



• ART DE VIVRE •

LES SPIRITUEUX

DIX RHUMS MARTINIQUAIS DE PREMIÈRE CLASSE

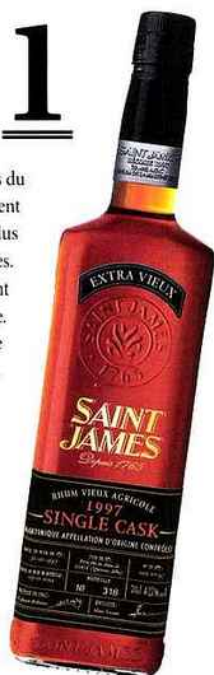
Pour célébrer les 20 ans de l'appellation Rhum agricole de Martinique, première AOC ultramarine, nous vous présentons ici les reines des cuvées millésimées, dont les charmes reflètent la diversité des terroirs de l'île.

Par Cyrille Mald et Alexandre Vingtier

Le rhum agricole s'obtient par fermentation et distillation du jus de la canne à sucre frais, appelé vesou, par opposition au rhum de mélasse, produit à partir du sirop non-cristallisable issu de la cristallisation du sucre de canne. Pour revendiquer l'AOC Martinique, le rhum doit être produit uniquement à partir du jus résultant du broyage et du pressage de cannes cultivées dans les 23 communes martiniquaises recensées, en utilisant des colonnes de distillation continue minutieusement réglées. Avec ces cuvées, chaque distillerie prend ainsi un instantané photographique de la qualité de ses vins de canne, qui dépend du soin mis en œuvre dans les champs et du suivi des fermentations durant la longue campagne qui s'étire de février à juin.

Très singuliers, ces rhums agricoles d'appellation sont aussi les héritiers d'une longue tradition de vieillissement en fûts. Les dix grands rhums de notre sélection appartiennent à des millésimes postérieurs à 1997, date qui marque la mise en place de l'AOC, mais aussi la montée en puissance des rhums vieux agricoles de Martinique. Bon anniversaire et excellente dégustation !

Vous trouverez ces rhums rares dans les boutiques parisiennes Christian de Montaguère et A'Rhûm, ou encore à La Petite Martinique à Bordeaux, et bien sûr en ligne sur excellencerhum.com, rhumatITUDE.com et lacompagniedurhum.com.



1
SAINT JAMES
Single Cask 1997, 42,7 %

Un rhum de cru qui tire ses qualités du terroir dont il est issu mais également du savoir-faire accumulé depuis plus de 250 ans par la maison Saint James. Ses vingt ans de fût lui arrondissent les angles sans adoucir son caractère. Ce rhum est une bombe aromatique mais tout en finesse et en précision. L'ensemble est parfaitement fondu : les arômes d'orange sanguine se teintent de palissandre, la figue fraîche se fond avec la bruyère, le pruneau compose avec la cerise amarena. De la très haute couture signée Marc Sassier et Myriam Bredas. 195 € les 70 cl

2

HSE 2005
Château Marquis de Terme Finish, 48 %

Dix-huit mois de finition en fûts de Château Marquis de Terme, quatrième cru classé de Margaux, pour ce rhum HSE (Habitation Saint-Étienne) où s'entrelacent les arômes de fruits rouges et noirs (framboise, groseille, mûre, cassis) bien fondus par l'élevage. Le voyage est magnifique et se poursuit sur la cerise au sirop, l'acajou et la violette. Le tout est patiné de vernis végétal, de thé Wulong et d'épices chaudes. 100 € les 50 cl



3

MAISON LA MAUNY 2005
Cask Strength Confrérie du Rhum, 49,7 %

Le principe de la Confrérie est simple : offrir une expression inédite d'une distillerie. En l'occurrence un rhum millésimé, brut de fût, d'une intensité rare. Chaque recoin de sa palette aromatique est prétexte à découvrir un nouvel aspect de sa triple personnalité : la fraîcheur de la mandarine et des épices douces (curcuma), la gourmandise de la réglisse fourrée, de la crème pâtissière et de l'orange confite, la profondeur de l'ambre, de jolis havanes et du zan. 90 € les 70 cl



6

5 J.M. MILLÉSIME 1999
15 ans étiquette cuir, 42,6 %

Une légende en marche née sur le terroir de l'habitation Bellevue au Macouba, sur les flancs de la montagne Pelée. Riche et complexe, ce rhum propose une première attaque fruitée : fruits frais (abricot, pêche), à coque (noisette, noix et amande) et confits (datte, figue caramélisée). Ces notes sont rehaussées par la cannelle qui se mêle au moka et le macaron au pain d'épices. 170 € les 70 cl

TROIS RIVIÈRES 2006
Cask Strength SC Loge 23,
55,5 %

Produit sur la côte méridionale, ce rhum de la Martinique propose une fraîcheur aussi superbe qu'évolutive. À ce petit jeu de chaises musicales, on trouve le quinquina et le jus de canne frais, la tonicité de l'orange et l'umami du shiitake. Le côté toasté du fût ressort dans un deuxième temps, gras mais délicat. Le curcuma ajoute encore à la complexité aromatique de cette expression. 63 € les 50 cl

4 J.BALLY 1998
Brut de fût Sélection La Maison du Whisky, 59,1 %

J.Bally offre ici une expression non diluée permettant de révéler des arômes de cannelle, de kaki, de mangue, de vanille d'une grande intensité, tant au nez qu'en bouche. Heureusement, une certaine fraîcheur végétale très agrumes canalise sa grande nervosité. De quoi encourager d'autres producteurs à proposer des versions à très fort degré ! 179 € les 70 cl

7



DEPAZ 2002
11 ans, 45 %

Issue de son terroir montagnoux, cette expression mixe les fruits (groseille, framboise et pruneau) aux notes plus soutenues de ginseng et de gingembre léger. Le café au lait s'imprègne ici de raisin, la crème anglaise d'orange confite. La finale est délicieusement opulente. D'abord sur la grenadine et les oranges amères, elle s'approfondit ensuite vers des tonalités plus fruitées de framboise et de liqueur de grenade que relève la violette cristallisée. 69 € les 70 cl



8 NEISSON 2004
Single Cask, 11 ans, 45,4 %

Les millésimes du début des années 2000 de la distillerie Neisson ne manquent pas de puissance malgré leurs degrés relativement peu élevés, jouant sur un registre boisé. Au-delà d'un chêne très nuancé, on trouve ici de la papaye confite, du cacao, du gingembre et comme toujours des agrumes et baies intenses. Pour amateur de sensations fortes ! 180 € les 70 cl

10 LA FAVORITE 2002
La Réserve du château, 12 ans, 43 %

La distillerie de la Favorite est une spécialiste des vieillissements très longs pouvant dépasser les 30 ans et propose toujours ses cuvées hors d'âge très travaillées. Ici, c'est tout l'inverse avec un 2002 très pur, sec et boisé, sur des notes plus classiques de fruits à coque, d'épices, de réglisse et de poivre. 129 € les 70 cl

9

CHANTAL COMTE MILLÉSIME 2012
Cuvée Caribaea, 50,16 %

Un long repos de quatre années, sans aucun passage sous bois, procure à ce rhum blanc de la distillerie du Simon une pureté, une expressivité et une longueur sans égales dans la catégorie. Un véritable travail d'orfèvre, comme toujours avec Chantal Comte, une explosion florale, végétale, évoluant sur les fruits tropicaux et les épices avec une pointe de sel. À servir frappé pour des accords d'anthologie ! 45 € les 70 cl

