

Jamaïque



HAMPDEN 8 ANS

Distillerie HAMPDEN

Construite vers 1750 la distillerie Hampden appartenait à l'origine à un écossais Archibald Sterling. Hampden est connue pour ses rhums distillés en alambic en cuivre. La fermentation est longue et naturelle (aucune utilisation de levures commerciales). Avec une richesse aromatique hors du commun, les rhums jamaïcains Hampden se distinguent aussi par un processus de fabrication ancestral et une maturation intégrale sous les tropiques.

JAMAÏQUE

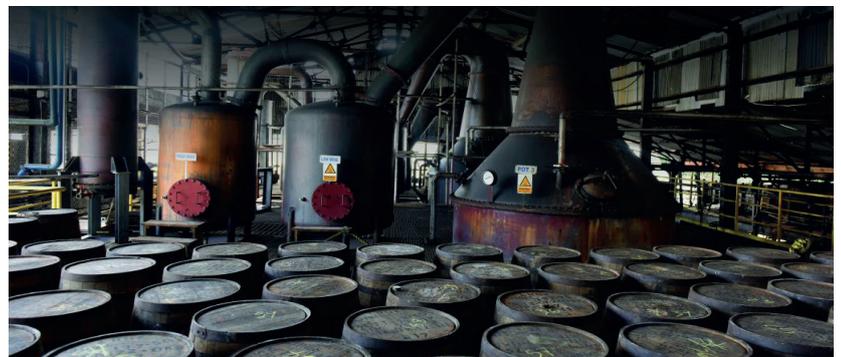
L'histoire de la Jamaïque est mouvementée, mais à travers ces différentes périodes demeure un fil directeur : le rhum ! La culture de la canne à sucre est en effet possible sur cette île, au climat propice et au sol fertile. De ce fait, pendant les 200 ans de règne britannique, la Jamaïque devint le plus grand exportateur de sucre au monde après l'île française de Saint-Domingue. Bien avant d'être réputée pour son reggae et ses athlètes, l'île était connue du monde entier pour son rhum. Véritable trésor naturel, enivrant, puissant, cet alcool séduit tous ceux qui ont la chance d'y tremper les lèvres. En particulier s'il vient de cette île des Caraïbes où on s'adonne aux joies du farniente et de la Dolce Vita. Très aromatiques, d'un caractère puissant, les rhums jamaïcains constituent une référence incontournable.

Comment déguster ce rhum

Versez votre rhum dans un verre Warm, qui se referme légèrement au centre ce qui vous permettra de concentrer les arômes. Approchez le verre de votre nez mais pas trop près. Humez les parfums, puis prenez une petite gorgée de rhum et fermez la bouche. Faites rouler cette gorgée sur et autour de la langue. Vous saliverez pour réduire naturellement le degré d'alcool avant d'avalier. Quelques secondes après avoir avalé le rhum, concentrez vous sur les saveurs et sensations qui persistent en bouche.

Mot du CAVISTE

Ce rhum peut se déguster le soir ; à l'heure de l'apéritif, en fin de repas, dans un fauteuil en "vin" de méditation.



