



## Trois Rivières

FRENCH PLANTATION RHUM



## TROIS RIVIÈRES CUVÉE OCÉAN

### Plantation TROIS RIVIÈRES

Fondée vers 1660, la plantation Trois Rivières est l'une des plus anciennes de la Martinique. Située au sud de l'île, le Moulin est le lieu originel de la distillation des fameux rhums Trois Rivières. Aujourd'hui inactif, ce site reste un monument touristique incontournable. Travail commun de deux experts, Daniel Baudin, maître de chai depuis 1995 et Christian Vergier, œnologue réputé, le vieillissement s'effectue dans des fûts de chêne français neuf, d'anciens fûts de cognac et d'anciens fûts de bourbon. Mis en bouteille à la Martinique, tous les rhums Trois Rivières sont filtrés à température ambiante, sans utilisation de caramel.

### 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 ; à l'heure de l'apéritif, en fin de repas, dans un fauteuil en "vin" de méditation.



### Fiche Technique / Cuvée Océan

Trois Rivières Cuvée de l'Océan présente la caractéristique singulière d'avoir été élaborée à partir du seul jus des cannes à sucre élevées "les pieds dans l'eau" sur la parcelle ensoleillée de l'Anse Trabaud, située à l'extrême Sud de la Martinique. Cette particularité géographique, associée à des techniques de fermentation spécialement conçues par le Maître Distillateur, fait de la Cuvée de l'Océan un rhum au goût unique qui se caractérise principalement par des notes étonnamment minérales, iodées et salines.

### Notes de dégustation

**NEZ** } Fleurs de canne, notes minérales et salines. Pain de mie et levure. **BOUCHE** } Riche, note d'océan iodées, canne à sucre. **FINALE** } Longue, minérale et saline.





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.