

L'ATELIER DU RHUM CHANTAL COMTE célèbre la Nuit du Cigare

Chantal Comte célèbre la « Nuit du Cigare » samedi 13 juin avec un atelier-dégustation qui aura lieu exceptionnellement en soirée, sur le thème « *Rhums, Whiskies et Cigares* ».



Le workshop sera organisé avec la complicité de **Maya Selva**, Présidente de Flor de Selva. Seule femme fabricante de cigares, Maya Selva proposera à la dégustation de somptueux Robustos du Honduras. **La Maison Aray** sera également présente et dévoilera ses Robustos de l'Equateur, dont la « cape » issue des plantations de Guayaquil a la réputation d'être la meilleure au monde.

L'atelier sera animé par **Chantal Comte** pour la partie spiritueux et par Monsieur **Jean-Luc Cosnard**, membre du Havane Social Club de Nîmes et du Caninet Provençal du cigare en Avignon.

Au cours de la dégustation, chaque convive recevra en cadeau les deux cigares en compétition qui seront dégustés avec les plus beaux Rhums et Whiskies de la Collection Chantal Comte.

Côté Rhums, le magnifique **XO de la Montagne Pelée (Depaz)** de Chantal Comte (40 ans d'âge) et un coup de cœur Chantal Comte pour un Rhum de **Sainte Lucie « The ForgottenCasks », Chairman's Reserve Finest.**

Côté Whiskies, l'un des fleurons de la marque Provenance de **Douglas Laing**, « **Bunnahabhain** », sublime 12 ans d'âge, **Islay Malt Whisky, Sherry Finish**, et « **Writer'sTears** », **Pot Still, Irish Whiskey**, de **Writer'sTears Whiskey CO.**

A PROPOS DES RHUMS CHANTAL COMTE



Issue d'une famille installée aux Antilles depuis cinquante ans cette année (1964), Chantal Comte s'est passionnée pour le rhum auquel elle fut initiée par deux grands spécialistes, André Depaz et Paul Hayot en Martinique.

C'est André Depaz, propriétaire de la Plantation de la Montagne Pelée, qui la pousse à créer un métier qui n'existait pas alors dans le rhum et qui est courant dans le monde du whisky « whisky blender and bottler ». Il l'a convaincu de distribuer quelques-unes de ses « réserves

de Château » sous son nom Chantal Comte, lui mettant ainsi le pied à l'étrier. Mais si elle signe ses blends, parce qu'elle les revendique, elle respecte toujours l'origine et met en valeur le savoir-faire des distillateurs avec lesquels elle travaille et pour qui elle a beaucoup de respect et d'admiration.

Propriétaire du Domaine du Château de la Tuilerie à Nîmes dont elle fut la vigneronne jusqu'en août dernier, elle se consacre désormais complètement à son métier de sélectionneuse de rhums d'exception qu'elle exerce depuis trente ans.

A PROPOS DE L'ATELIER DU RHUM CHANTAL COMTE

Situé sur le domaine du Château de la Tuilerie à Nîmes, L'Atelier du Rhum Chantal Comte est dédié aux rhums de la collection.

L'espace intimiste et cosy présente à la vente l'ensemble des cuvées signées Chantal Comte, quelques vieux millésimes précieux de sa rhumothèque mais aussi une gamme de whiskies exceptionnels.



Planning des prochains ateliers

Des dégustations thématiques animées par Chantal Comte sont également organisées un samedi par mois. Les prochaines thématiques des workshops sont :

- « **Mojitos, Caïpirinha et Ti punch, opération cocktails** », le 4 juillet 2015 ;
- « **Rhums, whiskies et musique** » : un concert à déguster, pour célébrer l'été, le 8 août 2015 ;
- « **Rhum et whisky, inspirations des poètes** » : avec deux grands acteurs en septembre, etc...

Informations pratiques

L'ATELIER DU RHUM CHANTAL COMTE

Domaine du Château de la Tuilerie - 571, chemin de la Tuilerie - 30900 Nîmes

Heures d'ouverture : du lundi au vendredi, sur rendez-vous. L'Atelier-dégustation (workshop) se déroule à la Maison de l'Étang 203 chemin de la Tuilerie, 30900 Nîmes

Inscription par téléphone

Standard : +33 (0)4.66.70.10.55 - Mobile : +33 (0)6.03.91.85.90

Tarif : 50 €/personne à l'ordre de SCEAM.

Informations sur la page Facebook des « Rhums Chantal Comte »

<https://www.facebook.com/rhumchantalcomte> et sur le site www.chantalcomte.com