



## Chantal Comte revient avec trois nouvelles sélections

**Excellente nouvelle pour les amateurs des rhums sélectionnés par Chantal Comte, trois nouvelles références seront bientôt embouteillées : une cuvée Caribaea et une Tour de l'Or 2010 en provenance de la Maison La Mauny et une cuvée Caribaea, un rhum vieux cette fois, de chez HSE.**



Les événements sanitaires de l'année 2020 ont rendu plus difficile la sélection mais il fallait plus pour décourager Chantal Comte, cette figure emblématique de l'embouteillage indépendant.

Il aura fallu neuf mois pour mettre au point ces cuvées dont Chantal Comte est très fière : « *les voyages étant impossible, j'ai souffert pour y arriver mais il en résulte trois cuvées de haut vol* ».

Deux maisons se partagent l'affiche : La Mauny tout d'abord, comme nous l'explique Chantal Comte : « *La présence de Daniel Baudin y est pour beaucoup, son travail est formidable, il a été élu meilleur maître chai du monde en 2019 et il le mérite amplement* » . La seconde n'est autre que HSE, dont la dernière collaboration remonte à 2012.

Elles seront disponibles en métropole mi-juin si les conditions sanitaires changeantes le permettent. Chantal comte se rendant le 30 avril en Martinique pour superviser en personne l'embouteillage dans les deux distilleries.

rumporter.com  
Pays : France  
Dynamisme : 0



Page 2/5

[Visualiser l'article](#)



## **Chantal Comte – Cuvée Caribaea 2020**

Un rum blanc issu des chais de la distillerie La Mauny, distillé en 2020 et mis en bouteille en mai 2021. L'étiquette est dessinée par Cyril Girard, peintre naturaliste.

### ***Note de dégustation fournie par le producteur :***

**Nez :** Un bouquet exceptionnel de canne à sucre fraîche et mu#re. On reconnaît le nez de terroir propre à Maison La Mauny. Un nez opulent et gourmand.

**Bouche :** Une belle ampleur et la richesse d'une texture veloutée, avec une très belle sucrosité : canne à sucre, barbe à papa, lait d'amande fraîche, comme les papillons de son étiquette, on butine le sucre de canne.

70cl – 50,3%

Édition limitée à 2500 bouteilles

PVC : 85€



### **Chantal Comte – Cuvée Caribaea HSE**

Il a été sélectionné et mis en bouteilles dans les chais de l'Habitation Saint-Etienne. Ce rum vieux, quatre ans d'âge, a été élevé en fûts neufs. Une première pour Chantal Comte « *qui rompt avec la tradition d'un élevage en fûts américains ayant contenu du Bourbon* ».

Chantal Comte nous explique que cette cuvée « *est atypique, il sort du cadre, l'élevage en fût neuf est fougueux. Le bois est présent avec un côté intéressant, il sort de sentiers battus, il a une pointe d'amertume. C'est une des saveurs de base qui est méprisée mais au contraire, l'amertume est essentielle dans la dégustation, il faut toujours une pointe d'amertume, une pointe d'acidité, etc.. C'est important pour l'équilibre* » .

Son étiquette, toujours signée par Cyril Girard, représente un colibri qui butine une fleur d'hibiscus.

#### ***Note de dégustation fournie par le producteur :***

*Nez : On a une impression d'équilibre et de grande élégance. Aucune agressivité de l'alcool. Epices fondues, vanille Bourbon, feuille de tabac, brioche.*

rumporter.com  
Pays : France  
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

*Bouche* : Une finesse sans folklore, notes de cacao, de vanille, de miel, de café, de cire d'abeilles, de noisettes torréfiées. On ressent l'amertume fine du bois neuf (gingembre, pamplemousse). Aucun caramel n'a été ajouté.

70cl – 57%

Édition limitée à 1600 bouteilles

PVC : 125€

## **Chantal Comte – La Tour de L'or – Maison La Mauny – Millésime 2010**



Ce Brut de fût provient des chais de la Maison La Mauny. Distillé en 2010 et mis en vieillissement en septembre 2011 en fûts de chêne américain ayant contenu du Bourbon. Il sera mis en bouteille en mai 2021, après 9 ans de vieillissement.

70cl – 62,02%

Édition limitée à 1800 bouteilles

rumporter.com  
Pays : France  
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

PVC : 195€

***Note de dégustation fournie par le producteur :***

**Nez :** Explosion d'arômes sans domination de l'alcool. Une harmonie totale ! Élégance et minéralité caractérisent ce rhum tellurique au nez d'ambre, d'encens, de bois de cèdre, de vanille.

**Bouche :** Confirmation de la finesse d'une étonnante palette aromatique et d'une grande puissance. Vanille, ambre, cèdre, encens, épices douces, fleurs tropicales, effluves de pamplemousse (chadek confit). Un boisé fin et réglissé. Une infinie persistance. Cette grande réserve est l'un des fleurons de la Collection des Rhums Chantal Comte.

*\*Note de la rédaction : La couleur des visuels produits n'est pas la bonne car les cuvées ne sont pas encore embouteillées.*