



RHUM
CHANTAL
COMTE

Un ron con alma y historia.



Chantal Comte comenzó su carrera como seleccionadora de rones excepcionales en 1983. En 2023 celebró los 40 años de su actividad.

Fue a través del libro de Martyna Halas y René van Hoven «Rum Rebels» (Una celebración de mujeres que están revolucionando la industria de los licores) que descubrió que fue la primera mujer en el mundo (1983) en dedicarse al ron; la segunda comenzó en 1993.

Reconocida por todos los coleccionistas y amantes del ron, fue la primera en desarrollar un oficio, común en el whisky, pero que aún no existía en el mundo del ron: el oficio de Blender/Bottler (mezcladora/embotelladora), bajo su propia marca «Chantal Comte».

Es decir, selecciona las destilerías con las que trabaja, elige las barricas, las ensambla para crear sus cuvées, que firma con su nombre.

Sus descubrimientos son esperados con impaciencia por los conocedores más exigentes. La rareza de sus cuvées, siempre producidas en pequeñas cantidades, añade placer al descubrimiento.

Un Palmarés Elocuente.



Fighting Spirit Green Lagoon

«**Medalla de Oro**» en el Concurso Catavinum World Wine & Spirits celebrado en Barcelona en febrero de 2024

«**Medalla de Plata**» en el Concurso London Spirits celebrado en Londres en marzo de 2024

«**Medalla de Oro**» en el Concurso Internacional de Vinos y Espirituosos celebrado en Barcelona en julio de 2024



Fighting Spirit Pink

«**Medalla de Oro**» en el Concurso Catavinum World Wine & Spirits celebrado en Barcelona en febrero de 2024

«**Medalla de Plata**» en el Concurso London Spirits celebrado en Londres en marzo de 2024

«**Medalla de Oro**» en el Concurso Internacional de Vinos y Espirituosos celebrado en Barcelona en julio de 2024

«**Medalla de Plata**» en el Concurso Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles 2024 celebrado en China en septiembre de 2024



Fighting Spirit Gold

«**Doble Medalla de Oro**» en el Concours Mondial des Rhums celebrado en Madrid, 2018

«**Medalla de Oro**» en el Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles, 2020

«**Doble Medalla de Oro**» en el Paris Wine & Spirits Trophy celebrado en París en noviembre de 2024

«**Gran Medalla de Oro**» en el Concurso Catavinum World Wine & Spirits Competition, celebrado en Barcelona en febrero de 2025



L'Arbre du Voyageur Blanc

«**Medalla de Oro**» en el Concurso Catavinum World Wine & Spirits celebrado en Barcelona en febrero de 2024

«**Medalla de Oro**» en el Concurso Internacional de Vinos y Espirituosos celebrado en Barcelona en julio de 2024



L'Arbre du Voyageur Vieux

«**Gran Medalla de Oro**» en el Concurso Catavinum World Wine & Spirits celebrado en Barcelona en febrero de 2024

«**Gran Medalla de Oro**» en el Concurso Internacional de Vinos y Espirituosos celebrado en Barcelona en julio de 2024

«**Medalla de Oro**» en el Paris Wine & Spirits Trophy celebrado en París en noviembre de 2024



Cuvée Caribaea Rhum Agricole Blanc

«**Medalla de Plata**» en el Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles, 2021

«**Gran Medalla de Oro**» en el Concurso Catavinum World Wine & Spirits Competition, celebrado en Barcelona en febrero de 2025



L'Or des Caraïbes Vieille réserve

«**Gran Medalla de Oro**» en el Concurso Catavinum World Wine & Spirits celebrado en Barcelona en febrero de 2024

«**Medalla de Oro**» en el Concurso Internacional de Lyon celebrado en Lyon en marzo de 2024

«**Medalla de Plata**» en el Concurso London Spirits celebrado en Londres en marzo de 2024

«**Gran Medalla de Oro**» en el Concurso Internacional de Vinos y Espirituosos celebrado en Barcelona en julio de 2024



L'Or des Caraïbes Élevé sous bois

«**Gran Medalla de Oro**» en el Concurso Catavinum World Wine & Spirits celebrado en Barcelona en febrero de 2024

«**Gran Medalla de Oro**» en el Concurso Internacional de Vinos y Espirituosos celebrado en Barcelona en julio de 2024

«**Medalla de Oro**» en el Concurso Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles 2024 celebrado en China en septiembre de 2024

«Desde el día en que selecciono un ron hasta el día de su embotellado, esta espera dura casi nueve meses. ¡He vivido esos meses con impaciencia! Espero que compartan mi entusiasmo.»

Desde 2021, no había encontrado un ron que me diera la alegría que siento cuando, tras meses de búsqueda, finalmente pruebo un ron que hace latir mi corazón. ¡Así fue como descubrí Chais Saint Eloi 88 y su presidente, Dominique Honoré!

«No hay casualidades, solo citas», escribió el poeta Paul Éluard.

¡Este encuentro fue decisivo! Descubrí a alguien cuya exigencia, organización y pasión por la excelencia y la belleza correspondían perfectamente con mi filosofía.

Porque si los rones deben gustarme, ¡eso no es suficiente! Es necesario establecer una conexión humana. Necesito admirar a quien los elabora y a su equipo, entender su trabajo, estar segura de la limpieza del lugar y comprobar la calidad de las barricas. ¡No me decepcioné!

En noviembre de 2023, tuve la alegría de lanzar al mercado las nuevas cosechas que seleccioné y ensamblé con pasión.



© Sébastien Lamy

L'Or des Caraïbes Vieille réserve

Ron de las Islas de Barlovento del Caribe,
Destilería Bellevue,
Marie-Galante



© Sébastien Lamy

L'Or des Caraïbes élevé sous bois

Ron de las Islas de Barlovento del Caribe,
Destilería Reimoneng,
Sainte-Rose, Guadalupe



© Sébastien Lamy

L'Arbre du Voyageur Rhum vieux

Origen: Isla de Madeira,
Destilería J. Faria,
Porto da Cruz



© Sébastien Lamy

L'Arbre du Voyageur

Ron blanco del Archipiélago de las Mascareñas,
Destilería Labourdonnais,
Isla Mauricio



© Sébastien Lamy

Fighting Spirit Green Lagoon

Ron blanco del Archipiélago de las Mascareñas,
Destilería Labourdonnais,
Isla Mauricio



© Sébastien Lamy

Fighting Spirit Pink

Ron blanco de las Islas de Barlovento del Caribe,
Destilería Bielle,
Marie-Galante



© Sébastien Lamy

Fighting Spirit Gold

Ron blanco,
Destilería du Simon,
Ron AOC de Martinica

Con mis nuevas cosechas, he sido disruptiva porque, por primera vez, fueron seleccionadas fuera de Martinica y me aparté de la tradición del AOC, que respeto infinitamente. De hecho, fui la primera en sugerir la idea a Jean-Claude Bourdillon, quien en ese momento presidía el Coderhum. También fui yo quien presentó la primera solicitud a las autoridades parisinas del AOC para que examinaran el caso de Martinica.

He estado en esta profesión durante cuarenta años. Luché para que el ron de caña fuera reconocido al mismo nivel que el coñac o el armagnac, como uno de los grandes licores franceses. Una vez más, he sacudido las cosas.

Y después de cuarenta años de fidelidad a Martinica, quise abrir puertas, mirar más allá, y encontré nuevas emociones, nuevos encantos.



© Sébastien Lamy



© Sébastien Lamy



© Karima Mohamed



© Karima Mohamed



© Sébastien Lamy



© Sébastien Lamy





© Sébastien Lamy

Cuando era viticultora, además de mi trabajo como seleccionadora de rones excepcionales en las Antillas, también rompí barreras para que los vinos de Costières de Nîmes, los últimos VDQS (Vinos De Calidad Superior) de Francia, pasaran a ser AOC. Philippe Lamour, quien creó la clasificación VDQS, asumió ese compromiso conmigo después de una acalorada discusión que algunos aún recuerdan.

