



## LA FAVORITE COEUR DE CANNE

### Distillerie LA FAVORITE

Fondée en 1842, La Favorite fait partie des 2 dernières distilleries familiales de la Martinique, elle produit des rhum Agricole en AOC Martinique. C'est en 1905 qu'Henri Dormoy rachète l'exploitation et la modernise avec la machine à mapeur, toujours en service aujourd'hui. Actuellement la 3<sup>ème</sup> génération est à la tête de l'entreprise, et continue de produire environ 500 000 litres de rhum chaque année. 15% de la production annuelle est mise à vieillir dans les Chais, et sera travaillée au fil des ans, pour devenir rhum vieux. Savoir-faire, authenticité et maîtrise de son environnement, à La Favorite, le rhum est une histoire de famille !

### MARTINIQUE /

Dès le XVII<sup>e</sup> siècle, le rhum est un alcool de canne produit en Martinique qui est connu sous les noms de "Tafia", "Guildive" et "Tue Diable". Le rhum "z'habitant" est né. Il est aujourd'hui appelé rhum agricole. Les producteurs martiniquais ont été les premiers à obtenir un label.

La Martinique produit l'un des meilleurs rhums agricoles du monde et possède aujourd'hui une réputation internationale ! Issus de pur jus de canne à sucre, ces rhums – qu'ils soient blancs, dorés ou bruns – exhalent de subtils arômes et expriment de riches saveurs. L'attribution, en 1996, par la législation française de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) aux terroirs de la Martinique est venue consacrer un savoir-faire exceptionnel dans cette classe de rhum.

### 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 ; en cocktail (Ti' Punch).



### Fiche Technique / Cœur de Canne

Ce rhum blanc issu d'une longue fermentation et d'une distillation en colonne se déguste idéalement en ti' punch : un zeste de citron, un peu de sirop de canne viendront magnifier ses saveurs de la plus belle des manières. Une édition qui fait déjà fureur !

### Notes de dégustation

- NEZ** } S'ouvre sur des notes de canne fraîchement coupée.
- BOUCHE** } Ronde, fruitée, saveurs d'agrumes et fruits exotiques.
- FINALE** } Onctueuse, notes subtiles de fleurs blanches.





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.