



RHUM
CHANTAL
COMTE

Un rhum avec une âme et une histoire.



Chantal Comte a commencé sa carrière de sélectionneuse de rhums d'exception en 1983. Elle a fêté en 2023 les 40 ans de son activité.

C'est par le livre de Martyna Halas et René van Hoven « Rum rebels » (A Celebration of Women Revolutionizing the Spirits Industry), qu'elle a appris qu'elle avait été la première femme dans le monde (1983) à s'occuper de rum, la seconde a commencé en 1993.

Reconnue par tous les collectionneurs et amateurs de rhums, elle fût la première à faire un métier, commun dans le whisky, qui restait à inventer dans le rum : le métier de Blender/Bottler (Assembleur/embouteilleur), sous sa marque « Chantal Comte ».

C'est-à-dire qu'elle choisit les distilleries avec lesquelles elle travaille, qu'elle choisit ses fûts, qu'elle les assemble pour faire ses cuvées qu'elle signe de son nom.

Ses trouvailles sont attendues avec impatience par les connaisseurs les plus exigeants. La rareté de ses cuvées, toujours en petites quantités, ajoute au plaisir de la découverte.

Un Palmarès éloquent.



Fighting Spirit Green Lagoon

«**Médaille d'Or**» au Concours Catavinum World Wine & Spirits Competition qui s'est tenu à Barcelone en février 2024

«**Médaille d'Argent**» au Concours London Spirits Competition qui s'est tenu à Londres en mars 2024

«**Médaille d'Or**» au Concours International Wine & Spirits Awards qui s'est tenu à Barcelone en juillet 2024



Fighting Spirit Pink

«**Médaille d'Or**» au Concours Catavinum World Wine & Spirits Competition qui s'est tenu à Barcelone en février 2024

«**Médaille d'Argent**» au Concours London Spirits Competition qui s'est tenu à Londres en mars 2024

«**Médaille d'Or**» au Concours International Wine & Spirits Awards qui s'est tenu à Barcelone en juillet 2024

«**Médaille d'Argent**» au Concours Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles 2024 qui s'est tenu en Chine en septembre 2024



Fighting Spirit Gold

«**Double Médaille d'Or**» au Concours Mondial des Rhums. Madrid 2018

«**Médaille d'Or**» au Concours Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles 2020

«**Double Médaille d'Or**» au Concours Paris Wine & Spirits Trophy qui s'est tenu à Paris en novembre 2024

«**Grande Médaille d'Or**» au Concours Catavinum World Wine & Spirits Competition, qui s'est tenu à Barcelone, en février 2025

«**Médaille d'Argent**» au Paris International Trophy-Paris International Trophy 2025

«**Médaille d'Or**» au Paris International Trophy-Concours National de Paris 2025



L'Arbre du Voyageur Blanc

«**Médaille d'Or**» au Concours Catavinum World Wine & Spirits Competition qui s'est tenu à Barcelone en février 2024

«**Médaille d'Or**» au Concours International Wine & Spirits Awards qui s'est tenu à Barcelone en juillet 2024

«**Médaille d'Argent**» au Paris International Trophy-Concours National de Paris 2025.



L'Arbre du Voyageur Vieux

«**Grande Médaille d'Or**» au Concours Catavinum World Wine & Spirits Competition qui s'est tenu à Barcelone en février 2024

«**Grande Médaille d'Or**» au Concours International Wine & Spirits Awards qui s'est tenu à Barcelone en juillet 2024

«**Médaille d'Or**» au Concours Paris Wine & Spirits Trophy qui s'est tenu à Paris en novembre 2024

«**Médaille d'Argent**» au Paris International Trophy-Paris International Trophy 2025.

«**Médaille d'Or**» au Paris International Trophy-Concours National de Paris 2025.



Cuvée Caribaea Rhum Agricole Blanc

«**Médaille d'Argent**» au Concours Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles 2021

«**Grande Médaille d'Or**» au Concours Catavinum World Wine & Spirits Competition, qui s'est tenu à Barcelone, en février 2025



L'Or des Caraïbes Vieille réserve

«**Grande Médaille d'Or**» au Concours Catavinum World Wine & Spirits Competition qui s'est tenu à Barcelone en février 2024

«**Médaille d'Or**» au Concours International de Lyon qui s'est tenu à Lyon en mars 2024

«**Médaille d'Argent**» au Concours London Spirits Competition qui s'est tenu à Londres en mars 2024

«**Grande Médaille d'Or**» au Concours International Wine & Spirits Awards qui s'est tenu à Barcelone en juillet 2024



L'Or des Caraïbes Élevé sous bois

«**Grande Médaille d'Or**» au Concours Catavinum World Wine & Spirits Competition qui s'est tenu à Barcelone en février 2024

«**Grande Médaille d'Or**» au Concours International Wine & Spirits Awards qui s'est tenu à Barcelone en juillet 2024

«**Médaille d'Or**» au Concours Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles 2024 qui s'est tenu en Chine en septembre 2024

« Du jour où j'ai sélectionné un rhum jusqu'au jour de sa mise en bouteilles, cette attente dure pratiquement neuf mois ! J'ai vécu ces quelques mois dans l'impatience. J'espère que vous partagerez mon enthousiasme. »

Depuis 2021, je n'avais pas trouvé de rhum qui m'ait donné la joie que j'éprouve quand, après des mois de recherche, je déguste enfin un rhum qui fait battre mon cœur ! C'est comme ça que j'ai découvert les Chais Saint Eloi 88 et son Président, Dominique Honoré.

« Il n'y a pas de hasard, il n'y a que des rendez-vous »
écrivait la poète Paul Eluard.

Cette rencontre a été déterminante ! J'ai découvert quelqu'un dont l'exigence, l'organisation, le goût de l'excellence, de la beauté, correspondaient à ma philosophie.

Parce que si les rhums doivent me plaire, ça ne suffit pas ! C'est une relation humaine qui doit s'instaurer. Il me faut admirer celui qui les élève et son équipe, comprendre leur travail, être sûre de l'hygiène des lieux, s'assurer de la qualité des fûts ! J'ai été servie !

J'ai eu la joie de mettre en marché, en Novembre 2023, les nouvelles cuvées que j'ai sélectionnées et assemblées avec passion.



© Sébastien Lamy

L'Or des Caraïbes Vieille réserve

Rhum des Îles du Vent des Caraïbes,
Distillerie Bellevue,
Marie-Galante



© Sébastien Lamy

L'Or des Caraïbes élevé sous bois

Rhum des îles du Vent des Caraïbes,
Distillerie Reimonenq,
Ste Rose, Guadeloupe



© Sébastien Lamy

L'Arbre du Voyageur Rhum vieux

Origine Ile de Madère,
Distillerie J. Faria,
Porto da Cruz



© Sébastien Lamy

L'Arbre du Voyageur

Rhum blanc de l'Archipel des Mascareignes,
Distillerie Labourdonnais,
Île Maurice



© Sébastien Lamy

Fighting Spirit Green Lagoon

Rhum blanc de l'Archipel des Mascareignes,
Distillerie Labourdonnais,
Ile Maurice



© Sébastien Lamy

Fighting Spirit Pink

Rhum blanc des Iles du Vent des Caraïbes,
Distillerie Bielle,
Marie-Galante



© Sébastien Lamy

Fighting Spirit Gold

Rhum blanc,
Distillerie du Simon,
AOC rhum de la Martinique

Avec mes nouvelles cuvées, j'ai été disruptive car elles ont pour la première fois été sélectionnées hors de la Martinique et je suis sortie de la tradition de l'AOC, que je respecte infiniment puisque, en effet, j'ai été la première à en évoquer l'idée auprès de Jean-Claude Bourdillon, qui, à l'époque, présidait le Coderhum. Et c'est moi qui en ai fait la première demande auprès des instances parisiennes de l'AOC pour qu'ils se penchent sur le dossier de la Martinique.

Je fais ce métier depuis quarante ans. Je me suis battue pour faire reconnaître, au même titre que le cognac ou l'armagnac, le rhum de canne, l'un des grands alcools français. J'ai bousculé les lignes encore une fois.

Et après quarante ans de fidélité à la Martinique, j'ai voulu ouvrir les portes, aller voir ailleurs et j'ai trouvé de nouvelles émotions, de nouveaux enchantements.