Me gusta luchar por causas difíciles o contra ideas convencionales.

Me gusta luchar por causas difíciles o contra ideas convencionales. Al elegir la muy pequeña producción de ron de Madeira, que descubrí con entusiasmo, pensé en el poeta, escritor y viticultor Joseph Delteil, quien escribió: «*Seré comprendido en treinta años, cuando regrese el reino del instinto*». En la selección de mis rones, no parto de ningún prejuicio; es mi instinto el que me guía.

De repente, cuando una degustación me encanta o me conmueve profundamente, sé que no me equivoco.



Rhum
Chantal Comte

Hablemos de gusto.

¿Qué es el gusto?

¿Qué significa degustar?

¿Se puede aprender?

Este es un viejo debate filosófico: las personas suelen decir, «*El buen gusto es el mío*», porque les gusta lo que eligen y eligen lo que les gusta.

Yo no estoy de acuerdo: el gusto se cultiva, se aprende y requiere práctica. Es una cuestión de cultura. Pero cuando observamos la evolución del gusto, debemos recordar que hasta los años sesenta, la gente prefería vinos añejos, a menudo demasiado añejos, muy amaderados, y como bebedores de etiquetas, juraban únicamente por los grandes Burdeos.



© Karima Mohamed

Bajo la influencia de los enólogos y grandes catadores, los gustos han evolucionado afortunadamente, y los vinos se han vuelto más afrutados. Las nuevas denominaciones han progresado enormemente y los viejos códigos han cambiado para alegría de los catadores de hoy. ¡No, no era mejor antes!

En cuanto a mí, por supuesto reivindico las magníficas añadas que he embotellado, pero el encanto de la juventud de los rones se me ha revelado con mayor claridad, y el color luminoso de mis nuevas cosechas es una evidencia.



Rhum
Chantal Comte

Hablemos del color de los licores y de su luz.

Tan importante en el vino como en los espirituosos, el color eleva al catador a través de la espiritualidad que se encuentra en la palabra «espirituoso». Aporta pureza, luminosidad y delicadeza.

Cuando comencé mis selecciones de ron en 1983, ya defendía la idea de alejarnos de la imagen convencional del ron, que debía ser oscuro, almibarado y fluir en pesadas olas como los hidrocarburos.

Aprendí con mis maestros del ron, los fallecidos André Depaz y Paul Hayot, que el ron debía ser dorado, sin caramelo, sin artificios, y envejecido en recipientes vinarios limpios. Por lo tanto, no podía convertirse en ese líquido oscuro y sin vida que algunos todavía consideran un signo de calidad y que, en ese entonces, era la norma en las destilerías.

Encontré esta luz en los rones de Mauricio, Marie-Galante y Madeira. Esto nos lleva a hablar de otro concepto erróneo: la fascinación por las cosechas antiguas y la edad declarada.



Hablemos de la edad de los rones.

Un amigo mío, enólogo, solía decir: «*¡Si te gusta la madera, cómete la mesa! Pero el vino es, ante todo, fruta y fresca*». Comparto completamente esta visión, y es aplicable también a los licores.

La madera, la barrica, es un medio para alcanzar la excelencia. La crianza de un licor o vino se realiza primero en madera, pero esta debe desvanecerse. Es un medio, no un fin.

La clasificación de los licores, y especialmente del ron, es reveladora:

- Con 18 meses de crianza en barrica, el ron se clasifica como «Élevé Sous Bois» (Criado en Madera)
- Con tres años, el ron es declarado «Vieux» (Viejo)
- Con cinco años, se convierte en «Grande Réserve» o «Vieille Réserve»
- Con siete años, se clasifica como «Extra-Vieux» o «Hors d'Âge»

Más allá de este punto, no hay más clasificaciones, porque no tiene sentido continuar la crianza en barrica. La madera comenzará a dominar el licor y el secado de la barrica arruinará los aromas.

A los siete o diez años, como máximo, es momento de embotellarlo.

Contrariamente a lo que se dice a menudo, el ron continúa envejeciendo en la botella, especialmente cuando las botellas están selladas con un tapón de corcho natural, una práctica que, lamentablemente, está desapareciendo. Soy una ferviente defensora del corcho natural.

Siempre he estado a favor de las añadas o declaraciones de edad que no superen los siete o diez años. Más allá de eso, se bebe historia, pero se pierde frescura y complejidad en la paleta aromática.



des Caraïbes
BY
CHANTAL COMTE

des Caraïbes
BY
CHANTAL COMTE

Hablemos de la crianza del ron y de la importancia de la madera.

La elección de las barricas o toneles, las cualidades de la madera, el bosque de donde proviene, el trabajo de los toneleros y la selección de las duelas: ahí está el secreto de la plenitud de un gran ron.

Una de las cosas que me cautivó del trabajo de Chais Saint Eloi 88 es su rigor intransigente en la selección de las barricas.

Al elegir trabajar con Seguin-Moreau, la Tonnellerie de l'Atlantic, la Tonnellerie Marteray y la Tonnellerie Cavin, Dominique Honoré ha apuntado a la excelencia.

Estos son artesanos de lujo que aportan al ron lo que las bordadoras de Dior o los guarnicioneros de Hermès aportan a la alta costura.



Source Seguin-Moreau

Hablemos del olfato o la olfacción. ¿Por qué es un sentido importante?

Inspirada por el libro de Françoise-Marie Santucci «*À la recherche des odeurs perdues*» (En busca de los olores perdidos), comparto algunas reflexiones para comprender los misterios del olfato y la falta de palabras para describirlo.

Nombramos los olores según su origen:
«Un olor a rosa.» «Un aroma a carne.» El olfato está íntimamente ligado a lo que identifica. Por ejemplo, al oler una compota de fresas, más allá del reflejo infantil de pensar «*huele bien/no huele bien*»—un reflejo que llevamos toda la vida—el olfato nos deja sin palabras. No existe un término para describir el olor de la compota de fresas.

Incluso antes de hablar del uso de palabras, muchas personas simplemente no saben reconocer lo que huelen o comen.

«Recuerdo una reunión familiar donde compartimos un surtido de macarons. Sin el folleto que detallaba los sabores, la mayoría de los invitados estaban perdidos. Algunos dedujeron por la vista (es marrón, entonces es chocolate; es blanco, entonces es vainilla), pero solo

unos pocos curiosos lograron sumergirse en el corazón de los aromas. ¿Es un don? En absoluto. Es más una cuestión de pasión, aprendizaje y curiosidad.»

El olfato es lo que nos permite saborear lo que comemos o bebemos. Es responsable de más del 80 % de nuestras sensaciones gustativas y olfativas.



© Chantal Comte



El venerable diccionario Littré escribe: «*El gusto se toma a veces, erróneamente, por el olfato*».

El venerable diccionario Littré escribe: «El gusto se toma a veces, erróneamente, por el olfato».

Pero, ¿qué es el gusto? Son las cinco percepciones que nuestro sistema gustativo y sus receptores pueden identificar: dulce, salado, ácido, amargo y umami, que significa «sabroso» o «delicioso» en japonés y que ahora complementa los cuatro sabores básicos. Algunos añaden a la lista, aunque aún no reconocido, un sexto sabor: el de la grasa.

Estas percepciones son decisivas pero limitadas.

¿Por qué decisivas? Porque en los inicios de la humanidad, cuando nuestros antepasados descubrían poco a poco lo que era comestible o no, el gusto era un «sistema de alerta temprana» de primer nivel.

¿Dulce? A privilegiar, ya que es esencial para el crecimiento de los niños y la renovación de la energía.
¿Salado? Un potenciador del sabor, crucial para el equilibrio corporal. ¿Ácido y amargo? Más complicado... La acidez de las frutas es tonificante, pero puede ser desagradable. El amargor, en cambio, ha sido durante mucho tiempo la señal del veneno: probar bayas podía ser peligroso, incluso mortal.

