



GUADELOUPE

GUADELOUPE/

Après des siècles de fluctuation, la production de rhum en **Guadeloupe** a eu des hauts et des bas. Entre les changements de colons (français, anglais puis français à nouveau), les taxes, les décrets royaux, la préférence pour le sucre de betterave, la concurrence des îles voisines et des autres alcools, les guerres...la route du rhum n'a pas été un long fleuve tranquille !

À tel point qu'entre 1944 et aujourd'hui le nombre de distillerie de rhum en Guadeloupe est passé de la centaine à moins de la dizaine.

À l'issue de cette histoire agitée, le rhum de Guadeloupe est finalement devenu une institution sur l'île, une spécialité locale et un même un atout touristique indéniable.

Le rhum participe aussi à la réalisation de punch et de cocktails, autres

Sachez d'ailleurs qu'il est possible de visiter les distilleries et de vous faire une idée plus précise, physique, de ce qu'est la production du rhum guadeloupéen.

Notes de dégustation

NEZ } Pâtissier, arômes de tarte aux pommes caramélisées. Calvados, miel d'acacia.

BOUCHE } Souple, parfums d'épices, cake de Noël, brioche sucrée sortie du four .

FINALE } Longue et gourmande.



MONTEBELLO

6 ANS

Distillerie MONTEBELLO

Nichée dans les premiers reliefs de la plaine de Petit-Bourg, la distillerie borde la route du hameau dont elle porte le nom "Carrère". Construite en 1930, après avoir subi les dures périodes de la Seconde Guerre mondiale elle changera de main tout en continuant de produire. C'est en 1966 que Jean Marsolle et son fils Alain rachètent l'établissement dont la production de l'atelier de broyage ne dépassait pas les 3 tonnes à l'heure ! Né en 1936 à Saint-Claude île de La Guadeloupe, Alain Marsolle intègre l'école des "Jésuites" à Toulouse en 1945 où il suivit une formation de dessinateur Industriel. Rentré à La Guadeloupe à l'âge de 19 ans, il commença sa carrière sucrière en 1962 avec la Société "Sainte-Marthe" et "Gardel". En 1968 avec son père, il entame une carrière de distillateur et il faudra attendre encore sept années pour que naisse une nouvelle entité plus performante. En 1975, la Distillerie "Carrère" commercialise son rhum sous l'appellation "Rhums MONTEBELLO".

Fiche Technique / 6 ans

Cette cuvée a 6 ans de vieillissement en fût de Bourbon permettent à ce distillat de s'assouplir et de s'affiner.

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'avalé. Quelques secondes après avoir avalé le rhum, concentrez vous sur les saveurs et sensations qui persistent en bouche.

MONTEBELLO

Distillerie Artisanale

Fondée en 1930

Mot du CAVISTE

Ce rhum peut se déguster le soir ; en fin de repas, dans un fauteuil en "vin" de méditation. Ou bien sur de la pâtisserie (muffin au citron) ou sur des galettes de sarrasin dorées à la cassonade.





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.