© Sébastien Lamy



© Sébastien Lamy



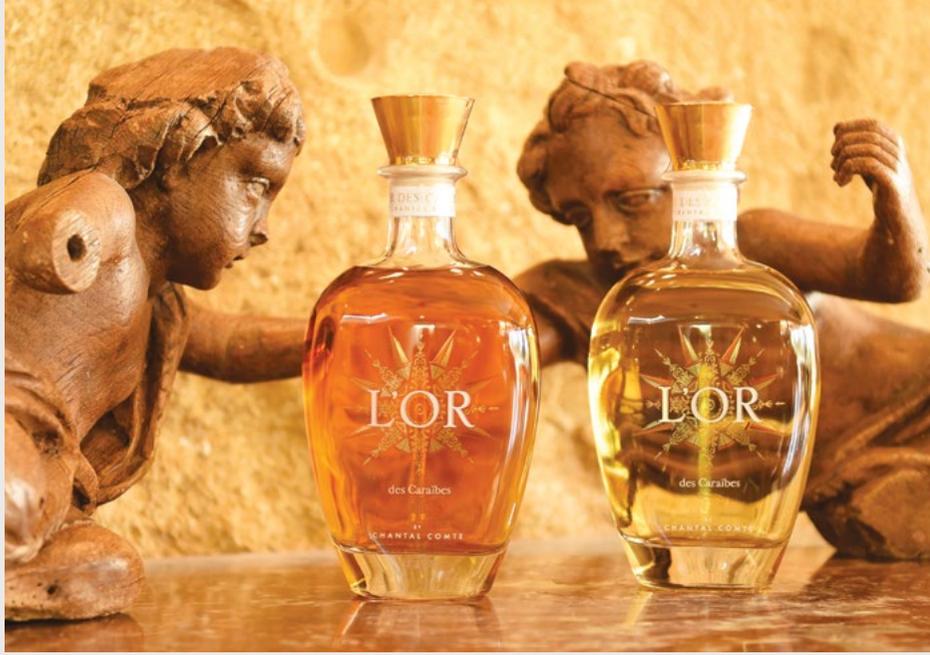
© Karima Mohamed



© Karima Mohamed



© Sébastien Lamy



© Sébastien Lamy





© Sébastien Lamy

Quand j'étais vigneronne, parallèlement à mon métier de sélectionneuse de rhum d'exception aux Antilles, j'avais aussi fait bouger les lignes pour que les vins des Costières de Nîmes, derniers VDQS de France, passent en AOC et Philippe Lamour, qui avait créé les VDQS (Vins De Qualité Supérieure) en avait pris l'engagement devant moi après une vive discussion dont certains se souviennent.

J'aime bien me battre pour des causes difficiles ou contre des idées convenues.

En choisissant la très petite production de rhum de Madère, que j'ai découverte avec enthousiasme, je pensais au poète écrivain et vigneron Joseph Delteil, qui écrivait « *Je serai compris dans trente ans, quand reviendra le règne de l'instinct* ». Je n'ai, dans le choix de mes rhums, aucun préjugé au départ et c'est mon instinct qui me guide.

Subitement, quand il arrive qu'une dégustation m'enchant, me bouleverse, je sais que je ne me trompe pas.



Rhum
Chantal Comte

Parlons de goût. Qu'est-ce que le goût ? Que veut dire déguster ? Cela s'apprend-il ?

C'est un vieux débat philosophique : souvent les gens vous disent « *le bon goût c'est le mien* » puisqu'ils aiment ce qu'ils choisissent et qu'ils choisissent ce qu'ils aiment.

Je ne suis pas d'accord : le goût se cultive, s'apprend, demande de l'entraînement. C'est une question de culture. Mais quand on regarde l'évolution du goût, il faut se rappeler que jusque dans les années soixante, les gens plébiscitaient les vins vieux, souvent trop vieux, très boisés, et en buveurs d'étiquettes, ils ne juraient que par les grands Bordeaux.



© Karima Mohamed

Sous l'influence des œnologues et des grands dégustateurs, les goûts ont évolué heureusement et les vins sont devenus fruités, les appellations nouvelles ont fait d'immenses progrès, les vieux codes ont changé pour le bonheur des dégustateurs d'aujourd'hui. Non, ce n'était pas mieux avant !

Pour ma part, je revendique bien sûr les magnifiques millésimes que j'ai mis en bouteilles, mais le charme de la jeunesse des rhums m'est apparu plus clairement et la couleur, pleine de lumière, de mes nouvelles cuvées, une évidence.



Rhum
Chantal Comte

Parlons de la couleur des alcools, de la lumière.

Aussi importante dans le vin qu'elle est importante dans les spiritueux, elle élève celui qui déguste par la spiritualité qu'on retrouve dans le mot spiritueux. Elle apporte la pureté, l'ensoleillement, la finesse.

Quand j'ai commencé mes sélections de rhum en 1983, je prêchais déjà pour que l'on sorte de l'image conventionnelle du rhum qui devait être noirâtre et sirupeux et couler par lourdes vagues comme les hydrocarbures.

J'avais appris avec mes Maîtres es rhum qu'étaient les regrettés André Depaz et Paul Hayot, que le rhum devait être blond, sans caramel, sans artifice et élevé dans une vaisselle vinaire propre qui ne pouvait donc pas devenir ce liquide obscur et sans vie qui, pour certains, est encore un signe de qualité et qui était, à l'époque, la norme dans les distilleries.

Cette lumière, je l'ai trouvée dans les rhums de l'île Maurice, de Marie-Galante, de Madère. Ce qui nous amène à parler d'une autre idée reçue : la fascination du vieux millésime, du compte d'âge !



Parlons de l'âge des rhums.

L'un de mes amis, œnologue, avait l'habitude de dire « *Si on aime le bois il faut manger la table ! mais le vin c'est d'abord du fruit et de la fraîcheur !* ». Je partage complètement cette vision et c'est applicable aux alcools.

Le bois, la barrique, est un " moyen " d'atteindre l'excellence, et l'élevage d'un alcool ou d'un vin se fait d'abord dans le bois, mais celui-ci doit s'effacer. Il est un moyen ! pas un but !

La classification des alcools et du rhum en particulier est édifiante :

- A dix-huit mois d'élevage en fûts, le rhum est « Elevé Sous Bois »
- A trois ans, un rhum est déclaré « Vieux »
- A cinq ans, il est « Grande réserve » ou « Vieille Réserve »
- A sept ans, il est « Extra-Vieux » ou « Hors d'Âge »

Au-delà, il n'y a plus de mot pour le définir parce qu'il n'y a pas d'intérêt à poursuivre son élevage en fûts. Le bois va l'emporter sur l'alcool et le dessèchement du bois va ruiner les arômes.

A sept ans et dix ans, au maximum, il est temps de le mettre en bouteilles.

Et contrairement à ce qui se dit souvent, le rhum continuera de vieillir en bouteilles. Surtout quand les bouteilles sont bouchées (ce qui disparaît de plus en plus), avec un bouchon naturel. Je suis une adepte fervente du bouchon en liège naturel !

Je suis aussi, depuis toujours, pour des millésimes ou des comptes d'âge qui ne dépassent pas les sept ou dix ans d'âge. Au-delà, on boit de l'histoire ! mais on perd en fraîcheur et en complexité de la palette aromatique.



Parlons de l'élevage d'un rhum et de l'importance du bois.

Le choix des barriques ou des fûts, les qualités du bois, de la forêt dont celui-ci est issu, le travail des tonneliers, le choix des merrains, là est le secret de l'épanouissement d'un grand rhum !

L'une des choses qui m'a séduite dans le travail des Chais Saint Eloi 88, c'est la rigueur, sans compromis, dans le choix des fûts.

En choisissant de travailler avec Seguin-Moreau, avec la Tonnellerie de l'Atlantic, avec la Tonnellerie Marteray, avec la Tonnellerie Cavin, Dominique Honoré a visé l'excellence.

Ce sont des artisans de luxe qui apportent au rhum ce que les brodeuses de Dior ou les selliers d'Hermès apportent à la haute couture.



Source Seguin-Moreau

Parlons de l'olfaction ou l'odorat. En quoi il est un sens majeur.

Inspirée par le livre de Françoise-Marie Santucci « *À la recherche des odeurs perdues* » je vous livre quelques réflexions pour comprendre les mystères de l'olfaction et l'absence de mots pour le dire.

On nomme les odeurs en fonction de leur origine :
« Une odeur de rose. » « Un fumet de viande. » L'odorat est intimement lié à ce qu'il désigne. Lorsqu'on renifle une compotée de fraises, par exemple, passé le premier réflexe enfantin de penser « *ça sent bon / ça ne sent pas bon* », réflexe que l'on garde toute sa vie, l'odorat nous laisse en plan. Aucun mot n'existe pour décrire l'odeur de la compotée de fraises.

Avant même qu'il soit question de l'usage des mots, de nombreuses personnes ne savent tout simplement pas reconnaître ce qu'elles reniflent, ni ce qu'elles mangent.