¿Por qué limitadas? Porque estos «puntos cardinales» de dulce/salado/ácido/amargo/umami no reflejan en absoluto la increíble sutileza de lo que degustamos.

Tomemos como ejemplo una tarta de limón y menta. Percibimos el dulzor del azúcar y la acidez del limón. Pero lo que nos permite juzgar esta tarta como más o menos excepcional es el descifrado de la mirada de aromas que la componen: la delicada mantecosidad de la masa, el toque de vainilla de Madagascar que a veces se percibe, la finura del limón de Menton, la frescura de la menta... sin hablar de la influencia de las texturas (suave, crujiente, granuloso, etc.).

Para apreciar plenamente estos aromas, afortunadamente detrás del gusto está el olfato, que aporta matices, placer, deleite, y despierta el deseo o el rechazo.

Este trabajo de nuestro sistema olfativo es tan constante como instintivo e indispensable. La prueba: si te tapas la nariz mientras comes, no percibes nada.

Todos aquellos que, como consecuencia del Covid-19, un resfriado severo, pólipos o un trauma craneal, han experimentado esta pérdida de olor (anosmia), lo saben bien. Es como un corte de luz en una casa aislada en plena noche y sin velas: ¡uno se siente completamente perdido!



Para terminar con una nota «menos salada» sobre nuestra hermosa lengua... sí, hay palabras, pero su uso está mal definido. Resumámoslo:

Los olores se refieren a lo que percibimos con nuestra nariz a través de la vía clásica, llamada orthonasal (lo que respiramos diariamente del aire).

Los aromas provienen de alimentos o bebidas que, una vez en la boca, son descifrados por nuestro sistema olfativo: la información sube desde la parte posterior de la garganta hasta la nariz.

Finalmente, **los sabores** combinan las percepciones anteriores con otras más. Este término «sabor,» un anglicismo derivado de «flavor,» no es muy popular entre los especialistas ni los aficionados, por lo que pocas personas lo emplean. Sin embargo, es práctico para calificar la multitud de sensaciones que experimentamos al degustar un alimento o un vino, gracias al olfato, el gusto, la temperatura o la textura. Y aunque en la sofisticada fábrica que es nuestra boca, todo termina formando un gran «mezze» destinado a ser tragado, aún tenemos tiempo de decir: «¡Qué sabor tiene esta tarta de limón y menta!»

El culpable: un nervio voluminoso. Nace encima de las orejas antes de inervar cada lado de la cara con sus tres ramas, que se extienden, más o menos, a nivel de los ojos, la nariz y la boca. Este especialista en emociones intensas tiene un nombre: el nervio trigémino (llamado así por sus tres ramas «gemelas»). Este curioso nervio rara vez funciona solo. Forma una pandilla con sus dos

mejores compañeros: el olfato y el gusto.

Tomemos el ejemplo de la tarta de limón y menta: ¿qué sucede cuando la mordemos?

- El **olfato** se activa con el aroma agradable del limón y la menta.
- El **gusto** nos informa sobre la cantidad de azúcar y el grado de acidez del limón.
- El **nervio trigémino** indica la frescura mentolada y la textura de la tarta.

Esta intrincada danza a tres bandas está liderada por el olfato, con el gusto y el trigémino nunca lejos.

Pero esta súper pandilla, por talentosa que sea, no es infalible. A veces se deja engañar por otros sentidos, como el oído. En 2004, un investigador en psicología experimental de la Universidad de Oxford realizó un gran estudio sobre las patatas fritas, lo que le valió un Premio Ig Nobel, un galardón que parodia investigaciones extravagantes pero que aportan conocimiento. Este investigador demostró que cuanto más crujientes eran las patatas fritas, más nos gustaban. De hecho, los sujetos probaron la misma marca de patatas fritas en cabinas insonorizadas mientras usaban auriculares. A través de los auriculares, algunos sonidos de crujido se amplificaron, y fueron estas patatas ultra ruidosas las que los evaluadores prefirieron.

Mientras que la mayoría de los olores estimulan simultáneamente el olfato, el gusto y el trigémino, algunos solo activan el olfato (la vainilla), otros solo el trigémino (el chile), y otros tanto el olfato como el trigémino (la menta).



© Chantal Comte



© Chantal Comte

Así, se ha demostrado que el oído puede engañar tanto al gusto como al olfato. La industria alimentaria ha aprovechado esta oportunidad creando patatas fritas más crujientes, hasta el punto de que su sonido al masticarlas es tan fuerte que resulta imposible escuchar las conversaciones cercanas. Incluso los envases de las patatas fritas están diseñados para hacer más ruido, aumentando la impaciencia y el deseo de los adictos a las patatas fritas que somos.

Más allá del oído, la visión es una gran ilusionista. ¿Nos gustaría tanto la leche si fuera verde? ¿El pan si fuera azul? Hace años, un equipo de la Universidad de Burdeos engañó a expertos enólogos: presentaron dos copas del mismo vino blanco, pero una estaba teñida de rojo con un colorante neutro. Unánimemente, los enólogos identificaron este último como poseedor de todas las características de un excelente vino tinto. En la percepción engañosa, la intensidad del color también influye: cuanto más escarlata sea un jarabe de frambuesa, más dulce parece.

La doctora Corinne Eloit, del Hospital Lariboisière de París, afirma: *«El olfato es un sentido tierno. Es algo que sucede dentro de uno mismo, con uno mismo. Conocemos los olores antes de nacer, ya que el órgano olfativo se desarrolla muy temprano. Aprendemos sin darnos cuenta. Nadie puede explicarlo realmente».*

No hay olores buenos ni malos, solo existe el olor del peligro. En el pasado, se valoraba la carne madura. Hoy, la civilización occidental es ante todo la del azúcar y la grasa.

El órgano olfativo es la única puerta directa al cerebro y está activo todo el tiempo. Aunque podamos cerrar los ojos o taparnos los oídos, no podemos dejar de respirar durante mucho tiempo y, por tanto, no podemos dejar de oler.

Un olor activo opera a través de dos mecanismos:

- Un **descifrado fisiológico** (las moléculas olorosas son percibidas por el sistema olfativo).
- Un **descifrado cognitivo** (el cerebro las identifica mediante la memoria y las emociones).

Si bien el primer mecanismo es químico, el segundo es mucho más complejo, y sabemos poco al respecto. Lo que sí sabemos es que cada olor está codificado en la memoria, vinculado a eventos ocurridos en determinados días de nuestra vida. Por eso la degustación es cuestión de memoria y emociones.

Existen miles de millones de olores. Ninguno está compuesto únicamente por una molécula, y ninguno es «fuerte» por sí mismo. El ajo o la cebolla contienen un conjunto de moléculas que no son más olorosas que el melón o el perejil.

El olfato es un sentido fascinante. También es el último en persistir cuando los demás se han debilitado con la edad. Incluso se dice que los pacientes en coma reaccionan a un olor o perfume familiar.



La Gran Pregunta: El Grado de Alcohol.

Cuando comencé a seleccionar rones en los años 80, era muy raro encontrar en el mercado rones en su estado bruto de barril, es decir, sin reducir con agua.

En las destilerías, todos los rones eran «reducidos» antes de ser embotellados para llevarlos a un grado razonable de alcohol (40%, 42%, 45%, o como máximo 50%) para los consumidores. Además, es más rentable diluir un ron porque una botella de ron bruto puede convertirse en casi dos a 40%.

Sin embargo, cuando descubría una o varias barricas excepcionales, incluso durante su crianza, sabía que no debía tocarse nada y, sobre todo, no debía reducirse para complacer a la mayoría. Por eso los grados de mis rones son desiguales y no tienen cifras redondas. Comparándolo con una pintura o una escultura: cuando la armonía es total, no hay necesidad de ir más allá.

Tomemos el caso de Miguel Ángel: cuando miras una de sus esculturas, a veces la obra maestra parece surgir del mármol en bruto sin estar completamente terminada. Los pies aún parecen estar enterrados en el bloque de mármol, ¡y sin embargo, la obra maestra está ahí! No debería completarse nunca.