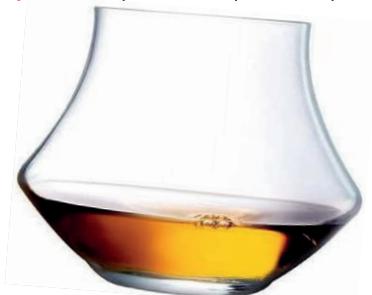
HAMPDEN ESTATE

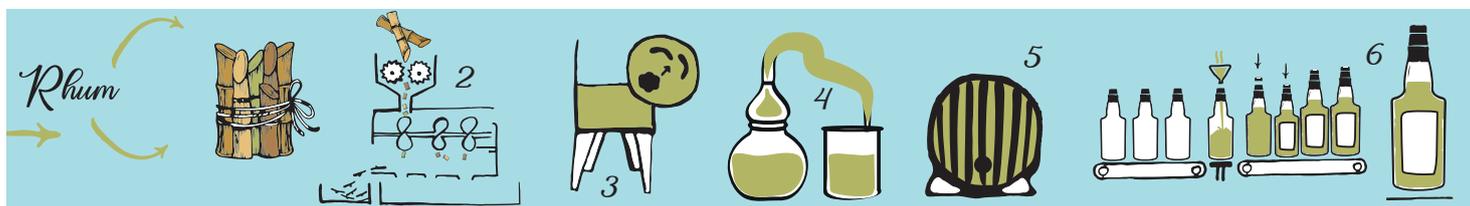
Fiche Technique / 8 ANS

Le Hampden Trelawny à 46%, digne héritier des Stinking Rums Jamaïcains, est un savoureux mélange de fruits mûrs, d'épices et de notes phénoliques. Affirmant un caractère authentique et naturel, il est le fier représentant des Pure Single Jamaican Rums ! Pour les puristes, cet assemblage et un mélange de 3 marks (codification donnée par le maître distillateur suivant les réglages effectués sur l'alambic au moment de la distillation) de 7 ans et 7 ans et demi.

Notes de dégustation

NEZ } Fruits mûrs (banane, mangue), épices douces, pommes caramélisées. **BOUCHE** } Vive, épicée, mélasse, fruits exotiques mûrs, vanille, pommes caramélisées. **FINALE** } Douce, délicate, boisée, confiture de fruits exotiques, résine.





1. Canne à sucre
2. Broyage

3. Fermentation Alcoolique
4. Distillation

5. Passage en fût
6. Embouteillage

Fabrication du RHUM

Fiche dégustation (à garder et à photocopier)

À vue d'ŒIL



Limpidité : Cristallin Limpide Voilé Trouble Dépôts
Couleur : Très clair Clair Typique Foncé Très foncé

Le NEZ



Intensité Olfactive : Très Faible Faible Moyenne Prononcée Puissante
Agressivité Olfactive : Absence Faible Moyenne Agressive Très Agressive
Richesse Aromatique : Pauvre au Simple Très Riche ou Complexe

Commentaires

La BOUCHE



Impression Première : Très faible Faible Moyenne Prononcée Puissante
Profil Gustatif : *Rondeur* Très faible Faible Moyenne Prononcée Puissante
Acidité/Brûlant Très faible Faible Moyenne Prononcée Puissante
Amer Très faible Faible Moyenne Prononcée Puissante
Typicité Aromatique : Typique Atypique
Persistance Aromatique: Très Courte Courte Moyenne Longue Très Longue
 Courte Moyenne Longue Persistante

Finale

Commentaires

RHUM } Eau-de-vie, canne à sucre ou de ses dérivés (mélasse, sirop)

MÉLASSE DE CANNE } Dérivés de la cristallisation du jus de canne.

VÉGÉTAUX } Canne fraîche, Herbe Fraîche, Sous-bois, Feuillage, Foin, Céréales...

ÉPICÉS } Poivre, Girofle, Piment, Cannelle, Aromates, Muscade, Gingembre, Mélasse...

TOASTÉS } Caramel, Levure, Fruits à coques, Praliné, Vanille, Café, Cacao, Pain grillé...

BOISÉS } Cuir, Réglisse, Bois de Santal, Boîte à cigare, Bois brûlé, Torréfié, Balsamique ...

FRUITÉS } Fruits tropicaux, Fruits blancs, noirs et rouges, Fruits secs et cuits, Agrumes...

FLORAUX } Fleurs fraîches, Fleurs séchées, Miel, Lavande, Violette, Cire d'abeille, Médicinal, Mentholé...

Les Arômes

Les grandes familles du Rhum

RON HISPANIQUE / Rhum de mélasse / Cuba, Porto Rico, République Dominicaine, Venezuela, Colombie, Nicaragua...

RUM BRITANIQUE / Rhum de mélasse / La Barbade, Guyane Britannique...

RHUM AGRICOLE / Sec et Fruité / Rhum de jus de canne / IGP ou AOP française - Martinique, Guadeloupe, Réunion, Guyane... **CACHAÇA** / Diverses variétés de canne, assemblées ou seules / Brésil.