« J'ai le souvenir d'une réunion de famille où l'on se partageait un assortiment de macarons. Sans l'aide du prospectus détaillant les parfums, la plupart des convives étaient perdus. Si certains procédaient par déduction visuelle (c'est marron donc c'est chocolat ; c'est blanc donc c'est vanille), seuls quelques curieux

savaient plonger au cœur des odeurs. Est-ce un don ? pas du tout. Plutôt une affaire de passion, d'apprentissage et de curiosité. »

L'odorat c'est ce qui nous permet de savourer ce que nous mangeons ou buvons. Il est responsable à plus de 80 % de l'ensemble de nos sensations gustatives et olfactives.



© Chantal Comte



Le vénérable dictionnaire Littré écrit : « *Goût se prend quelquefois, par abus, pour odeur.* »

Mais qu'est-ce que le goût ? ce sont les cinq indications dont notre système gustatif, et ses récepteurs disposent. Le sucré, le salé, l'acide, l'amer ou encore l'umami, qui signifie « savoureux » ou « délicieux » en japonais et qui complète désormais les quatre saveurs de base. Certains ajoutent à la liste, mais ce n'est pas encore reconnu, un sixième goût : celui du gras.

Ces indications sont décisives, mais restreintes.

Pourquoi décisives ? parce qu'aux prémices de l'humanité, quand nos ancêtres découvraient peu à peu ce qui était comestible ou non, le goût constituait un « lanceur d'alerte » de premier ordre.

Le sucré ? À privilégier car essentiel à la croissance des enfants, au renouvellement de l'énergie !

Le salé ? Exhausteur de goût et primordial à l'équilibre hybride du corps !

L'acide et l'amer ? Plus compliqué... l'acidité des fruits est tonique, mais peut rebuter. L'amertume, elle, a longtemps été le signal du poison : goûter des baies pouvait s'avérer risqué, voire mortel.

Pourquoi restreintes ? parce que ces « points cardinaux » que sont les sucré/salé/acide/amer/umami ne reflètent en rien l'incroyable subtilité de ce que nous dégustons.

Prenons l'exemple d'une tarte au citron et à la menthe. On y perçoit le sucré du sucre et l'acidité du citron. Mais ce qui nous permet de juger cette tarte plus ou moins exceptionnelle, c'est le décodage de la myriade d'arômes qui la composent : le délicat beurré de la pâte, la pointe de vanille de Madagascar qu'on discerne parfois, la finesse du citron de Menton, la fraîcheur de la menthe... sans parler de l'influence des textures (moelleux, croquant, granuleux etc...).

Pour apprécier ces arômes à leur juste valeur, heureusement que derrière le goût se « cache » le nez, qui procure de la nuance, du plaisir, de la jouissance, suscite de la gourmandise ou de la répulsion.

Ce travail de notre organe olfactif est aussi permanent qu'instinctif, et indispensable. La preuve : si l'on se bouche le nez en mangeant, on ne décèle plus rien.

Tous ceux qui, à la suite du Covid-19, d'un rhume sévère, de polypes ou d'un traumatisme crânien, ont expérimenté cette panne d'odeurs (l'anosmie) le savent bien. Cela ressemble à une coupure de courant dans une maison isolée en pleine nuit, et sans bougies : on est totalement perdu !



des Caraïbes

CHA



des Caraïbes

FRANÇOIS LOUÏS

L'ARBRE
DU
VOYAGEUR

L'ARBRE
DU
VOYAGEUR

MAISON LE ROUX
NÉS À QUIMÉRÉ

Pour terminer sur une note moins "salée" concernant notre belle langue... oui, il y a des mots, mais leur usage est mal défini. Récapitulons :

Les odeurs désignent ce qui est perçu par notre nez par voie classique dite ortho-nasale (ce qu'on respire tous les jours dans l'air).

Les arômes proviennent des aliments ou des boissons qui, une fois en bouche, sont décryptés grâce à notre système olfactif : les informations remontent depuis l'arrière de la gorge jusqu'au nez.

Enfin, **les « saveurs »** combinent les perceptions ci-dessus, plus d'autres encore. Ce terme de « saveur », un anglicisme qui vient de « flavor », n'ayant guère les faveurs des spécialistes ni des amateurs, peu de gens l'emploient. Mais il est pratique pour qualifier la multitude de sensations que nous éprouvons quand nous dégustons un aliment ou un vin, grâce à l'olfaction, au goût, à la température ou à la texture. Et même si, dans l'usine ultra perfectionnée qu'est notre bouche, tout finit par former un grand mezzé destiné à être avalé, on a le temps de se dire « quelle saveur, cette tarte au citron et à la menthe ! »

Le responsable ? Un nerf volumineux. Il prend naissance au-dessus des oreilles avant d'innervier chaque côté du visage avec ses trois branches qui se déploient, grosso modo, au niveau des yeux, du nez et de la bouche. Ce spécialiste des émotions fortes a un nom : le nerf trijumeau (pour ses trois branches « jumelles »). Ce drôle de nerf fonctionne rarement

seul. Il forme un gang avec ses deux meilleurs copains, l'odorat et le goût.

Pour reprendre l'exemple de la tarte au citron et à la menthe : quand on mord dedans, que se passe-t-il ? L'odorat est activé par l'odeur plaisante du citron et de la menthe, le goût nous informe sur la quantité de sucre et le degré de l'acidité du citron, et le nerf trijumeau est un indicateur de la fraîcheur mentholée et de la texture de la tarte... inextricable valse à trois où l'odorat mène la danse, le goût et le trijumeau n'étant jamais très loin.

Mais ce super gang, quoique très doué, n'est pas infaillible. Parfois, il se laisse berner par d'autres sens.

L'ouïe, par exemple. En 2004, un chercheur en psychologie expérimentale à l'Université d'Oxford a consacré une vaste étude aux chips, ce qui lui a d'ailleurs valu l'IgNobel, un prix parodique décerné à des travaux loufoques mais qui font avancer le schmilblick. Ce chercheur a prouvé que plus les chips étaient croustillantes, plus on en raffolait. De fait, les cobayes avaient dégusté la même marque de chips dans des cabines insonorisées, un casque sur les oreilles : via les casques, certains bruits de crunch ont été amplifiés et ce sont ces chips ultra sonores que les testeurs ont préférées.

Si la plupart des odeurs stimulent à la fois l'odorat, le goût et le trijumeau, certaines ne déclenchent que l'odorat (la vanille), d'autres que le trijumeau (le piment), d'autres encore l'odorat et le trijumeau (la menthe).



© Chantal Comte



© Chantal Comte

Ainsi, il a été établi que l'ouïe pouvait tromper le goût et l'odorat ! Les industriels se sont engouffrés dans la brèche en créant des chips plus croustillantes, au point qu'elles résonnent tellement quand on les mâche, qu'il devient impossible d'entendre une conversation alentour. Même les emballages des chips sont conçus pour provoquer de plus en plus de bruit afin d'accroître l'impatience et le désir des Chips-addicts que nous sommes !

Outre l'ouïe, la vision est une prestidigitatrice de haut vol. Aimerais-tu autant le lait s'il était vert ? Le pain s'il était bleu ? Voilà des années, une équipe de l'Université de Bordeaux a mystifié de fins œnologues: devant eux, deux verres d'un même vin blanc, mais l'un était teinté de rouge grâce à un colorant neutre. D'un seul homme, les œnologues ont décelé dans ce dernier toutes les caractéristiques d'un excellent vin rouge ! Dans la duperie, l'intensité des couleurs joue aussi : ainsi, plus un sirop de framboise est écarlate, plus il semble sucré.

Le docteur Corinne Eloit, qui travaille à l'hôpital Lariboisière à Paris, dit « *L'odorat. C'est un sens tendre. C'est quelque chose qui se passe en soi, avec soi-même. On connaît les odeurs avant d'être né, puisque l'organe olfactif se développe très tôt. On apprend sans s'en rendre compte. Personne ne peut vraiment l'expliquer* ».

Il n'y a pas de bonnes ou mauvaises odeurs, il n'y a que l'odeur du danger. Jadis, on aimait la viande faisandée.

Aujourd'hui, la civilisation occidentale est avant tout celle du sucre et du gras.

L'organe olfactif est la seule porte d'entrée directe au cerveau. Et il est tout le temps en action. Si l'on peut fermer les yeux, si l'on peut se boucher les oreilles, on ne peut pas cesser de respirer bien longtemps et donc de sentir.

Une odeur active a deux mécanismes : un décodage physiologique (les molécules odorantes sont senties par le système olfactif), et un décodage cognitif (le cerveau les identifie grâce à la mémoire et aux émotions). Si le premier mécanisme est chimique, le second s'avère plus complexe et d'ailleurs nous en savons peu de choses. Sinon que chaque odeur est comme encodée dans la mémoire, reliée à ce qui s'est passé tel ou tel jour de notre vie. C'est pourquoi la dégustation est affaire de mémoire et d'émotions.