Eso es lo que yo llamo el equilibrio de un gran licor.



© Sébastien Lamy

¡Pero cómo beber cuando el grado de alcohol es tan alto que quema la lengua y el paladar? No se trata de beber, sino de saborear... Hay que tomar dos gotas, dejarlas redondearse en la boca—es decir, reducirlas con la saliva—durante un minuto completo antes de tragarlas. En ese momento, experimentarás la quintaesencia de los aromas en boca y en retro-olfacción, ¡sin ninguna sensación de ardor! No promuevo el consumo excesivo: hay que beber poco, pero que sea inolvidable.

No promuevo el consumo excesivo: hay que beber poco, pero que sea inolvidable. Tómate el tiempo para saborear. Mantente atento a tus sensaciones. Haz trabajar tu memoria para recordar los aromas de hierbas, flores, el mar o el viento. Emprende un viaje interior, pero también comparte tus sensaciones: por eso el vocabulario de la sumillería es tan rico. Cuando alguien me dice: “¡Es fuerte!”—lo cual entiendo—es el momento de explicar cómo saborear.

¡Un ron al 40% tiene más agua que el jugo fresco de caña de azúcar! ¡Qué lástima!

Una cena histórica entre Talleyrand y Fouché resume bien el tema: Talleyrand, quien tenía otros defectos pero era un hombre culto y brillante, invitó a cenar a Fouché, quien era más rústico. Un excelente vino fue servido, lo que provocó un intercambio famoso: apenas servido, Fouché levantó su copa para beber, pero Talleyrand lo detuvo con un gesto y le dijo:

“¡No! ¿Primero? Lo miramos, luego lo olemos...”

Tras una pausa, Fouché, impaciente, preguntó:

“¿Y lo bebemos?”

“No,” respondió Talleyrand. “Primero, se deja la copa y hablamos de ello.”

El ron merece el mismo respeto. Hay que SABOREARLO, no BEBERLO como si fuera una bebida refrescante. ¡El placer que sigue depende de ello! ¡Hay que tomarse su tiempo!



© Sébastien Lamy

En conclusión

Un barman travieso colgó una vez un cartel en la puerta de su bar:

«Aquellos que beben para olvidar, por favor, paguen por adelantado».

La ley Evin exige que cada botella o comunicación indique: «El alcohol es peligroso para la salud».

Entre el humor y la advertencia, prefiero escribir:

«Consúmase de manera responsable».

Nunca animo a beber, sino a saborear. ¡Es algo serio y divertido a la vez!

He compartido con ustedes algunas ideas sobre mi visión del ron. Todavía hay tantas cosas por decir...

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 also features faint, overlapping white curved lines that suggest a larger, abstract design.

Las Fichas de Cata
de Nuestras Cuvées.

EL ORO DEL CARIBE

VIEJA RESERVA

«Gran Medalla de Oro» en el Concurso Catavinum World Wine & Spirits, celebrado en Barcelona en febrero de 2024.

«Medalla de Oro» en el Concurso Internacional de Lyon, celebrado en Lyon en marzo de 2024.

«Medalla de Plata» en el London Spirits Competition, celebrado en Londres en marzo de 2024.

«Medalla de Bronce» en los Premios Rhum Fest, celebrados en París en mayo de 2024.

«Gran Medalla de Oro» en el Concurso Internacional Wine & Spirits Awards, celebrado en Barcelona en julio de 2024.

ORIGEN: Ron de las Islas de Barlovento del Caribe. Destilería Bellevue - Marie-Galante. Elaborado a partir de jugo fresco puro de caña de azúcar.

TRAZABILIDAD: Esta añada proviene del lote 7/18, seleccionado por Chantal Comte en las bodegas Saint Eloi 88. Cinco barricas confirmadas, cada una de 230 litros (AB, AC, AD, AE, AF) de Seguin-Moreau, se utilizaron exclusivamente para el envejecimiento de este ron excepcional. La casa Seguin-Moreau sigue siendo la referencia absoluta en la selección de las mejores duelas para la fabricación de barricas destinadas al envejecimiento de licores. De esta añada, se extrajeron 1,607 botellas serigrafiadas para Chantal Comte. Embotellado en octubre de 2023 (Lote R231005).

HISTORIA: Las añadas «L'Or des Caraïbes» y «La Tour de l'Or», tan raras como impredecibles, representan las selecciones más prestigiosas de la Colección de Ron de Chantal Comte. Su número limitado y su calidad excepcional son elegidos meticulosamente por Chantal Comte con su reconocida exigencia. Tanto su envejecimiento como su embotellado requieren una extrema atención a los detalles.

A LA VISTA: Oro viejo, luminoso, radiante. Lágrimas espesas y voluptuosas.

EN NARIZ: Notas de piel de naranja confitada con chocolate, cacao intenso, frutas exóticas confitadas, shaddock confitado (pomelo) y matices mantecosos.

EN BOCA: Un ataque suave pero poderoso: comienza con dulzura y va en crescendo hasta la intensidad de un ron excepcional. Posee una personalidad única que gana fuerza a lo largo de la degustación, con notas de jengibre, cacao y maderas preciosas. Sin asperezas, una armonía total. ¡Un deleite para los conocedores!

GRADO ALCOHÓLICO: 64 % alc./vol.

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO: Servir a temperatura ambiente en una copa de tallo con forma de tulipán de la marca Riedel o Spiegelau.

RECOMENDACIONES DE MARIDAJE: Este ron deslumbrante se puede disfrutar solo. Es un ron de “meditación” que se basta por sí mismo. No obstante, puede acompañarse con foie gras tierno, caza como Lièvre à la Royale (liebre a la Royal), o un queso igualmente majestuoso como el Brillat-Savarin. Para el postre, el chocolate en toda su magnificencia es la mejor elección.



Chantal Comte se ha comprometido desde hace mucho tiempo con la Asociación Caribaea Initiative, que trabaja en favor de la formación universitaria de jóvenes naturalistas del Caribe. Cada botella de ron Chantal Comte vendida contribuye, a su manera, a apoyar la Asociación Caribaea Initiative (www.caribaea.org). El logotipo de Caribaea, en la parte posterior del estuche, simboliza este compromiso.

RHUM
CHANTAL
COMTE



Nota bene: La decoración utilizando tintas o recubrimientos orgánicos elimina la introducción de metales pesados, garantizando que los artículos cumplan con las normativas europeas y americanas. Este método permite la producción de todos los matices de color, incluidos los más vibrantes, con máxima precisión y reproducibilidad, incluso en cuatricromía. Los controles de calidad realizados durante la producción aseguran un alto nivel de satisfacción con el resultado final.

EL ORO DEL CARIBE

ENVEJECIDO EN MADERA

«Gran Medalla de Oro» en el Concurso Catavinum World Wine & Spirits, celebrado en Barcelona en febrero de 2024.

«Gran Medalla de Oro» en el Concurso Internacional Wine & Spirits Awards, celebrado en Barcelona en julio de 2024.

«Medalla de Oro» en el Concurso Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles 2024, celebrado en China en septiembre de 2024.

ORIGEN: Ron de las Islas de Barlovento del Caribe. Destilería Reimonenq - Sainte Rose - Guadalupe. Elaborado a partir de jugo fresco puro de caña de azúcar.

TRAZABILIDAD: Esta añada proviene del lote 59/22, seleccionado por Chantal Comte en las bodegas Saint Eloi 88. Es una mezcla de rones envejecidos en madera procedentes de las tonelerías Atlantic, Marteray y Cavin (barricas Aphrodite: grano fino). Se produjeron 2,071 botellas serigrafadas para Chantal Comte. Embotellado en octubre de 2023 (Lote R231006).

