

preference-rhum.fr

Pays : France

Dynamisme : 4



Triple doses de rhum blanc



Si l'Esprit de Neisson a ouvert la voie il y a plusieurs années maintenant, presque toutes les maisons du petit monde du rhum agricole proposent aujourd'hui des versions bruts de colonne, avec des titrage en alcool qui atteignent les sommets. L'idée derrière ces rhums est de pouvoir proposer la version la plus pure du jus de base du producteur. Nous poursuivons notre exploration des rhums blancs avec trois belles références, dont certaines ont connu un très beau succès commercial.

Nous avons décidé de déguster les trois rhums en suivant le degré d'alcool : avec trois bruts de colonne les titrages en alcool sont de toute façon assez élevés. Les trois rhums ont été servis une bonne heure avant la



[Visualiser l'article](#)

dégustation pour permettre aux rhums de s'oxygéner. Nous pensons que l'aération est indispensable pour des rhums ayant un tel taux d'alcool.

L'Arbre du Voyageur, Chantal Comte, brut de cuve, 60,2%

Commençons sans plus tarder par le plus « léger » d'entre eux, l'Arbre du Voyageur. Mise en bouteille en octobre 2018, cette version limitée à 1200 bouteilles nous vient de la distillerie La Mauny en Martinique. Notons ici que Chantal Comte n'intervient pas au niveau du choix des cannes, qu'elle fait sa sélection directement en cuve. On remarquera également l'appellation brut de cuve, plutôt que colonne, qui nous semble intéressante pour la mise en avant du travail de brassage et de repos en cuve. En creusant un peu, nous avons appris qu'il s'agissait d'un "blend" de 3 cuves, avec un temps de 6 mois de repos et aération. Enfin, ce rhum n'a pas été réduit, malgré le degré assez faible, pour un brut de cuve.

L'intégration de l'alcool est excellente.

Au nez, c'est une très belle canne qui ouvre le bal, avec un parfum de fleur assez capiteux. Ensuite, on trouve de la mandarine, et une légère fraise des bois.

En bouche, une très belle acidité fait son apparition, avec du jus de citron vert, une canne fraîche et très végétale. C'est vraiment onctueux, et très intéressant.

Pour la finale, la canne s'estompe et laisse place à des notes poivrées et une pointe d'iode.

Nous avons beaucoup aimé cette version que nous avons trouvé très élégante et fine. La texture en bouche est très agréable.

Notre note 17/20



Un très beau rhum Le Bielle brut de colonne

Après le succès des versions brut de colonne d'Old Brothers, et la dégustation de la canne grise que nous avons effectué en ouverture des rhums blancs de dégustation, c'est peu de dire que nous attendions beaucoup de cette version brut de colonne. Nous gagnons 10% par rapport au rhum précédent avec un rhum à 71,2%. Au niveau du repos, il y a eu 6 mois de repos puis 3-4 mois de brassage, manuel, 2 ou 3 fois par semaine pendant 5 à 10 minutes.

L'alcool est assez présent malgré la longue aération. On est bien en présence d'un brut de colonne !

On retrouve directement au nez une très nette agrume typique de la maison (citron jaune) ainsi que des notes de cannes fraîches.

En bouche c'est ample et très végétal. On retrouve toujours la canne fraîche qui s'accompagne d'une pointe d'acidité.

La finale est un peu astringente et assez amère.

preference-rhum.fr
Pays : France
Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)

Nous attendions peut-être trop de ce brut de colonne et nous avons été déçu par sa linéarité. On retrouve une belle canne fraîche mais l'ensemble est un peu monolithique à notre goût. Nous tenons à souligner que le prix (40 euros en métropole) pour ce brut de colonne de 50cl est très raisonnable mais le prix n'entre pas en ligne de compte dans notre notation.

Notre note 15/20

Le Bolokos brut de Colonne de Montebello.

Ce rhum est déjà complètement épuisé (nous dégustons ici le premier batch, une seconde version est disponible) mais nous n'avions pas eu l'occasion d'en faire une dégustation jusqu'à présent. Cette version a reposé un an en cuve en étant brassée régulièrement afin de développer sa palette aromatique. Élaboré uniquement à base de canne R579 (la fameuse canne rouge), il n'y a eu que 943 bouteilles de ce brut de colonne et nous avons eu la chance de pouvoir nous procurer l'une d'entre elle.

Intégration de l'alcool assez réussie malgré les 76%, sans doute grâce à la mise en repos et au brassage avant la mise en bouteille.

Au nez, l'ouverture est sur le citron jaune et la cardamome. Nous avons ici une canne vive et fraîche.

En bouche, la canne se fait bien plus herbacée, nous sommes ici face à une amertume végétale qui s'accompagne de maté (ou thé vert).

La finale est très longue et l'amertume laisse la place à des notes piquantes de poivre blanc.

Ce brut de colonne nous a séduit, sans pour autant nous subjugué. Nous nous interrogeons par ailleurs sur l'intérêt de le sortir en bouteille de 70cl. Un tirage à 50cl aurait pu permettre un plus grand nombre de bouteilles et un coup moindre. En effet, son prix de sortie était assez élevé (85 euros en métropole) et le batch 2 s'écoule en ce moment à 95 euros. Pour un rhum à plus de 75%, qu'on ne pourra pas boire en grande quantité, nous pensons qu'une sortie à 50cl aurait été plus judicieuse. Ceci est dit ici, mais le constat est bien sûr le même pour les autres bruts de colonne.

Nous rappelons que notre notation ne tient pas compte de ces questions :

Notre note : 16/20