Il y a des milliards d'odeurs. Aucune n'est composée que d'une seule molécule et aucune n'est « forte » en soi.

L'ail ou l'oignon contiennent un ensemble de molécules pas plus odorantes que le melon ou le persil. L'odorat est un sens passionnant. Il est aussi le dernier sens à subsister quand, en vieillissant, les autres se sont amoindris. On dit même que les malades, dans le coma, réagissent à une odeur ou un parfum familier.



La grande question : Le degré d'alcool.

Quand j'ai commencé à sélectionner des rhums, dans les années 80, il était très rare de trouver sur le marché des rhums Bruts de Fûts, c'est à dire non réduits par l'eau. Dans les distilleries, ils étaient tous « réduits » avant d'être mis en bouteilles pour les ramener à un degré raisonnable (40%, 42%, 45%, 50% maximum) pour les consommateurs. C'est aussi plus rentable de réduire un rhum parce qu'avec une bouteille de Brut de fûts on en fait presque deux à 40%. Or, lorsque je découvrais une ou plusieurs barriques exceptionnelles, même en cours d'élevage, je savais qu'il ne fallait plus toucher à rien et surtout pas le réduire pour plaire à la majorité ! C'est pourquoi les degrés de mes rhums sont inégaux, qu'ils n'ont pas de chiffres ronds mais, pour comparer avec un tableau ou une sculpture, quand l'harmonie est totale, il ne faut pas aller plus loin.

Je prends le cas de Michel Ange : lorsque vous regardez une statue de Michel Ange, parfois le chef d'œuvre semble surgir du marbre brut sans être totalement fini : les pieds semblent encore enfouis dans le bloc de marbre et pourtant le chef d'œuvre est là ! Il ne faudrait surtout pas l'achever ! C'est ce que j'appelle l'équilibre d'un grand alcool !



© Sébastien Lamy

Oui ! Mais comment boire quand le degré est si élevé qu'il vous brûle la langue et le palais ? Il faut, non pas boire, mais déguster... C'est à dire qu'il faut en prendre deux gouttes et l'arrondir en bouche, c'est à dire le réduire avec sa salive pendant une vraie minute avant de l'avaler. Et là, vous avez la quintessence des arômes en bouche et en rétro-olfaction et aucune sensation de brûlure ! Je ne pousse pas à la consommation : il faut boire peu mais que ce soit inoubliable.

Prendre le temps de déguster. Rester à l'affût de ses sensations. Faire travailler sa mémoire pour retrouver les parfums des herbes, des fleurs, de la mer ou du vent. Faire un voyage intérieur mais partager nos sensations c'est pourquoi le vocabulaire de la sommellerie est si riche ! Quand on me dit : « c'est fort ! », ce que je peux comprendre, il est temps alors d'expliquer comment déguster.

Un rhum à 40% a plus d'eau que du jus frais de la canne à sucre ! Quel dommage !

Un dîner historique entre Talleyrand et Fouché résume bien la chose : Talleyrand, qui avait d'autres défauts, mais était un homme cultivé et brillant, invita à dîner Fouché qui était plus rustique. L'excellent vin qui fût servi fit l'objet d'un échange célèbre : à peine servi, Fouché prend son verre pour le boire, Talleyrand l'arrête d'un geste et lui dit « Non ! D'abord ? On le regarde, ensuite on le respire... »

et il reste un instant avant de poursuivre mais Fouché, pressé, lui dit « et on le boit ? ». « Non » dit Talleyrand, « d'abord on pose son verre et on en parle ! »

Le rhum est aussi respectable. Il faut le DEGUSTER et non pas le BOIRE comme une boisson désaltérante. Le plaisir qui suit est à cette condition ! Il faut savoir prendre son temps !



© Sébastien Lamy

En conclusion

Un barman facétieux a affiché sur la porte de son bar :
« ceux qui boivent pour oublier sont priés de payer
d'avance ». La loi Evin demande d'indiquer sur chaque
bouteille ou chaque communication « L'alcool est
dangereux pour la santé ».

Entre humour et injonction, je préfère écrire
« A consommer de manière responsable ».
Je n'encourage jamais à boire mais à déguster !
C'est une chose sérieuse et ludique à la fois.

J'ai partagé avec vous quelques idées, sur ma vision du
Rhum. Il y aurait encore tant de choses à dire...

Chantal Comte

A large, stylized white letter 'C' is positioned on the left side of the page, set against a light beige background. The letter is composed of thick, rounded strokes and is partially cut off by the left edge of the frame. The background features subtle, curved lines that suggest a globe or a similar spherical object.

Les fiches de dégustation
de nos cuvées.

L'OR DES CARAÏBES

VIEILLE RESERVE

« Grande Médaille d'Or » au Concours Catavinum World Wine & Spirits Competition, qui s'est tenu à Barcelone, en février 2024.

« Médaille d'Or » au Concours International de Lyon qui s'est tenu à Lyon, en mars 2024.

« Médaille d'Argent » au Concours London Spirits Competition qui s'est tenu à Londres, en mars 2024.

« Médaille de Bronze » au Concours Rhum Fest Awards qui s'est tenu à Paris, en mai 2024.

« Grande Médaille d'Or » au Concours International Wine & Spirits Awards qui s'est tenu à Barcelone en juillet 2024.

ORIGINE : Rhum des Îles du Vent des Caraïbes.

Distillerie Bellevue - Marie-Galante.

Issu du pur jus frais de canne à sucre.

TRAÇABILITÉ : Cette cuvée est issue du lot 7/18 sélectionné par Chantal Comte dans les Chais Saint Eloi 88. Cinq fûts confirmés, fûts de 230 litres chacun AB, AC, AD, AE, AF de chez Seguin-Moreau ont servi exclusivement à l'élevage de ce rhum d'exception. La maison Seguin-Moreau reste la référence absolue en matière de choix des merrains pour la fabrication de leurs fûts destinés au vieillissement des eaux de vie. Il a été tiré de cette cuvée 1607 bouteilles sérigraphiées pour Chantal Comte. Mise en bouteille en octobre 2023 (Lot R231005).

HISTORIQUE : La cuvée « L'Or des Caraïbes » et « La Tour de l'Or », aussi rares qu'imprévisibles, représentent, dans la Collection des Rhums Chantal Comte, les cuvées les plus prestigieuses. Leur nombre est limité et Chantal Comte les sélectionne avec sa traditionnelle exigence pour leurs qualités exceptionnelles. Comme leur élevage, leurs mises en bouteilles mobilisent une extrême attention aux détails.

A L'ŒIL : Vieil or, lumineux, solaire. Larmes épaisses et voluptueuses.

AU NEZ : Des notes d'orangettes au chocolat, de cacao (très présent), de fruits exotiques confits, shadek confit (pamplemousse), des notes beurrées.

EN BOUCHE : Une attaque douce et musclée : on commence par la douceur et ça va crescendo vers la puissance d'un rhum exceptionnel. Une personnalité qui lui est propre et qui prend de la puissance au cours de la dégustation avec des notes de gingembre, de cacao, de bois précieux. Aucune aspérité. Une harmonie totale. Un délice d'initié !

DEGRÉ D'ALCOOL : 64 % alc./vol.

CONSEIL DE SERVICE : Servir à température ambiante dans un verre à pied en forme de tulipe de la marque Riedel ou Spiegelau.

CONSEILS D'ALLIANCES METS ET RHUM : Ce rhum éblouissant peut se consommer seul. Il est un rhum de « méditation » qui se suffit à lui-même. Mais il pourra s'accompagner d'un foie gras moelleux, de gibier tel qu'un lièvre à la Royale, d'un fromage tout aussi royal : le Brillat-Savarin. En dessert, privilégier le chocolat dans toute sa splendeur.



Chantal Comte s'est engagée depuis longtemps dans l'Association Caribaea Initiative, qui œuvre en faveur de la formation universitaire de jeunes naturalistes antillais. Chaque bouteille de rhum Chantal Comte vendue, contribue à sa mesure, à aider l'Association Caribaea Initiative (www.caribaea.org). Le logo Caribaea, au dos de l'étui, matérialise cet engagement.

RHUM
CHANTAL
COMTE



Nota bene : La décoration utilisant des encres ou des coating organiques permet de supprimer toute introduction de métaux lourds, rendant ainsi les articles conformes aux réglementations européennes et américaines. Elle permet de produire toutes les nuances de teinte, y compris les plus vives, avec une précision et une reproductibilité maximum, même en quadrichromie. Les contrôles de qualité pratiqués en cours de production permettent de garantir un haut niveau de satisfaction dans le résultat final.

L'OR DES CARAÏBES

ÉLEVÉ SOUS BOIS

« Grande Médaille d'Or » au Concours Catavinum World Wine & Spirits Competition, qui s'est tenu à Barcelone, en février 2024.