HISTORIA: Las añadas «L'Or des Caraïbes» y «La Tour de l'Or», tan raras como impredecibles, representan las selecciones más prestigiosas de la Colección de Rones de Chantal Comte. Su número limitado y su excepcional calidad son elegidos meticulosamente por Chantal Comte con su reconocida exigencia. Tanto su envejecimiento como su embotellado requieren una atención extrema al detalle.

ENVEJECIMIENTO: Dominique Honoré, Presidente de Chais Saint Eloi 88, tiene una exigencia absoluta en la selección de sus barricas. Trabaja con los mejores toneleros, y cada tipo de barril contribuye a enriquecer y realzar los rones que se le confían. En este caso, las barricas de Atlantic, Marteray y Cavin (barricas Aphrodite: ¡un must!) han trabajado durante dieciocho meses, aportando finesa, carácter y elegancia.

A LA VISTA: Magnífico color dorado, con un brillo luminoso y soleado. Lágrimas gruesas de glicerol.

EN NARIZ: ¡Un bouquet de cítricos! Ataque franco y vibrante, limón, flor de azahar, miel. Quintesencia de aromas de caña de azúcar.

EN BOCA: Frescura y complejidad: limón, vainilla, notas de piña asada con azúcar, trigo tostado y malta. Un recuerdo de las galletas de nuestra infancia. Cítricos, cáscara de cidra. Un ron equilibrado, armonioso y sedoso. Una sorprendente persistencia en boca y una elegancia perfecta. ¡Un gran momento de degustación!

GRADO ALCOHÓLICO: 65% alc./vol.

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO: Servir a temperatura ambiente.

RECOMENDACIONES DE MARIDAJE: Este ron es perfecto con mariscos gratinados al horno, aves en salsa de crema con champiñones, y de postre, tarta de limón merengada, brioche con frutas o frutas exóticas. También aporta ligereza y sofisticación a todos los postres de chocolate.



Chantal Comte se ha comprometido desde hace mucho tiempo con la Asociación Caribaea Initiative, que trabaja en favor de la formación universitaria de jóvenes naturalistas del Caribe. Cada botella de ron Chantal Comte vendida contribuye, a su manera, a apoyar la Asociación Caribaea Initiative (www.caribaea.org). El logotipo de Caribaea, en la parte posterior del estuche, simboliza este compromiso.

RHUM
CHANTAL
COMTE



Nota bene: La decoración utilizando tintas o recubrimientos orgánicos elimina la introducción de metales pesados, garantizando que los artículos cumplan con las normativas europeas y americanas. Este método permite la producción de todos los matices de color, incluidos los más vibrantes, con máxima precisión y reproducibilidad, incluso en cuatricromía. Los controles de calidad realizados durante la producción aseguran un alto nivel de satisfacción con el resultado final.

EL ÁRBOL DEL VIAJERO

RON AÑEJO

«Gran Medalla de Oro» en el Concurso Catavinum World Wine & Spirits, celebrado en Barcelona en febrero de 2024.

«Medalla de Bronce» en el London Spirits Competition, celebrado en Londres en marzo de 2024.

«Gran Medalla de Oro» en el Concurso Internacional Wine & Spirits Awards, celebrado en Barcelona en julio de 2024.

«Medalla de Oro» en el Paris Wine & Spirits Trophy, celebrado en París en noviembre de 2024.

ORIGEN: Isla de Madeira – Destilería J. Faria, Engenhos do Norte – Porto da Cruz.

Elaborado a partir de jugo fresco puro de caña de azúcar.

TRAZABILIDAD: Esta añada proviene del lote 26/20, seleccionado por Chantal Comte en las bodegas Saint Eloi 88. Embotellado en octubre de 2023 (Lote R231004).

Se produjeron 3,022 botellas numeradas, de la 0001 a la 3022.

ENVEJECIMIENTO: Envejecido mitad en ánforas de terracota (hechas a mano en Toscana) y mitad en barricas de roble de coñac.

HISTORIA: La nueva añada, L'Arbre du Voyageur (El Árbol del Viajero), hace honor a su nombre. Esta vez, Chantal Comte ha elegido un destino completamente nuevo, lejos del Caribe: Madeira, una isla volcánica emergida del Atlántico, a la misma latitud que Casablanca. Esta pequeña isla (una décima parte del tamaño de Córcega) cultiva solo 150

hectáreas de caña de azúcar Roxa, que se desarrolla bajo el sol cálido, el mar frío y los vientos yodados que atraviesan este paraíso tropical.

A LA VISTA: Marrón dorado, transparente, rico en glicerol.

EN NARIZ: Audaz y complejo, con especias suaves, hojas de tabaco rubio y notas de brioche dorado y mantecoso.

EN BOCA: Estructura, complejidad y potencia caracterizan este ron. Se confirma su carácter especiado, con un ligero toque amaderado. Los taninos aportan elegancia y finura. Gran complejidad de especias y cítricos, con un final extraordinariamente largo. ¡Una verdadera joya!

GRADO ALCOHÓLICO: 63% alc./vol.

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO: Servir a temperatura ambiente en una copa de destilados. Para disfrutar plenamente de la intensidad de este ron brut de fût, se recomienda tomar unas gotas en la boca, mantenerla cerrada y dejar que la saliva suavice el alcohol, revelando toda su riqueza aromática sin la agresividad del etanol.

RECOMENDACIONES DE MARIDAJE: Este ron se disfruta maravillosamente con una tableta de chocolate negro de Eric Comte o el pastel «Carrément Chocolat» de Pierre Hermé. También se realza perfectamente con un fino habano cubano.

RHUM
CHANTAL
COMTE



© Sébastien Lamy

EL ÁRBOL DEL VIAJERO RON BLANCO

«Medalla de Oro» en el Concurso Catavinum World Wine & Spirits, celebrado en Barcelona en febrero de 2024.

«Medalla de Oro» en el Concurso Internacional Wine & Spirits Awards, celebrado en Barcelona en julio de 2024.

ORIGEN: Ron blanco del Archipiélago de Mascareñas (Océano Índico). Elaborado a partir de jugo fresco puro de caña de azúcar. Destilado en la Destilería Labourdonnais, Isla Mauricio – Océano Índico.

TRAZABILIDAD: Esta añada proviene del lote 36/21, seleccionado por Chantal Comte en las bodegas Saint Eloi 88. Al llegar a Chais Saint Eloi 88, este ron fue colocado en ánforas de terracota para su estabilización, maduración y microoxigenación, logrando así una reducción lenta y óptima. Gracias a su porosidad, la ánfora permite una respiración única del ron.

Embotellado en octubre de 2023 (Lote R231003).

Se produjeron 1,950 botellas numeradas (0001 a 1950).

HISTORIA: Una vez más, L'Arbre du Voyageur (El Árbol del Viajero) hace honor a su nombre, ya que Chantal Comte ha elegido un nuevo destino: Isla Mauricio, en el Océano Índico, lejos del Caribe. En esta isla aún se encuentra el árbol que comparte su nombre en criollo mauriciano, el «Ravanela».

A LA VISTA: Transparente, luminoso, con una bella viscosidad.

EN NARIZ: Un ataque vibrante de caña de azúcar fresca y frutas tropicales. Final aromático delicado, ligero, mineral y persistente.

EN BOCA: Especies: pimienta, chile, macis. Notas de cítricos. Una textura untuosa, potente, claramente mineral y especiada. El envejecimiento en ánfora ha preservado las notas primarias y potenciado la estructura mineral. Una suavidad armoniosa en conjunto. La sensación táctil recuerda la textura mineral de la ánfora, aportando un carácter yodado y potente.

GRADO ALCOHÓLICO: 49% alc./vol.

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO: Tradicionalmente se sirve a temperatura ambiente en una copa de tallo en forma de tulipán de Riedel o Spiegelau.

RECOMENDACIONES DE MARIDAJE: Este ron combina maravillosamente con tempura de verduras, sushi o sashimi de salmón. Para el postre, acompaña perfectamente ensaladas de frutas, tartas de frutas y nougat helado.



