

République
Dominicaine



MATUSALEM GRAN RÉSERVA

Distillerie MATUSALEM

La République Dominicaine a hérité d'une marque de rhum aux origines cubaines, la marque Matusalem.

En 1872, la famille Alvarez fonde la distillerie Matusalem à Santiago de Cuba. Dans les années 30, Matusalem est la première marque de rhum à Cuba. Jusque dans les années 60, la marque y rencontrera un grand succès.

L'arrivée de Fidel Castro au pouvoir contraint la famille Alvarez à s'exiler en République Dominicaine. Claudio Alvarez (5^{ème} génération) va y relancer la marque Matusalem.

Il sélectionne de vieux fûts de chêne blanc de 200 litres ayant contenu du bourbon et pratique la méthode Solera. Les fûts sont brûlés avant leur remplissage afin de développer des arômes tels que la vanille, les fruits secs ou encore le caramel. Quant à la mise en bouteille, elle se déroule selon des règles établies il y a plus de 140 ans par la famille Alvarez, et selon le rhum recherché par le Maestro Ronero.

RÉPUBLIQUE DOMINICAINE /

La canne à sucre ne peut pousser dans n'importe quelle condition. Un climat chaud et humide est nécessaire, et cela ne se trouve pas partout. Les Antilles sont un endroit privilégié pour ce type de culture, ce pourquoi très tôt les colons européens l'ont introduite dans cette partie du monde.

La République Dominicaine présente un terroir riche de promesses : une vaste île alternant massifs montagneux, vallées verdoyantes, forêts tropicales. Ici, on trouve de nombreuses plantations de canne à sucre, et des distilleries qui transforment les récoltes abondantes en rhum de grande qualité. Les rhums de République Dominicaine sont des rhums d'inspirations cubaines. Ils sont légers et connaissent le même processus d'élaboration : ces rhums sont distillés dans des alambics à colonne et sont vieillies dans des fûts de chêne américain. Une faible partie de la production est réservée à l'export car le rhum produit en République Dominicaine est consommé à 90% dans le pays.



Notes de dégustation

NEZ } Fin aux arômes de fruits secs.

BOUCHE } Onctueuse et suave, caramel, vanille, oranges confites et feuilles de cigare fraîches.

FINALE } Longue et persistante.

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.

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.

Fiche Technique / Gran Reserva

Ce rhum Gran Reserva 15 ans est emblématique de la grande Maison Matusalem. Ce 15 ans d'âge a longtemps porté le surnom de "Cognac des Rhums". Ce rhum a été désigné comme le meilleur rhum du monde, par l'Institut Américain du Goût en 1999.





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.