« Grande Médaille d'Or » au Concours International Wine & Spirits Awards qui s'est tenu à Barcelone en juillet 2024.

« Médaille d'Or » au Concours Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles 2024 qui s'est tenu en Chine en septembre 2024.

ORIGINE : Rhum des Îles du Vent des Caraïbes. Distillerie Reimonenq - Sainte Rose - Guadeloupe. Issu du pur jus frais de canne à sucre.

TRAÇABILITÉ : Cette cuvée est issue du lot 59/22 sélectionné par Chantal Comte dans les Chais Saint Eloi 88. Assemblage de rhums élevés sous bois en provenance des tonnelleres Atlantic, Marteray et Cavin (fûts Aphrodite : grains fins). Il a été tiré de cette cuvée 2071 bouteilles sérigraphiées pour Chantal Comte. Mise en bouteille en octobre 2023 (Lot R231006).

HISTORIQUE : La cuvée « L'Or des Caraïbes » et « La Tour de l'Or », aussi rares qu'imprévisibles, représentent, dans la Collection des Rhums Chantal Comte, les cuvées les plus prestigieuses. Leur nombre est limité et Chantal Comte les sélectionne, avec sa traditionnelle exigence, pour leurs qualités exceptionnelles. Comme leur élevage, leurs mises en bouteilles mobilisent une extrême attention aux détails.

ÉLEVAGE : Dominique Honoré, Président des Chais Saint Éloi 88, a, dans la sélection de ses fûts, une exigence absolue. Il travaille avec les meilleurs tonneliers et chaque origine de ses barriques contribue à enrichir et magnifier les rhums qu'on

lui confie. Ici, les fûts des maisons Atlantic, Marteray, Cavin (fûts Aphrodite : un must !) ont, pendant dix-huit mois, joué leur partition avec finesse, caractère et élégance !

A L'ŒIL : Magnifique couleur or, belle brillance lumineuse et ensoleillée. Larmes épaisses de glycérol.

AU NEZ : Un bouquet d'agrumes ! Une attaque franche et vive, citron, fleur d'oranger, miel. Quintessence d'arômes de canne à sucre.

EN BOUCHE : Fraîcheur et complexité : citron, vanille, notes d'ananas rôti au sucre, de blé torréfié, de malt. Une réminiscence de nos biscuits d'enfance. Agrumes, zestes de cédrat. Un rhum très équilibré, harmonieux et soyeux. Une étonnante longueur en bouche et une élégance parfaite. Un grand moment de dégustation !

DEGRÉ D'ALCOOL : 65 % alc./vol.

CONSEIL DE SERVICE : Servir à température ambiante.

CONSEILS D'ALLIANCES METS ET RHUM : Ce rhum sera parfait sur des fruits de mer gratinés au four. Sur une volaille à la crème et aux champignons. En dessert, sur une tarte au citron meringué, une brioche aux fruits, des fruits exotiques. Il apportera légèreté et finesse à tous les desserts au chocolat.



Chantal Comte s'est engagée depuis longtemps dans l'Association Caribaea Initiative, qui œuvre en faveur de la formation universitaire de jeunes naturalistes antillais. Chaque bouteille de rhum Chantal Comte vendue, contribue à sa mesure, à aider l'Association Caribaea Initiative (www.caribaea.org). Le logo Caribaea, au dos de l'étui, matérialise cet engagement.

RHUM
CHANTAL
COMTE



Nota bene : La décoration utilisant des encres ou des coating organiques permet de supprimer toute introduction de métaux lourds, rendant ainsi les articles conformes aux réglementations européennes et américaines. Elle permet de produire toutes les nuances de teinte, y compris les plus vives, avec une précision et une reproductibilité maximum, même en quadrichromie. Les contrôles de qualité pratiqués en cours de production permettent de garantir un haut niveau de satisfaction dans le résultat final.

L'ARBRE DU VOYAGEUR

RHUM VIEUX

« Grande Médaille d'Or » au Concours Catavinum World Wine & Spirits Competition, qui s'est tenu à Barcelone, en février 2024.

« Médaille de Bronze » au Concours London Spirits Competition qui s'est tenu à Londres, en mars 2024.

« Grande Médaille d'Or » au Concours International Wine & Spirits Awards qui s'est tenu à Barcelone en juillet 2024.

« Médaille d'Or » au Concours Paris Wine & Spirits Trophy qui s'est tenu à Paris en novembre 2024.

ORIGINE : Île de Madère - Distillerie J. Faria. Engenhos Do Norte - Porto Da Cruz.

Issu du pur jus frais de canne à sucre.

TRAÇABILITÉ : Cette cuvée est issue du lot 26/20 sélectionné par Chantal Comte dans les chais Saint Eloi 88. Mise en bouteille en octobre 2023 (Lot R231004). Il a été tiré de cette cuvée 3022 bouteilles numérotées de 0001 à 3022.

ÉLEVAGE : Elevé pour moitié en amphores de terre cuite (fabriquées en Toscane) et pour moitié en fûts roux de Cognac.

HISTORIQUE : La nouvelle cuvée L'Arbre du Voyageur porte bien son nom. Chantal Comte a choisi, cette fois, une destination nouvelle, loin des Antilles, l'île de Madère, un rocher surgi de l'Océan Atlantique à la latitude de Casablanca. Une île minuscule (un dixième de la Corse) où

la canne à sucre, variété Roxa, n'occupe que cent cinquante hectares de terre et produit ce nectar, sous l'influence du soleil chaud, de la mer froide, des vents iodés qui balaye ce paradis à la végétation tropicale.

A L'ŒIL : Un brun doré, transparent, riche en glycérol.

AU NEZ : Viril et complexe d'épices douces, de feuilles de tabac blond, notes de brioche dorée, beurrée.

EN BOUCHE : Structure, complexité et puissance caractérisent ce rhum. Confirmation du caractère épicé de ce rhum. Léger boisé. Élégance et finesse des tanins. Une grande complexité (épices et agrumes) et une grande longueur. Une véritable pépite !

DEGRÉ D'ALCOOL : 63 % alc/vol.

CONSEIL DE SERVICE : Servir à température ambiante dans un verre à spiritueux pour profiter de la puissance rare de ce rhum brut de fûts, il faut en prendre quelques gouttes en bouche et garder la bouche fermée puis l'arrondir avec sa salive pour profiter de cette palette aromatique si intense sans avoir le feu de l'alcool.

CONSEILS D'ALLIANCES METS ET RHUM : Ce rhum s'accompagnera voluptueusement d'une tablette de chocolat noir de chez Eric Comte, ou d'un gâteau « carrément chocolat » de Pierre Hermé. Il sera magnifié encore par un cigare de Havane, de belle facture.

RHUM
CHANTAL
COMTE



L'ARBRE DU VOYAGEUR RHUM BLANC

« Médaille d'Or » au Concours Catavinum World Wine & Spirits Competition, qui s'est tenu à Barcelone, en février 2024.
« Médaille d'Or » au Concours International Wine & Spirits Awards qui s'est tenu à Barcelone en juillet 2024.

ORIGINE : Rhum blanc de l'Archipel des Mascareignes (Océan Indien). Issu du pur jus frais de canne à sucre. Distillerie Labourdonnais, Île Maurice - Océan Indien.

TRAÇABILITÉ : Cette cuvée est issue du lot 36/21 sélectionné par Chantal Comte dans les chais Saint Eloi 88. Dès son arrivée dans les Chais Saint Éloi 88, ce rhum a été mis en amphores de terre cuite, pour une stabulation, maturation, combinées à une micro- oxygénation, afin d'obtenir une réduction lente et optimale, car l'amphore, grâce à sa porosité, respire comme aucun autre contenant ! Mise en bouteille en octobre 2023 (Lot R231003). Il a été tiré de cette cuvée 1950 bouteilles numérotées de 0001 à 1950.

HISTORIQUE : Encore une fois, « L'Arbre du Voyageur » porte bien son nom, puisque Chantal Comte a choisi une destination nouvelle, l'Île Maurice, une île de l'Océan Indien, loin des Antilles, où l'on retrouve encore l'arbre qui porte le nom de l'Arbre du Voyageur, qui se dit en créole mauricien « Ravanela ».

A L'ŒIL : Transparence, lumière et belle viscosité.

AU NEZ : Une belle attaque de canne à sucre fraîche et de fruits tropicaux. Finale aromatique délicate, légère, minérale et longue.

EN BOUCHE : Epices : poivre, piment, macis. Notes d'agrumes. La bouche est grasse, puissante, nettement minérale et épicée. La mise en amphores a préservé les notes primaires et renforcé la trame minérale déjà présente. Belle suavité d'ensemble. Le tactile rappelle l'amphore et sa minéralité sur un grain texturant. Une personnalité bien marquée par les arômes iodés et par la puissance.