FIGHTING SPIRIT GREEN LAGOON

RON BLANCO

«Medalla de Oro» en el Concurso Catavinum World Wine & Spirits, celebrado en Barcelona en febrero de 2024.

«Medalla de Plata» en el London Spirits Competition, celebrado en Londres en marzo de 2024.

«Medalla de Oro» en el Concurso Internacional Wine & Spirits Awards, celebrado en Barcelona en julio de 2024.

ORIGEN: Ron del Archipiélago de Mascareñas. Elaborado a partir de jugo fresco puro de caña de azúcar. Destilado en la Destilería Labourdonnais, Isla Mauricio – Océano Índico.

TRAZABILIDAD: Esta añada proviene del lote 63/23, seleccionado por Chantal Comte en las bodegas Saint Eloi 88. Se produjeron 5,700 botellas serigrafiadas para Chantal Comte. Embotellado en octubre de 2023 (Lote R231001).

HISTORIA: Este ron forma parte de la colección de rones blancos excepcionales de Chantal Comte. Después de «Fighting Spirit Red Line», «Fighting Spirit Blue», y «Fighting Spirit Gold», este «Fighting Spirit Green Lagoon» encarna la frescura del Océano Índico y la suavidad floral de este ron excepcional, presentado en una botella elegante y contemporánea. «Fighting Spirit» es un término irlandés de rugby, que simboliza la voluntad de ganar y superarse, pero sin violencia.

ALAVISTA: Transparente y luminosa, con lágrimas de glicerol que cubren el cristal. Una presentación impresionante.

EN NARIZ: Potente como una ola del océano, pero armonioso. Equilibrio entre frescura marina y suavidad vegetal. Un aroma de ron de caña puro, limpio, intenso y agradable.

EN BOCA: Se espera la fuerza del alcohol, pero aparece la voluptuosidad del azúcar moreno, con notas de jazmín y miel. Un final fresco y vivo, con un equilibrio excepcional y una gran persistencia.

GRADO ALCOHÓLICO: 55% alc./vol.

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO: Tradicionalmente se sirve puro a temperatura ambiente, como una grappa. Personalmente, recomiendo servirlo frío para evitar cualquier dilución con hielo, jarabe o limón, ya que su calidad excepcional no necesita añadidos.

RECOMENDACIONES DE MARIDAJE: Este ron es un acompañamiento perfecto para mariscos, botarga, caviar y pescados ahumados. También se combina excelentemente con quesos grasos, postres refinados de chocolate, sorbetes de frutas y un cremoso Paris-Brest.

Nota bene: La decoración utiliza tintas y recubrimientos orgánicos, eliminando metales pesados, garantizando el cumplimiento de las regulaciones europeas y americanas. Esta técnica permite producir todos los tonos de color, incluso los más vivos, con máxima precisión y reproducibilidad, incluyendo impresión en cuatricromía. Los controles de calidad rigurosos aseguran un alto nivel de satisfacción en el resultado final.



«La simplicidad es la sofisticación última»
Léonard de Vinci

FIGHTING SPIRIT PINK RON BLANCO

«Medalla de Oro» en el Concurso Catavinum World Wine & Spirits, celebrado en Barcelona en febrero de 2024.

«Medalla de Plata» en el London Spirits Competition, celebrado en Londres en marzo de 2024.

«Medalla de Oro» en el Concurso Internacional Wine & Spirits Awards, celebrado en Barcelona en julio de 2024.

«Medalla de Plata» en el Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles 2024, celebrado en China en septiembre de 2024.

ORIGEN: Ron de las Islas de Barlovento del Caribe. Elaborado a partir de jugo fresco puro de caña de azúcar, conocido como ron agrícola. Destilado en la Destilería Bielle – Marie-Galante. Producto de Francia.

TRAZABILIDAD: Esta añada proviene del lote 64/23, seleccionado por Chantal Comte en las bodegas Saint Eloi 88. Se produjeron 5,700 botellas serigrafiadas para Chantal Comte. Embotellado en octubre de 2023 (Lote R231002).

HISTORIA: Este ron forma parte de la colección «Fighting Spirit» de Chantal Comte, una selección de rones blancos excepcionales. Después de «Fighting Spirit Red Line», «Fighting Spirit Blue» y «Fighting Spirit Gold», este «Fighting Spirit Green Lagoon» simboliza la frescura del Océano Índico y la suavidad floral de este ron excepcional, que merecía un frasco precioso y decididamente contemporáneo. «Fighting Spirit» es un término de rugby irlandés que evoca el deseo de superarse y de ganar. ¡No se trata de violencia, sino de determinación!

A LA VISTA: Un disco de grosor inusual, una viscosidad excepcional. Brillante y transparente.

EN NARIZ: Una fragancia hipnotizante. A la frescura de una ligera salinidad se suma el aroma de higos maduros, dulces y succulentos. El lichi y la rosa completan esta paleta aromática, definitivamente «Pink».

EN BOCA: Plenitud y voluptuosidad. Un inicio de dulzura interesante. La rosa sigue desplegando su magia, mientras que la textura palpable y seductora de este ron añade un placer excepcional a la degustación. Persistencia larga y elegante.

GRADO ALCOHÓLICO: 55 % alc./vol.

CONSEJO DE SERVICIO: Tradicionalmente, se sirve puro a temperatura ambiente, como una grappa. Personalmente, recomiendo servirlo bien frío para evitar cualquier dilución con hielo, sirope o limón, ya que sus excepcionales cualidades hacen que no necesite ningún añadido.

MARIDAJE METS & RON: Este ron combina a la perfección con:

- Mariscos, huevas de pescado, caviar y pescados ahumados.
- Postres a base de frambuesa o rosa, como sorbete, vacherin, tiramisú y tarta de frambuesa.



Chantal Comte se ha comprometido desde hace mucho tiempo con la Asociación Caribaea Initiative, que trabaja en favor de la formación universitaria de jóvenes naturalistas del Caribe. Cada botella de ron Chantal Comte vendida contribuye, a su manera, a apoyar la Asociación Caribaea Initiative (www.caribaea.org).

El logotipo de Caribaea, en la parte posterior del estuche, simboliza este compromiso.

Nota bene: La decoración utilizando tintas o recubrimientos orgánicos elimina la introducción de metales pesados, garantizando que los artículos cumplan con las normativas europeas y americanas. Este método permite la producción de todos los matices de color, incluidos los más vibrantes, con máxima precisión y reproducibilidad, incluso en cuatricromía. Los controles de calidad realizados durante la producción aseguran un alto nivel de satisfacción con el resultado final.

CHANTAL
COMTE



«La simplicidad es la sofisticación última»
Léonard de Vinci

FIGHTING SPIRIT GOLD

Ron Agricole Blanco AOC Rhum de la Martinique

«Medalla de Oro» en el Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles, celebrado en Bruselas en octubre de 2020.

«Doble Medalla de Oro» en el Concours Mondial des Rhums 2018, celebrado en Madrid.

«Doble Medalla de Oro» en el Paris Wine & Spirits Trophy, celebrado en París en noviembre de 2024.

«Gran Medalla de Oro» en el Concurso Catavinum World Wine & Spirits Competition, celebrado en Barcelona en febrero de 2025.

PRESENTACIÓN: «Fighting Spirit» es un término irlandés de rugby, que simboliza la voluntad de ganar más que la violencia. También hace referencia a un licor que tuvo su auge en las Guerras Mundiales, cuando el ron era considerado un apoyo esencial para los soldados. Este ron forma parte de la colección de rones blancos excepcionales de Chantal Comte. Tras «Fighting Spirit Red Line» y «Fighting Spirit Blue», este «Fighting Spirit Gold» encarna la potencia y suavidad floral de un ron único, digno de un frasco precioso.

A LA VISTA: Cristalino, tiene una transparencia centelleante y adamantina.

EN NARIZ: Ofrece las características apetitosas de los dos anteriores con pequeños toques yodados y salinos, pero su vertiente floral está más presente (flores de stephanotis y samana).

