



## PÈRE LABAT DORÉ

### Distillerie PÈRE LABAT

Située depuis 1863 sur l'île de Marie-Galante, à Grand Bourg, la petite distillerie Poisson élabore un rhum agricole très célèbre. Au début du XX<sup>e</sup> siècle, Mr E.RAMEAU, alors propriétaire du domaine POISSON, décide de faire l'acquisition d'un alambic et ensuite d'une colonne créole en cuivre rouge. En l'honneur, du pionnier qui mis au point la distillation du vin de canne frais, le révérend PÈRE LABAT, la sucrerie du domaine POISSON devient la Distillerie du PÈRE LABAT. Baptisé "PÈRE LABAT", en hommage à un moine missionnaire connu pour avoir non seulement relaté ses aventures antillaises au 17<sup>e</sup> siècle, mais aussi amélioré le fonctionnement des alambics utilisés à cette époque, il est considéré par les puristes comme l'un des meilleurs au monde.

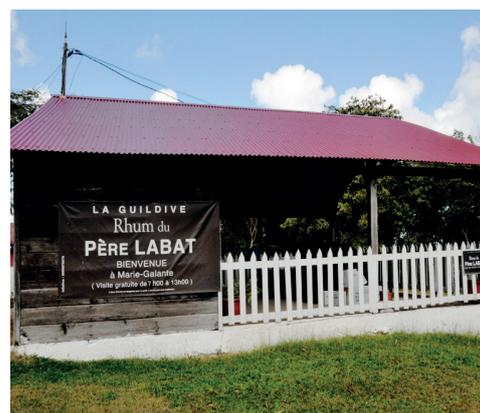
### MARIE-GALANTE

**Marie-Galante** est située dans l'archipel de la Guadeloupe, "l'île aux cent moulins" surprend le voyageur par sa beauté. Comme dans les autres îles des Caraïbes, de grandes plantations utilisaient de nombreux esclaves comme main d'œuvre afin d'assurer la production. L'abolition définitive de l'esclavage y fut fêtée pendant 3 jours et 3 nuits autour de la "Mare au Punch". À cette occasion, les esclaves déversèrent tous les stocks de rhum de l'Habitation Pirogue ainsi que des tonnes de citrons dans une mare voisine créant ainsi le plus grand punch de l'histoire.

Le souvenir de cette fête, associant rhum et libération, n'a pas manqué de se transmettre de génération en génération. Du point de vue géographique, la situation est idéale : chaleur et humidité forment un milieu parfaitement adapté à la culture de la canne à sucre.

Le rhum agricole produit dans cette petite île affiche la particularité de titrer à 59° et de détenir un parfum hors du commun.

### PÈRE LABAT



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

### Fiche Technique / Doré

Le rhum ambré Père Labat, grand classique de Marie-Galante, est l'heureux résultat d'un court vieillissement de deux ans. Issu de méthodes artisanales de distillation, le rhum du Père Labat est fabriqué à partir du pur jus de canne à sucre qui lui confère une richesse aromatique unique.

### Notes de dégustation

**NEZ** } Fuité et vanillé, canne à sucre fraîche. fruits à noyau, cannelle et des notes boisées. **BOUCHE** } Fruitée et poivrée, sur la vanille et la cannelle. Grasse et généreuse.

**FINALE** } Fruits exotiques.

### 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.





- 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.