DEGRÉ D'ALCOOL : 49 % alc/vol.

CONSEIL DE SERVICE : Traditionnellement il est servi à température ambiante dans un verre à pied en forme de tulipe de la marque Riedel ou Spiegelau.

CONSEILS D'ALLIANCES METS ET RHUM : Ce rhum sublimerait une tempura de légumes ou des sushis ou sashimis au saumon. En dessert, il accompagnerait délicieusement salades de fruits, tartes aux fruits, nougat glacé...



FIGHTING SPIRIT GREEN LAGOON

RHUM BLANC

« Médaille d'Or » au Concours Catavinum World Wine & Spirits Competition, qui s'est tenu à Barcelone, en février 2024.

« Médaille d'Argent » au Concours London Spirits Competition qui s'est tenu à Londres, en mars 2024.

« Médaille d'Or » au Concours International Wine & Spirits Awards qui s'est tenu à Barcelone en juillet 2024.

ORIGINE : Rhum de l'Archipel des Mascareignes. Issu du pur jus frais de canne à sucre. Distillerie Labourdonnais, Île Maurice - Océan Indien.

TRAÇABILITÉ : Cette cuvée est issue du lot 63/23 sélectionné par Chantal Comte dans les Chais Saint Eloi 88. Il a été tiré de cette cuvée 5700 bouteilles sérigraphiées pour Chantal Comte. Mise en bouteille en octobre 2023 (Lot R231001).

HISTORIQUE : Ce rhum s'inscrit dans la gamme de rhums blancs exceptionnels de la Collection de Chantal Comte. Après « Fighting Spirit Red Line », « Fighting Spirit Blue », « Fighting Spirit Gold », ce « Fighting Spirit Green Lagoon » incarne la fraîcheur de l'Océan Indien et la douceur florale de ce rhum exceptionnel qui méritait un flacon précieux, résolument contemporain. « Fighting Spirit » est un terme viril de rugby irlandais qui parle d'envie de vaincre, de se surpasser. Pas de violence !

A L'ŒIL : Il est d'une lumineuse transparence avec la richesse des larmes de glycérol qui tapissent le verre. Très belle présentation.

AU NEZ : Il est puissant comme une vague de surf mais harmonieux : fraîcheur marine et douceur végétale. Un nez de rhum pur jus, très agréable, net et puissant.

EN BOUCHE : On s'attend à la force de l'alcool et on a la volupté de la cassonade, des notes de jasmin et de miel. Fin de bouche tonique et fraîche. Très bel équilibre, belle persistance.

DEGRÉ D'ALCOOL : 55 % alc./vol.

CONSEIL DE SERVICE : Traditionnellement, il est servi pur à température ambiante, comme une grappa. Personnellement, **je recommande de le servir glacé** pour éviter toute dilution par les glaçons, le sirop ou le citron, car ses qualités exceptionnelles le dispensent de tout artifice.

CONSEILS D'ALLIANCES METS ET RHUM : Il accompagnera magistralement les fruits de mer, la poutargue, le caviar et tous les poissons fumés mais aussi certains fromages très gras, des desserts raffinés au chocolat, des sorbets aux fruits, un Paris-Brest onctueux.

Nota bene : La décoration utilisant des encres ou des coating organiques permet de supprimer toute introduction de métaux lourds, rendant ainsi les articles conformes aux réglementations européennes et américaines. Elle permet de produire toutes les nuances de teinte, y compris les plus vives, avec une précision et une reproductibilité maximum, même en quadrichromie. Les contrôles de qualité pratiqués en cours de production permettent de garantir un haut niveau de satisfaction dans le résultat final.



« La simplicité est l'ultime sophistication »
Léonard de Vinci

FIGHTING SPIRIT PINK RHUM BLANC

« Médaille d'Or » au Concours Catavinum World Wine & Spirits Competition, qui s'est tenu à Barcelone, en février 2024.

« Médaille d'Argent » au Concours London Spirits Competition qui s'est tenu à Londres, en mars 2024.

« Médaille d'Or » au Concours International Wine & Spirits Awards qui s'est tenu à Barcelone en juillet 2024

« Médaille d'Argent » au Concours Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles 2024 qui s'est tenu en Chine en septembre 2024.

ORIGINE : Rhum des Îles du Vent des Caraïbes. Issu du pur jus frais de canne à sucre, ce qu'on appelle rhum agricole. Distillerie Bielle - Marie-Galante. Produit de France / product of France.

TRAÇABILITÉ : Cette cuvée est issue du lot 64/23 sélectionné par Chantal Comte dans les Chais Saint Eloi 88. Il a été tiré de cette cuvée 5700 bouteilles sérigraphiées pour Chantal Comte. Mise en bouteille en octobre 2023 (Lot R231002).

HISTORIQUE : Ce rhum s'inscrit dans la gamme de rhums blancs exceptionnels de la Collection de Chantal Comte. Après «Fighting Spirit Red Line», «Fighting Spirit Blue», «Fighting Spirit Gold», ce «Fighting Spirit Green Lagoon» incarne la fraîcheur de l'Océan Indien et la douceur florale de ce rhum exceptionnel qui méritait un flacon précieux, résolument contemporain. « Fighting Spirit » est un terme viril de rugby irlandais qui parle d'envie de vaincre, de se surpasser. Pas de violence !

A L'ŒIL : Rare épaisseur du disque. Superbe viscosité. Brillant, transparent.

AU NEZ : Un nez envoûtant. A la pointe de sel rafraichissante, s'ajoute le parfum de la figue mûre, sucrée, gourmande. Litchi et rose complètent cette palette aromatique définitivement « Pink ».

EN BOUCHE : Plénitude et volupté. Début de sucrosité intéressant. La rose exerce encore ses sortilèges et la matière palpable, sensuelle de ce rhum, ajoute encore au plaisir de la dégustation. Longue persistance.

DEGRÉ D'ALCOOL : 55 % alc./vol.

CONSEIL DE SERVICE : Traditionnellement, il est servi pur à température ambiante, comme une grappa. Personnellement, je recommande de le servir glacé pour éviter toute dilution par les glaçons, le sirop ou le citron, car ses qualités exceptionnelles le dispensent de tout artifice.

CONSEILS D'ALLIANCES METS ET RHUM : Il accompagnera magistralement les fruits de mer, la poutargue, le caviar et tous les poissons fumés, ainsi que les desserts à la framboise ou à la rose, sorbets, vacherin, tiramisu, tarte aux framboises.



Chantal Comte s'est engagée depuis longtemps dans l'Association Caribaea Initiative, qui œuvre en faveur de la formation universitaire de jeunes naturalistes antillais. Chaque bouteille de rhum Chantal Comte vendue, contribue à sa mesure, à aider l'Association Caribaea Initiative (www.caribaea.org). Le logo Caribaea, au dos de l'étui, matérialise cet engagement.

Nota bene : La décoration utilisant des encres ou des coating organiques permet de supprimer toute introduction de métaux lourds, rendant ainsi les articles conformes aux réglementations européennes et américaines. Elle permet de produire toutes les nuances de teinte, y compris les plus vives, avec une précision et une reproductibilité maximum, même en quadrichromie. Les contrôles de qualité pratiqués en cours de production permettent de garantir un haut niveau de satisfaction dans le résultat final.

RHUM
CHANTAL
COMTE



« La simplicité est l'ultime sophistication »
Léonard de Vinci

FIGHTING SPIRIT GOLD

Rhum Agricole blanc AOC Rhum de la Martinique

« Médaille d'Or » au Concours Spirit Selection by Concours Mondial de Bruxelles, qui s'est tenu à Bruxelles en octobre 2020. « Double Médaille d'Or » au Concours Mondial des Rhums 2018 qui s'est tenu à Madrid.

« Double Médaille d'Or » au Concours Paris Wine & Spirits Trophy qui s'est tenu à Paris en novembre 2024.

« Grande Médaille d'Or » au Concours Catavinum World Wine & Spirits Competition, qui s'est tenu à Barcelone, en février 2025.

PRÉSENTATION : « Fighting Spirit » est un terme viril de rugby irlandais qui parle plus d'envie de vaincre que de violence. C'est aussi un spiritueux (Spirit) qui a eu son heure de gloire dans les années 14-18 et 39-45 où le rhum était considéré comme le soutien des soldats pendant les deux grandes guerres. C'est un terme guerrier. Ce rhum s'inscrit dans la gamme de rhums blancs exceptionnels de la Collection de Chantal Comte. Après « Fighting Spirit Red Line » et « Fighting Spirit Blue », ce « Fighting Spirit Gold » incarne la puissance et la douceur florale de ce rhum unique qui méritait un flacon précieux.

A L'ŒIL : Cristallin, il est d'une transparence coruscante et adamantine.