EN BOCA: Se adorna con un dulzor meloso y aterciopelado, para domar la fuerza del alcohol con aromas de caña de azúcar, frutas y flores exóticas, realzados por la pimienta.

GRADO ALCOHÓLICO: 50% alc./vol.

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO: puro, a temperatura ambiente como una grappa, como aperitivo o al final de una comida. Personalmente recomiendo servirlo helado como aperitivo para evitar que se diluya con cubitos de hielo, almíbar o limón porque sus excepcionales cualidades lo eximen de cualquier artificio. (Pero para los fanáticos del Ti'Punch, no está prohibido agregar unas gotas de jarabe de caña y lima). Acompañará magistralmente un aperitivo elaborado con bacalao accras, morcilla antillana, aguacate feroz, pero su extrema complejidad y su frescura salada y yodada se verán magnificadas aún más por las ostras, la bottarga, el caviar y el pescado ahumado. Este ron procede de la Distillerie du Simon, en la costa atlántica de la isla de Martinica. De esta añada se produjeron 6.000 botellas, serigrafadas para Chantal Comte. Embotellado en abril de 2017.

Nota bene: La decoración utiliza tintas y recubrimientos orgánicos, eliminando metales pesados, garantizando el cumplimiento de las regulaciones europeas y americanas. Esta técnica permite producir todos los tonos de color, incluso los más vivos, con máxima precisión y reproducibilidad, incluyendo impresión en cuatricromía. Los controles de calidad rigurosos aseguran un alto nivel de satisfacción en el resultado final.

RHUM
CHANTAL
COMTE



«La simplicidad es la sofisticación última»
Léonard de Vinci

CUVÉE CARIBAEA

Denominación de Origen Controlada Ron de Martinica Ron Agricole Blanco

«Medalla de Plata» en el *Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles*, celebrado en Bruselas en octubre de 2021.

«Gran Medalla de Oro» en el *Concurso Catavinum World Wine & Spirits Competition*, celebrado en Barcelona en febrero de 2025.

ORIGEN: Seleccionado y embotellado por Chantal Comte en las bodegas de Maison La Mauny, 97 211 Rivière-Pilote, Martinica.

TRAZABILIDAD: Este ron blanco proviene del tanque 313 en las bodegas de Destilería La Mauny.

- Año de destilación: 2020
- Embotellado en: mayo de 2021

Se produjeron 2,500 botellas numeradas (0001 a 2500).

PRESENTACIÓN:

- Botella OSLO, con tapón de corcho natural, cápsula metálica y banda de apertura.
- Presentada en una caja de madera individual grabada.
- Etiqueta ilustrada con un dibujo original de Cyril GIRARD, investigador científico y pintor naturalista.

A LA VISTA: Transparente y cristalino, blanco puro, con hermosa viscosidad.

EN NARIZ: Un bouquet excepcional de caña de azúcar fresca y madura. El aroma característico del terroir de Maison La Mauny. Opulento y seductor en nariz.

EN BOCA: Una textura amplia y rica, con una suavidad aterciopelada. Una dulzura equilibrada, con notas especiadas de pimienta. Sabores de caña de azúcar, leche de almendra fresca y un aroma floral-especiado evocador de las islas del Caribe.

GRADO ALCOHÓLICO: 50% alc./vol.

MARIDAJE: Marida perfectamente con:

- Acras de bacalao antillanos
- Pequeñas morcillas criollas
- Blaff de erizos de mar
- Ti' Punch como aperitivo
- Pescados ahumados, huevas de pescado, bottarga (¡o incluso caviar para ocasiones especiales!)
- Para terminar: carpaccio de piña rociado con este extraordinario ron.



Chantal Comte se ha comprometido desde hace mucho tiempo con la Asociación Caribaea Initiative, que trabaja en favor de la formación universitaria de jóvenes naturalistas del Caribe. Cada botella de ron Chantal Comte vendida contribuye, a su manera, a apoyar la Asociación Caribaea Initiative (www.caribaea.org). El logotipo de Caribaea, en la parte posterior del estuche, simboliza este compromiso.

RHUM
CHANTAL
COMTE



L'Atelier du Rhum

Ubicado en la finca del Château de la Tuilerie en Nîmes, dentro de los edificios SICAM diseñados por el arquitecto Armand Pellier, L'Atelier du Rhum es **una tienda dedicada a los rones de Chantal Comte**.

También es una vitrina para la mayoría de los rones del Caribe y del Océano Índico y ofrece una selección de los mejores whiskies del mundo (Escocia, Irlanda, Japón, Taiwán, etc.), además de otros licores como ginebra, oporto y jerez, para una oferta más completa.

L'Atelier du Rhum también **un espacio dedicado a la degustación**. En el libro «Culture Rhum» de Patrick Mahé (ver artículo adjunto), el autor menciona nuestros talleres y degustaciones de maridaje con ron, donde, durante años, hemos experimentado con la combinación del ron con diversos platos, en forma de tapas, para romper los estereotipos y mostrar la gran variedad de maridajes posibles con el ron. Estas degustaciones temáticas son dirigidas por Chantal Comte.

Organización de degustaciones (con cita previa): Precio 30 € por persona (reembolsable por compras mínimas de 200 €).

Para más información, contáctenos por correo electrónico en contact@chantalcomte.com o por teléfono en **+33 4 66 70 10 55**.



© Karima Mohamed



© Karima Mohamed



© Chantal Comte



Horario de apertura: De lunes a viernes: Solo con cita previa, para una degustación personalizada. De lo contrario, horario habitual:
Lunes, martes, jueves y viernes: 8:00 AM – 4:30 PM
Miércoles: 8:00 AM – 12:00 PM

Para más información, síguenos en:

 **Rhum Chantal Comte**

 **@rhumchantalcomte**

Las catas maridadas de Ron y Gastronomía, dirigidas por Chantal Comte desde hace veinte años en la sala de degustación de L'Atelier du Rhum, son destacadas en el libro de Patrick Mahé a continuación.

RON Y GASTRONOMÍA

... En Occitania, desde hace más de treinta años, Chantal Comte, experta internacional, ha creado en su Château de la Tuilerie en Nîmes, talleres lúdicos en torno al ron y la gastronomía. Allí reúne a colegas eminentes, como Claire Martin de Foresta, especialista en trufas, quien dirige el taller «*Diamante negro y oro líquido*».

La colección de rones de Chantal Comte ha sido seleccionada por grandes mesas, como la de Alain Ducasse, chef multiestrellado y embajador de la gastronomía francesa en el mundo. Además, multiplica sin cesar las experiencias gustativas. ...

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

Lugares de Recepción

La finca Château de la Tuilerie, un viñedo administrado durante treinta y cinco años por Chantal y Pierre-Yves Comte, donde Chantal fue viticultora antes de arrendar la producción para dedicarse exclusivamente al ron, ofrece amplios espacios para los amantes del ron y la naturaleza:

L'Atelier du Rhum y su nueva anexa, situados en las instalaciones de la estación frutícola SICAM, cuyo entorno evoca las destilerías de ultramar.

La Casa de Degustación, ubicada junto a un estanque romántico, acoge regularmente talleres sobre la combinación de gastronomía y ron, y también está disponible para bodas y recepciones (cumpleaños, jubilaciones, etc.).

El Claro del Castillo, un lugar legendario donde han actuado grandes músicos en los conciertos de verano a la luz de la luna, con un muro acústico espectacular.

El Jardín de los Vinos, un espacio para bodas, conferencias y exposiciones temporales, que en febrero o marzo acoge una exposición excepcional de kimonos de boda.

Para información sobre alquiler de espacios, contacte con +33 (0)4 66 70 10 55.



Breve historia del Kimono

Esta excepcional colección de Kimonos de boda de segunda mano, que tienen entre 10 y 50 años de antigüedad, se debe a que en la cultura japonesa se valora menos una prenda que ya ha sido usada, incluso solo una vez.

