



PORTRAIT

Chantal Comte

Le rhum, une tradition antillaise



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



Q Infos pratiques

**L'ATELIER DU RHUM
CHANTAL COMTE**
Domaine du Château de la Tuilerie
Boutique située au :
571, chemin de la Tuilerie
Bâtiment SICAM - 30900 Nîmes



C'est André Depaz, propriétaire de la Plantation de la Montagne Pelée, qui la pousse à créer un métier qui n'existait alors pas dans le rhum, mais qui était courant dans le monde du whisky, « whisky blender and bottler » (assembleur et embouteilleur). C'est également André Depaz qui la convainc 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, Chantal Comte se consacre désormais pleinement à son métier de sélectionneuse de rhums d'exception, qu'elle exerce depuis trente ans.

L'Atelier du Rhum

Chantal Comte a ouvert en début d'année, sur le domaine du Château de la Tuilerie à Nîmes, L'Atelier du Rhum Chantal Comte, une boutique dédiée aux rhums de la collection.

L'espace feutré et intimiste présente à la vente l'ensemble des cuvées signées Chantal Comte, quelques vieux millésimes précieux de sa rhumothèque et une gamme de whiskies exceptionnels (Writers Tears, Old Peper, Akashi Single Malt, Cù Bocan, Cask Islay Single Malt, Balck-Burn Blend). Des dégustations thématiques animées par la propriétaire elle-même sont également organisées un samedi par mois.

La collection

Chantal Comte sélectionne et diffuse les plus belles réserves de rhums des Antilles. Ses cuvées, brut de fût, blend ou millésimées, incarnent la « quintessence des arômes de grands rhums », selon les mots d'Alain Ducasse, une signature unique dans le monde des spiritueux premiums. Tels des trésors, les flacons de rhums Chantal Comte sont commercialisés en édition limitée ou numérotée. Très recherchés des connaisseurs, ils sont présents sur les plus grandes tables du monde et proposés à la carte de bars à cocktails. Vous pouvez ainsi les déguster au Loulou's Lounge Bar de Michel Guérard ou dans le jardin d'hiver de La Mirande, à Avignon. ■

PETIT TOUR DE LA COLLECTION COMPOSÉE ET PROPOSÉE PAR CHANTAL COMTE



Distillerie la Favorite - Fort de France. Chantal Comte a choisi ce rhum, à la belle couleur d'ambre chaud, cuivrée et particulièrement brillante, en décembre 2010, dans sa recherche de rhums rares et précieux. Nez éblouissant de chocolat, de miel, de vanille bourbon, avec une pointe de gingembre qui lui confère une grande fraîcheur. Pas de domination du bois : tout n'est qu'harmonie, équilibre et élégance. En bouche, cette impression se confirme avec des arômes de chocolat, de feuilles de citronnier, de fleurs, de vanille, d'épices douces... Un très beau millésime !

**Médaille de Bronze : International Spirits
Challenge 2011(UK)**





Chantal Comte a choisi ce rhum d'une remarquable couleur topaze aux reflets d'or chaud dans sa recherche de rhums rares et précieux. Symbole de l'hospitalité martiniquaise, il est le nouvel « Arbre du Voyageur », qui offre une réserve d'eau à boire dans le calice de ses palmes. Venu de la plaine du Lamentin, les champs de canne entourent la distillerie, ce qui assure une récolte d'une grande fraîcheur, complétée par une eau pure venue directement de la Source Bel Air. C'est cet échange qui lui donne la fraîcheur de gingembre et les notes vanillées, épicées et florales qui le caractérisent. On y retrouve enfin les notes de sous-bois humide tropical et chaleureux – voluptueuses notes de tubéreuses et d'agrumes.

Médaille d'Argent : International Spirits Challenge 2011(UK)



LA TOUR DE L'OR
BOURBON FINISH
(AOP MARTINIQUE)

Chantal Comte a baptisé symboliquement ce Rhum Très vieux Agricole « La Tour de l'Or » (46,5 % VOL) pour rappeler que c'est à Séville que débarquaient les trésors du Nouveau Monde, ramenés par les caravelles de Christophe Colomb. Élevé dans les chais de l'Habitation Saint-Etienne, en Martinique, et mis en bouteille en juin 2012 pour Chantal Comte, non millésimé (Blend de très vieux millésimes), ce rhum d'exception offre la particularité d'avoir vieilli dans des fûts de chêne américain ayant servi à l'élevage du whisky Bourbon. Il présente une jolie couleur blonde, ambrée, et offre un nez éblouissant de gingembre, de vanille, d'eucalyptus, d'écorces d'oranges confites et un côté « pierre à fusil », qui ajoute à la plénitude de ce rhum étonnant en lui conférant élégance et raffinement. Il offre une attaque vive et étonnamment fraîche, marquée par l'ambre, la vanille et le chypre. Présentant une grande persistance, il est à servir à température ambiante dans les verres à spiritueux des maisons Riedel ou Spiegelau, les mieux adaptés à la dégustation des grands alcools.

Médaille d'Or : Concours Mondial des Rhums. Madrid 2013.

Médaille d'Argent : Concours Général Agricole. Paris 2013.



Fighting Spirit Blue, un nom magique pour accompagner la force d'un grand rhum blanc distillé les pieds dans l'eau à la Distillerie du Simon – Le François – en Martinique. Choisi pour ses qualités exceptionnelles, il est l'un des fleurons de la collection de rhums rares et uniques. Ce rhum, à boire seul à température ambiante, telle une grappa, à l'apéritif ou après le dîner, frappé comme une vodka, provoquera une joyeuse explosion de canne à sucre et de miel de campêche avec une pointe iodée.

Médaille de Bronze : International Spirits Challenge 2011(UK)

Médaille d'Or : International des Rhums Madrid 2014