



ADRESSE . L'Atelier du Rhum de Chantal Comte

Si Chantal Comte s'est séparée du château de la Tuilerie à Nîmes, elle n'a pas du tout l'intention d'arrêter son activité de "rhum blender et bottler". Bien au contraire ! Pour preuve, elle vient d'inaugurer L'Atelier du Rhum de Chantal Comte sur le domaine de son ancien château. Fidèle à ses terres, Chantal Comte l'est tout autant avec sa collection de rhums d'assemblage et des cuvées comme *La Tour de l'Or* ou *L'Arbre du Voyageur*. Cela ne l'empêche pas de proposer également de très vieux millésimes d'eau-de-vie de canne mais aussi une sélection de whiskies de chez Douglas Laing. Des workshops sont également annoncés, un samedi par mois, avec pour thème les alliances rhum et chocolat, la cuisine antillaise au rhum, les cocktails ou encore les rhums arrangés. Un joli programme.

Nouveautés. Laballe en vol

Dans l'armagnac les générations se suivent mais ne se ressemblent pas forcément. Cyril et Julie Landet, huitième génération de la famille à prendre les rênes du domaine, veulent perpétuer le savoir-faire maison tout en l'intégrant dans leur époque. Leur nouvelle gamme se décline en trois expressions qui reprennent les codes anciens pour en faire du contemporain. Résultat, une séduisante gamme proposant trois armagnacs, le *Ice* (3 ans minimum, 47,3%), le *Rich* (12 ans minimum, 44,2%) et le *Gold* (21 ans minimum, 41,6%), abrités dans des flacons au design contemporain. L'identité graphique est soignée évoquant avec justesse la fraîcheur, la créativité et la quintessence des expressions. La gamme, qui commence à 35 euros, est disponible dans le réseau caviste.
Plus d'informations : www.boutique.laballe.fr

BUSINESS

Martinique : la SICA canne a enfin vu le jour
«*Si pa ni kann, pa ni ronm !*», «*Pas de canne, pas de rhum*», a déclaré Claudine Vernant-Neisson, présidente du syndicat de l'AOC rhum Martinique, lundi 24 novembre dernier, au Lamentin, à l'annonce de la création de la société collective d'intérêt agricole (SICA) de la filière canne à sucre. Présidée par Justin Céraline, la SICA canne à sucre a pour mission de défendre une filière en difficulté. «*Plus de canne est égale à plus de sucre du pays, plus de rhum et plus de revenus pour les planteurs* », a-t-il affirmé. Si la SICA canne est censée regrouper l'ensemble des planteurs de canne, seulement quatre-vingt dix planteurs sur cent soixante-dix environ, ont participé à sa création.

CHECKLIST

Rhum

- Diplomatico 2001 43% 700 ml ; Venezuela
- Trois Rivières Cuvée de l'Océan 42% 700 ml ; France - Martinique
- Trois Rivières 1980 45% 700 ml ; France - Martinique

Armagnac, cognac et calvados

- Castarède 1964 50 ans 44% 700 ml ; Bas-Armagnac
- Château du Breuil 4 Siècles de Légende 41% 700 ml ; Calvados
- Château de Lacquy Carafe des Siècles 40% 700 ml ; Bas-Armagnac
- Frapin 1988 41,5% 700 ml ; Cognac Grande Champagne
- Hennessy Édition Particulière 43% 700 ml ; Cognac
- Hine Domaine Hine 2005 Bonneuil 43% 700 ml ; Cognac Grande Champagne
- Martell Premier Assemblage 40% 700 ml ; Cognac
- Merlet VS 40% 700 ml ; Cognac
- Rémy Martin Reserve Cask Selection No. 28 40% 700 ml ; Cognac
- Rémy Martin Prime Cellar Selection No. 16 40% 1 000 ml ; Cognac

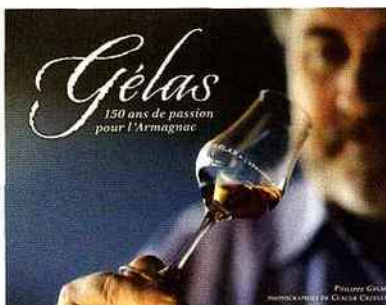
Autres spiritueux

- Amores Joven Espadin 37% 700 ml ; Mexique
- Bruxo No. 1 Espadin 46% 700 ml ; Mexique
- Bruxo No. 2 Pechuga 46% 700 ml ; Mexique
- Cartron Liqueur de Sureau 20% 700 ml ; France
- Del Maguey Madre cuixa 47% 700 ml ; Mexique
- Disaronno Riserva 40% 700 ml ; Italie
- Don Julio Blanco 40% 700 ml ; Mexique
- Don Julio Reposado 40% 700 ml ; Mexique
- Don Julio Añejo 1942 40% 700 ml ; Mexique
- NY Distilling Mister Katz's Rock & Rye 32,5% 700 ml ; États-Unis
- Soplita Vodka Szlachetna 40% 500 ml ; Pologne

UN LIVRE

GÉLAS, 150 ANS DE PASSION POUR L'ARMAGNAC

Dans la famille Gélas, on produit de l'armagnac depuis que Baptiste s'est lancé dans l'aventure à Vic-Fezensac en 1865. Une histoire familiale qui méritait un bel hommage à l'image de cet ouvrage signé Philippe Gélas, fier représentant de la quatrième génération. Avec la complicité du photographe Claude Cruelles, il retrace



l'histoire de sa famille mais aussi celle de l'armagnac. À feuilleter sans modération !

Gélas, 150 ans de passion pour l'armagnac, par Philippe Gélas, photographies Claude Cruelles, 34 €