

DEUX NOUVELLES CUVÉES CHEZ CHANTAL COMTE



Ces derniers temps, les rhums de Chantal Comte sont devenus un objet de culte sur les réseaux d'amateurs. La traque à la Tour de l'Or en version Depaz ou à la première cuvée de Fighting Spirits (un Bielle aux arômes de truffe blanche) est même une quête du Graal pour certains. Chantal Comte, la pionnière qui sélectionne ses cuvées de rhum depuis plus de trente ans avec un goût immodéré pour les agricoles, en est la première étonnée et ravie. « Depuis quelques mois, c'est fou ce qu'on reçoit comme demandes, coups de fil, e-mails de fans qui veulent nous acheter nos anciennes cuvées même à prix d'or. Mais on n'a plus rien en stock. On n'en a même pas gardé pour nous,

comme archives. J'ai jamais pu résister à la pression amicale d'un chef étoilé (rires). » Il faut dire que c'est là, sur les grandes tables que Chantal Comte a bâti la réputation de ses rhums, bataillant à des époques où, justement, le rhum avait mauvaise presse si ce n'est pour flamber les crêpes.

Ces deux cuvées sont donc très attendues et très intéressantes, et ce à plusieurs titres.

Tout d'abord, elles confirment, si besoin est, qu'acheter des rhums agricoles vieux est devenu mission quasi impossible même pour une Maison avec un tel prestige.

Ensuite, elles démontrent que le rhum agricole n'a pas forcément besoin de fût pour nous émerveiller le palais. Avec ces deux cuvées provenant du Simon (qui produit aussi pour HSE et Clément), c'est l'occasion de comparer et d'apprécier le travail d'élevage entre les différentes expressions haut de gamme de toutes ces maisons : Cuvée Millésimée pour HSE et Canne Bleue millésimée pour Clément. Chantal Comte ayant eu une approche proche de celle de HSE avec une réduction ultra lente, il pourra être intéressant de comparer tout cela... à condition de mettre la main sur les bouteilles dont les différents millésimes sont devenus également des objets de collection (en particulier le HSE cuvée 2000). Aaah passion, quand tu nous tiens...

Mais laissons les collectionneurs à leur recherche et penchons nous sur la Cuvée Caribaea. Chantal Comte proclame que « c'est la toute première Cuvée caritative du monde », ce qui est peut être vrai... ou pas. Nous n'irons pas vérifier parce que ce qui importe là, c'est la nature de la cause. Et celle-ci nous semble des plus nobles. L'association Caribaea Initiative, à qui seront reversés les bénéfices de la vente de cette cuvée, est une organisation qui poursuit un double but : susciter des vocations scientifiques chez les jeunes de la zone Caraïbes tout en les associant et les formant sur des programmes dont le but est la défense de la biodiversité.

« La Caraïbe a un trésor : sa biodiversité. Comme partout ailleurs celle-ci est menacée. Je travaille depuis longtemps avec cette association composée de gens fabuleux. Je tenais à les remercier de leur confiance et leur donner plus que de mon temps, » précise Chantal Comte qui a été nommée récemment au conseil d'administration de l'association.

On va suivre donc suivre Chantal Comte dans cette aventure mais maintenant place à la dégustation.



CARIBAEA : UNE CUVÉE CARITATIVE

Alcool : 50,16 %

Note de dégustation (fournie par Chantal Comte) : Cristallin, avec une belle viscosité. Une sensation de plénitude, avec les premières effluves, l'iode de la Côte Atlantique de la Martinique, une pointe de sel, dans une explosion florale exotique et douce. On a la force de l'alcool mais aussitôt une palette aromatique d'une surprenante richesse et beaucoup de fraîcheur appétissante de fruits exotiques.



LA TOUR DE L'OR

La Tour de l'Or est une gamme de « Rhums vieux » bien connu des collectionneurs, dont les cuvées sont aujourd'hui quasiment introuvables. Ce rhum Blanc Agricole AOC Martinique est donc le premier du genre dans la série Tour de l'Or. Pour obtenir cet honneur, il a été élevé avec un soin tout particulier puisque sa réduction, selon le procédé des « petites eaux » a duré deux ans. Elle a été faite avec des eaux déminéralisées.

Seules 1150 bouteilles de ce rhum blanc seront mises sur le marché. L'étiquette a été illustrée d'un dessin original du peintre naturaliste Cyril Girard.

Alcool : 46,04 %.

Note de dégustation (fournie par Chantal Comte) : Transparence, viscosité, brillance. Une attaque joyeuse d'arômes de mangue, de litchi, de miel, avec une touche mentholée rafraîchissante. Confirmation de la fraîcheur des arômes et de ce côté iodé, vivant, chaleureux qui le caractérise (force de l'alcool). Palette aromatique subtile et épicée : touches de vanille, piment oiseau, fleurs de campêche.

Pour commander :

L'Atelier du rhum,
Domaine du Château de la Tuilerie, 571 chemin de la Tuilerie
30900 Nîmes
Tel 04 66 70 10 55
rhum@chantalcomte.com

Ecrire et préciser si on est grossiste, importateur, caviste, restaurateur ou particulier.