AU NEZ : Il offre les caractéristiques appétissantes des deux précédents avec de petites touches iodées, salines, mais son côté floral est plus présent (fleurs de stéphanotis et de samana).

EN BOUCHE : Il s'habille de douceur miellée, veloutée, pour dompter la force de l'alcool avec des effluves de sucre de canne, de fruits et fleurs exotiques, sublimés par le poivre.

ALCOOL : 50% Vol

SERVICE : pur, à température ambiante comme une grappa, à l'apéritif ou en fin de repas. Personnellement, **je recommande de le servir glacé à l'apéritif** pour éviter toute dilution par les glaçons, le sirop ou le citron car ses qualités exceptionnelles le dispensent de tout artifice. (Mais pour les incondionnels du Ti'Punch, il n'est pas interdit d'ajouter quelques gouttes de sirop de canne et du citron vert). Il accompagnera magistralement un apéritif fait d'accras de morue, de boudin antillais, de féroce d'avocat, mais son extrême complexité et sa fraîcheur saline et iodée seront encore magnifiées par des huitres, de la poutargue, du caviar, des poissons fumés.

Ce rhum est issu de la Distillerie du Simon, sur la côte Atlantique de l'Île de la Martinique.

Il a été tiré de cette cuvée 6000 bouteilles, sérigraphiées pour Chantal Comte. Mise en bouteille en avril 2017.

Nota bene : La décoration utilisant des encres ou des coating organiques permet de supprimer toute introduction de métaux lourds, rendant ainsi les articles conformes aux réglementations européennes et américaines. Elle permet de produire toutes les nuances de teinte, y compris les plus vives, avec une précision et une reproductibilité maximum, même en quadrichromie. Les contrôles de qualité pratiqués en cours de production permettent de garantir un haut niveau de satisfaction dans le résultat final.

RHUM
CHANTAL
COMTE



« La simplicité est l'ultime sophistication »
Léonard de Vinci

CUVÉE CARIBAEA

Appellation d'Origine Contrôlée

Rhum de la Martinique

Rhum Agricole Blanc

« Médaille d'Argent » au Concours Spirit Selection by Concours Mondial de Bruxelles, qui s'est tenu à Bruxelles en octobre 2021.

« Grande Médaille d'Or » au Concours Catavinum World Wine & Spirits Competition, qui s'est tenu à Barcelone, en février 2025.

ORIGINE : Sélectionné et mis en bouteilles par Chantal Comte dans les chais de Maison La Mauny, 97 211 Rivière-Pilote, Martinique.

TRAÇABILITÉ : Cette cuvée de rhum blanc est issue de la cuve 313 dans les chais de la Distillerie La Mauny.

- Année de distillation : 2020

- Mise en bouteille : mai 2021

Il a été tiré de cette cuvée 2500 bouteilles numérotées de 0001 à 2500.

PRÉSENTATION : Bouteille OSLO, bouchon naturel à tête, capsule étain avec Bande de déchirement, présentée en caisse bois unitaire, gravée. Etiquette illustrée d'un dessin original de Cyril GIRARD, chercheur Scientifique et peintre naturaliste.

L'ŒIL : Transparence, un blanc pur, belle viscosité.

AU NEZ : Un bouquet exceptionnel de canne à sucre fraîche et mûre. On reconnaît le nez de terroir propre à Maison La Mauny. Un nez opulent et gourmand.

EN BOUCHE : Une belle ampleur et la richesse d'une texture veloutée, avec une très belle sucrosité et des notes poivrées : canne à sucre, lait d'amande fraîche, comme les papillons de son étiquette, on butine le sucre de canne et le parfum fleuri et épicé des îles caribéennes.

DEGRÉ : 50 % Vol

ACCORDS : Avec des accras de morue antillais, de petits boudins créoles, un blaff d'oursins, en Ti'punch à l'apéritif, et avec tous les poissons fumés, œufs de poisson, poutargue (jusqu'au caviar les jours fastes !). Finir par un carpaccio d'ananas, arrosé de ce rhum remarquable.



Pour poursuivre l'action caritative, en faveur de la protection de la biodiversité Caribéenne et de la formation universitaire des jeunes naturalistes antillais, initiée avec la cuvée Caribaea, chaque bouteille achetée rapportera une contribution à l'Association Caribaea Initiative (www.caribaea.org). Le logo Caribaea Initiative sur la contre-étiquette matérialise cet engagement.

RHUM
CHANTAL
COMTE



L'Atelier du Rhum

Situé sur le domaine du Château de la Tuilerie à Nîmes, dans les bâtiments SICAM, signés de l'architecte Armand Pellier, l'Atelier du Rhum est **une boutique dédiée aux rhums Chantal Comte**.

Elle offre aussi une vitrine à la majorité des rhums des Antilles et de l'Océan Indien et propose également une gamme des meilleurs whiskies du monde (Ecosse, Irlande, Japon, Taiwan, etc...) et d'autres alcools, pour une offre plus complète, tels que le gin, le porto et le Jerez.

L'Atelier du Rhum est aussi **un lieu consacré à la dégustation**. Dans le livre « Culture Rhum » de Patrick Mahé (voir l'article ci-joint), l'auteur parle de nos workshops ou dégustations mets et rhums, au cours desquelles, depuis des années, nous essayons d'associer le rhum avec différents plats, sous forme de tapas, qui permettent de combattre les idées reçues et montrer combien le rhum a de multiples alliances possibles. Ces dégustations thématiques sont animées par Chantal Comte.

Organisation de dégustation sur rendez-vous : tarif 30 € par personne (remboursable pour un minimum de 200 € d'achat).

Nous consulter par mail à contact@chantalcomte.com ou par téléphone au **04 66 70 10 55**.



© Karima Mohamed



© Karima Mohamed



© Chantal Comte



Heures d'ouverture : du lundi au vendredi, sur rendez-vous, pour une dégustation personnalisée. Sinon, permanence assurée toute la semaine de 8h à 16h30 le lundi, mardi, jeudi et vendredi. De 8h à 12h le mercredi.

Pour plus d'informations, suivez-nous sur :

 **Rhum Chantal Comte**

 **@rhumchantalcomte**

Les dégustations Mets et Rhums qu'anime Chantal COMTE, depuis vingt ans dans la salle de dégustation de l'atelier du rhum, sont mises à l'honneur dans le livre de Patrick MAHE ci-dessous.

DU RHUM ET DES METS

... En Occitanie, depuis plus de trente ans, Chantal Comte, experte internationale, a créé, dans son château de la Tuilerie à Nîmes, des ateliers ludiques autour du rhum et de la gastronomie. Elle y réunit ses confrères émérites, comme Claire Martin de Foresta, spécialiste des truffes, qui règne sur l'atelier « Diamant noir et or liquide ».

La collection de rhums de Chantal Comte a été sélectionnée par de grandes tables, telle celle d'Alain Ducasse, chef multiétoilé et ambassadeur de la gastronomie française autour du monde. Aussi multiplie-t-elle à l'envi les expériences gustatives. ...

Cf Patrick MAHÉ "CULTURE RHUM"
"Edition E/P/A"

Lieux d'accueil

Le domaine du Château de la Tuilerie, domaine viticole dont Chantal et Pierre-Yves Comte sont propriétaires et dont Chantal fût la vigneronne pendant trente-cinq ans, avant d'en louer l'activité pour se consacrer uniquement au rhum, offre des espaces infinis pour accueillir les amoureux du rhum et de la nature :

L'Atelier du Rhum et sa nouvelle annexe, dans les locaux de la station fruitière SICAM, qui évoquent, par leur environnement, les distilleries de l'Outre-Mer.

La Maison de Dégustation, au bord d'un étang romantique qui accueille régulièrement les workshops, véritables ateliers sur l'alliance Mets et Rhums, et se loue pour des mariages et des réceptions (anniversaires, départ à la retraite...).

La Clairière du Château, lieu mythique où se sont illustrés de grands musiciens (concerts d'été au clair de lune) et qui offre à nos concerts un mur acoustique spectaculaire.

Le Jardin des Vins, lieu de mariages, de conférences et d'expositions temporaires qui abrite traditionnellement, en février ou mars, une exceptionnelle exposition de Kimonos de mariage.

Renseignements sur les locations d'espaces au +33 (0)4 66 70 10 55



Petite histoire du Kimono

Cette exceptionnelle collection de Kimonos de mariage « de seconde main » a de 10 à 50 ans et s'explique par le fait que les Japonais accordent moins de valeur à un vêtement qui a servi, ne serait-ce qu'une fois.

Pourtant, chacun de ces Kimonos de soie est une pièce unique et ne peut être dupliquée. La renommée du designer, accompagnée de techniques de teinture et de broderie très sophistiquées, justifient les prix exorbitants des Kimonos neufs.

