



LA RÉUNION

Dès le début de la culture de la canne à sucre sur l'île Bourbon au 17^e siècle, son jus sucré est utilisé pour produire de l'alcool. Au fil des siècles, l'artisanal "Fangourin" des origines (jus de canne fermenté) deviendra "l'Arak", puis "le Guildive" et enfin le rhum que nous connaissons aujourd'hui. Le rhum est ainsi intimement lié à l'histoire de **La Réunion** et à son identité. À partir de 1704, les premiers alambics permettent de produire de l'eau de vie appelée "Arak" ou "Guildive", et la première distillerie moderne est créée en 1815 avec le début de l'industrie sucrière à La Réunion. L'essor de cette industrie va prendre le pas sur la production de rhum, qui ne se fera quasiment plus qu'avec les résidus de la fabrication du sucre (mélasse), et non plus avec le jus de la canne broyée (vesou). En 1860, l'île de La Réunion compte 120 usines sucrières et 40 distilleries et le rhum est exporté vers la métropole à partir de la fin du XIX^e siècle. C'est dans les années 1930 que naîtra le rhum arrangé, issu des traditions malgaches et réunionnaises, qui consiste à mélanger du rhum avec des plantes, des épices ou des fruits de saison. La Réunion compte encore 31 distilleries en 1928, mais plus que 14 sucreries-distilleries à la fin de la seconde guerre. Depuis, les innovations et les restructurations ont continué de concentrer cette industrie qui ne compte plus aujourd'hui que 2 usines sucrières (Bois Rouge, Le Gol) et 3 distilleries : Savanna, Rivière du Mât et Isautier.

En 1972, les distilleries de La Réunion ont lancé ensemble une marque commune du rhum réunionnais : Charrette. Ce rhum produit sous l'étiquette d'un cultivateur de canne tirant sa charrette est aujourd'hui devenu un des emblèmes de la culture réunionnaise. Véritable étendard de La Réunion en France, Charrette est aujourd'hui le produit réunionnais le plus exporté, mais aussi le 2^e rhum du marché métropolitain. Un parfum hors du commun.

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.

RIVIÈRE DU MÂT

GRANDE RÉSERVE

RIVIÈRE DU MÂT

Distillerie RIVIÈRE DU MÂT

On raconte qu'un navire parti explorer l'île échoua dans le lit d'une rivière, laissant à la vue de tous son mât des années durant. Celle-ci prit au fil des années le nom de Rivière du Mât ...

Située à Saint-Benoît, la distillerie Rivière du Mât élabore des Rhums à partir de mélasse issue des cannes à sucre au sol volcanique, qui apportent des arômes typiques du terroir de La Réunion. Pionnière dans le vieillissement dynamique des méthodes cognaçaises (assemblage de différents Rhums d'âge vieillis en fûts neufs et anciens), elle décline une large gamme de Rhums Vieux, structurés et complexes.

Fiche Technique / Grande Réserve

Vieilli durant un minimum de 5 années en fûts de chêne, ce rhum traditionnel dévoile une belle maturité et une identité tout à fait singulière. Cette Grande réserve nous plonge littéralement au cœur de la Réunion où épices, rondeur et fleurs séchées se marient dans une danse harmonieuse et sans faux pas. Plutôt léger, ce rhum serait considéré comme un "demi-doux".

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.

Notes de dégustation

NEZ } Fruits frais, tabac blond, et pain d'épices.

BOUCHE } Fruits secs, des notes miellées et épicées.

FINALE } Très longue, puissante, épices.





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.