Sin embargo, cada uno de estos kimonos de seda es único y no puede ser duplicado. La fama del diseñador, junto con las sofisticadas técnicas de teñido y bordado, justifican los altísimos precios de los kimonos nuevos.

Los pocos artesanos que aún practican este arte complejo y laborioso cobran verdaderas fortunas por su trabajo. El precio de un kimono nuevo oscila entre 10.000 y más de 50.000 euros.

En Japón, los kimonos tienen tanto valor que no es raro utilizarlos como garantía para préstamos bancarios, de la misma manera que en Europa se podría empeñar una joya familiar.

El kimono tiene orígenes aristocráticos. En los siglos XV y XVI, solo los nobles de rango Daimyo o Shogun y sus familias tenían el derecho de llevar kimono.

Para los conocedores, cada kimono tiene signos distintivos que indican si es un kimono de boda, de ceremonia, de verano o de invierno, o si pertenece a una geisha o a una aprendiz de geisha (Maiko).

Otros detalles y su color revelan si está destinado a una mujer casada, una joven soltera o una mujer mayor, cuyos colores deben ser más sutiles y armonizados, evitando errores de estilo.

Los motivos de los tejidos y los bordados de seda tienen significados simbólicos:

- Los abanicos representan prosperidad.
- Las grullas y las tortugas simbolizan larga vida.
- Estos diseños fueron especialmente populares en la era Edo, junto con los carruajes y las flores, inspirados en las procesiones de la familia imperial.

La forma del kimono nunca cambia, excepto en el número de pliegues del cuello y los bordes, que distinguen los kimonos de ceremonia de los de uso diario.

Más allá de su valor cultural, los kimonos son joyas textiles atemporales, poéticas y ajenas a las modas pasajeras.

Esta es una colección privada.

En marzo de 2025, le invitamos a reservar una cita para visitar nuestra excepcional exposición de kimonos ceremoniales. Llámenos al +33 (0)4 66 70 10 55 para reservas.



© Chantal Comte



Chantal Comte apoya la Asociación Caribaea Initiative

El logotipo de **CARIBAEA INITIATIVE** ahora está presente en la contraetiqueta de todas las cuvées de ron Chantal Comte, como parte de nuestro compromiso con esta asociación que trabaja en las islas del Caribe para proteger la biodiversidad y formar a jóvenes científicos caribeños.

Fundada en 2014 con el apoyo de la Fundación MAVA, **CARIBAEA INITIATIVE (www.caribaea.org)**, con sede en Guadalupe, es actualmente la única organización no gubernamental de conservación de la naturaleza que opera en toda la región insular del Caribe, sin distinción de idioma, cultura o política. La asociación se destaca por su prioridad en la formación de expertos locales de alto nivel, quienes trabajan en red científica para desarrollar recomendaciones clave en la gestión de la fauna y el medio ambiente.

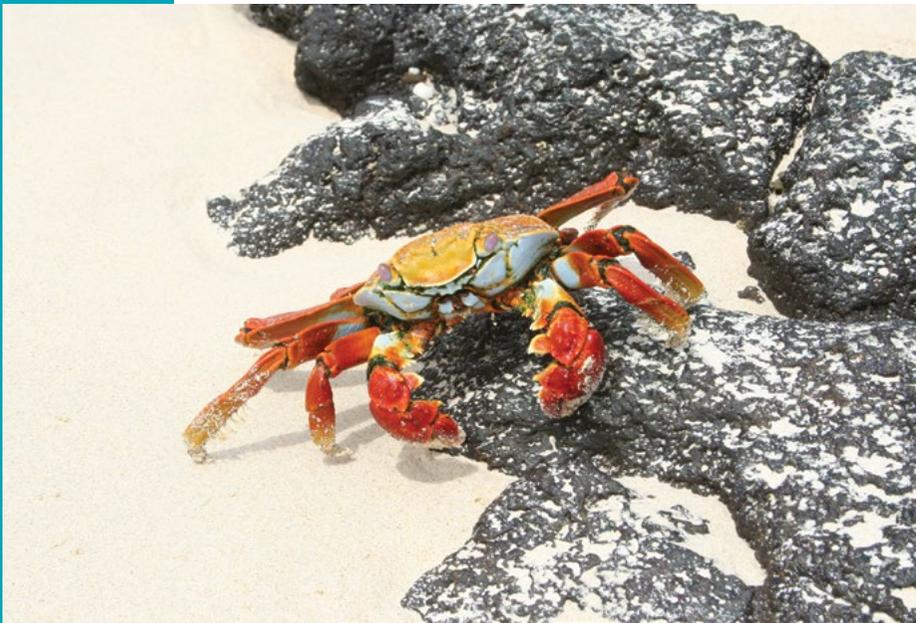
Para lograr este objetivo **CARIBAEA INITIATIVE**, presidida por Alain Sandoz, recauda fondos para llevar a cabo diversos programas de conservación y educación. En colaboración con instituciones locales, la asociación desarrolla programas científicos sobre la fauna del Caribe, que permiten a los estudiantes obtener grados de licenciatura, maestría y doctorado en estudios ambientales. Además, implementa programas educativos en colegios y liceos, concienciando a los jóvenes caribeños sobre la importancia de conservar la biodiversidad, con el objetivo de fomentar futuras vocaciones científicas en el ámbito ambiental.



© Jorge García



© Jorge Garcia



© Jorge García

El Caribe Insular: Un Tesoro de Biodiversidad

El Caribe insular es uno de los principales puntos calientes de biodiversidad en el mundo, con una gran cantidad de animales y plantas endémicas, que no se encuentran en ningún otro lugar. Sin embargo, esta excepcional biodiversidad es extremadamente frágil y se ve amenazada por el cambio climático, la introducción de especies exóticas invasoras, la deforestación y la urbanización. En este contexto, la misión principal de **CARIBAEA INITIATIVE** es ayudar a los países del Caribe insular, muchos de los cuales tienen recursos limitados, a gestionar y proteger su extraordinario patrimonio natural, especialmente fortaleciendo la formación científica local.

Desde 2016, **CARIBAEA INITIATIVE** desarrolla proyectos de investigación y educación enfocados en el estudio y la protección de la biodiversidad caribeña.

Estos proyectos ya han permitido la formación de 23 estudiantes de maestría y 10 estudiantes de doctorado provenientes de nueve estados y territorios diferentes.

Las investigaciones llevadas a cabo han logrado importantes avances científicos, como:

- El descubrimiento de una nueva especie de pez de agua dulce en Haití.
- La identificación de los principales factores que amenazan la extinción de diversas especies caribeñas.
- La estimación de parámetros demográficos en especies en peligro de extinción.
- La demostración del papel crucial de las zonas verdes urbanas en la conservación de la biodiversidad.

Estos resultados se publican regularmente en revistas científicas internacionales de prestigio y se difunden ampliamente a través de campañas de comunicación.

Una Red Creciente de Expertos para el Caribe

Poco a poco, **CARIBAEA INITIATIVE** está construyendo una red de expertos locales con habilidades complementarias, quienes son referentes de confianza para las comunidades locales y asesoran a los gobiernos en la gestión y conservación de los recursos naturales. El camino aún es largo, pero ya está trazado.

Para financiar sus actividades, **CARIBAEA INITIATIVE** participa regularmente en convocatorias de financiación nacionales e internacionales y también cuenta con la generosidad de donantes comprometidos y conscientes de la importancia de brindar a las poblaciones caribeñas los medios necesarios para conservar su patrimonio natural único.

Chantal Comte, cuyo grupo familiar está establecido en el Caribe desde hace 60 años, se ha apasionado por las acciones de la asociación, en especial por el apoyo a la formación de jóvenes investigadores.

Al donar una parte de las ventas de cada botella de ron a CARIBAEA INITIATIVE, Chantal Comte busca involucrarse activamente y contribuir concretamente a la protección de la fauna caribeña y a la formación de los futuros expertos de la región.





© 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