Les rares artisans qui pratiquent encore aujourd'hui cet art difficile et extrêmement long, font payer leur travail une véritable fortune. Le prix neuf de chacun d'entre eux se situe dans une fourchette qui va de 10 000 à plus de 50 000 Euros.

En effet, les Kimonos sont considérés au Japon comme représentant une telle valeur, qu'il n'est pas rare de les offrir en garantie bancaire en cas de nécessité financière, tout comme dans nos pays européens, on mettrait « au clou » les bijoux de famille.

L'origine du Kimono est aristocratique. Aux XV^{ème} et XVI^{ème} siècles, seuls les nobles ayant rang de Daimyo ou de Shogun et les membres de leur famille, étaient autorisés à revêtir le Kimono.

Pour les initiés, chaque Kimono offre des signes distinctifs qui permettent de savoir s'il s'agit d'un Kimono de mariage, de jour, de cérémonie, d'hiver ou d'été, s'il appartient à une geisha ou une apprentie geisha : une « Maiko ». D'autres détails et la couleur révèlent s'il est destiné à une femme mariée ou à une jeune fille ou s'il s'agit de celui d'une femme plus âgée dont les couleurs doivent être plus subtiles et plus fondues. Cette modification, précise, interdit toute faute de goût !

Les dessins du tissu et les broderies de soie ont leur propre symbolique. Les motifs d'éventails signifient la prospérité, les grues et les tortues sont un signe de longue vie, dessins qui furent particulièrement à la mode à l'époque Edo ainsi que les attelages et les fleurs, dont l'inspiration avait été donnée par les processions de la famille royale.

La forme du Kimono, par contre, ne change jamais à l'exception du nombre de plis du col et des bords qui distinguent les Kimonos de cérémonie de ceux qu'on pourrait appeler « de ville ».

En dehors de leur valeur « culturelle », ils sont aussi de somptueux ornements, indépendants de toutes les modes et éminemment poétiques.

Cette collection est une collection privée.
En ce mois de mars 2025, prenez rendez-vous pour venir visiter notre exposition d'exceptionnels kimonos de cérémonie. Téléphonez au 04 66 70 10 55



© Chantal Comte



Chantal Comte soutien l'Association Caribaea Initiative

Le logo **CARIBAEA INITIATIVE** est désormais présent sur la contre-étiquette de toutes les cuvées de Rhums Chantal Comte, afin de contribuer à aider cette association qui œuvre dans les îles de la Caraïbe, pour la préservation de la biodiversité et la formation de jeunes scientifiques caribéens.

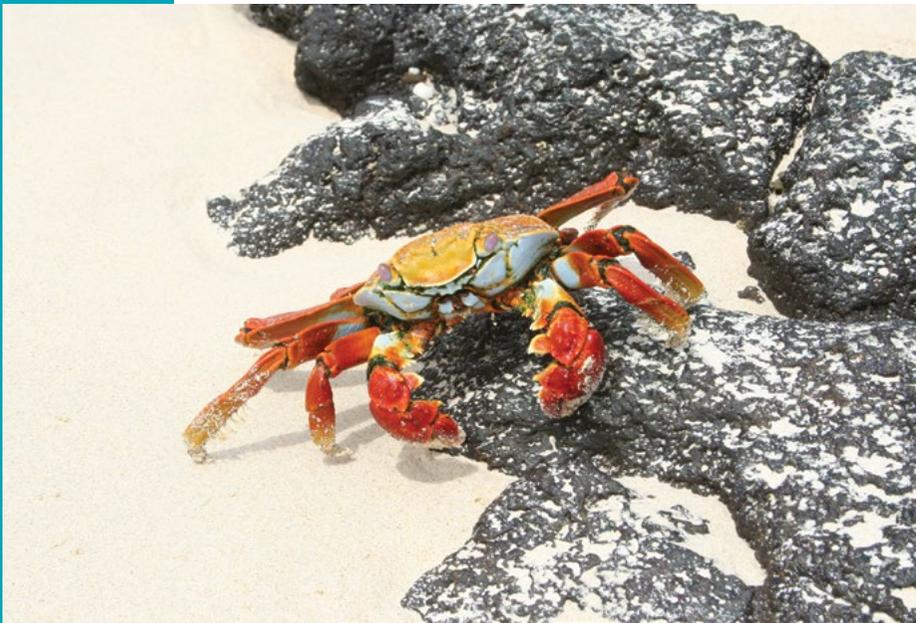
Créée en 2014 avec le soutien de la Fondation MAVA, **CARIBAEA INITIATIVE** (www.caribaea.org), dont le siège est en Guadeloupe, est aujourd'hui la seule organisation non-gouvernementale de protection de la nature dont l'action s'inscrit à l'échelle de l'ensemble de la Caraïbe insulaire, indépendamment de toute barrière linguistique, culturelle ou politique. Elle se distingue par la priorité qu'elle accorde à la formation d'experts locaux, d'un haut niveau scientifique, qui travaillent en réseau afin d'émettre des recommandations pertinentes en termes de gestion de la faune et de l'environnement.

A cette fin, l'association **CARIBAEA INITIATIVE**, présidée par Alain Sandoz, récolte des fonds pour conduire différents types d'actions. Elle développe notamment, en liens étroits avec les institutions locales, des programmes scientifiques d'étude de la faune qui permettent de former des étudiants caribéens aux niveaux licence, master ou doctorat. L'association met en place également des programmes éducatifs dans les collèges et lycées permettant de sensibiliser les jeunes caribéens aux enjeux liés à la préservation de la biodiversité afin de faire naître des vocations.





© Jorge Garcia



© Jorge Garcia

La Caraïbe insulaire est un des plus importants foyers de biodiversité au monde, de par le nombre élevé d'animaux et de plantes endémiques, c'est-à-dire qui ne se trouvent nulle part ailleurs. Cette exceptionnelle biodiversité est toutefois extrêmement fragile car menacée par les conséquences du changement climatique, l'introduction d'espèces exotiques envahissantes, la déforestation, ou encore l'urbanisation. Dans ce contexte, la mission première de **CARIBAEA INITIATIVE** est d'aider les pays de la Caraïbe insulaire, qui pour la plupart disposent de moyens limités, à gérer et protéger leur formidable patrimoine naturel commun, particulièrement au travers du renforcement de l'expertise scientifique locale.

Ainsi depuis 2016, **CARIBAEA INITIATIVE** développe des projets de recherche et d'éducation orientés vers l'étude et la protection de la biodiversité caribéenne. Ces projets ont déjà permis la formation de 23 étudiants caribéens au niveau master et 10 étudiants au niveau doctorat, issus de neuf états ou territoires différents. Les travaux de ces étudiants ont permis plusieurs avancées majeures, telles que la découverte d'une nouvelle espèce de poisson d'eau douce en Haïti, l'identification des principaux facteurs responsables du risque d'extinction de différentes espèces caribéennes, l'estimation des paramètres démographiques chez des espèces menacées, ou encore la mise en évidence du rôle crucial des zones vertes en milieu urbain pour la conservation de la biodiversité.

Tous ces résultats font régulièrement l'objet d'articles scientifiques dans des revues internationales de premier plan et de campagnes de communication afin de diffuser largement les résultats obtenus.

Progressivement, **CARIBAEA INITIATIVE** construit un réseau d'experts locaux, aux compétences complémentaires, auxquels les populations locales peuvent s'identifier et accorder leur confiance, et capables de conseiller les pouvoirs publics en matière de gestion et conservation des ressources naturelles. La route est encore longue mais le chemin est tracé.

Pour financer ses activités, **CARIBAEA INITIATIVE** répond régulièrement aux appels à projets des bailleurs de fonds nationaux et internationaux et compte aussi sur la générosité de donateurs éclairés et engagés, conscients de l'importance d'apporter aux populations caribéennes les moyens de sauvegarder un patrimoine naturel unique.

Chantal Comte dont le groupe, familial est installé dans la Caraïbe depuis 60 ans, s'est passionnée pour les actions menées par l'association, et en particulier pour le soutien à la formation des jeunes chercheurs.

En reversant à l'association CARIBAEA INITIATIVE une contribution sur la vente de chaque bouteille de rhum, Chantal Comte souhaite s'impliquer et contribuer concrètement à la protection de la faune sauvage des Caraïbes ainsi qu'à la formation des futurs experts caribéens.





© Lionel Moulet



© Lionel Moulet



© Emmanuel Perrin



SCEAM - L'Atelier du Rhum
571, chemin de la Tuilerie
30 900 Nîmes - France

Tél. standard : +33 (0)4 66 70 10 55
Ligne directe : +33 (0)6 03 91 85 90
contact@chantalcomte.com
www.chantalcomte.com



www.caribaea.org

