

## Dégustation nouveautés

### Beach House

Spiced rum - 40%

#### ANTOINE

**Nez :** Teinte jaune paille lumineuse. L'aromatique dévoile une série d'abord exotique - mangue verte, ananas rôti - puis des senteurs épicées comme la badiane et la cannelle. Allongé d'un peu d'eau, des touches fumées.

**Bouche :** Corsé et bien constitué, ce spiced rum est porté par une générosité présente dès les premières sensations puis tout au long de la dégustation. Corps puissant et parfaitement équilibré. Boisé maîtrisé.

**Finale :** S'exprime de façon harmonieuse avec une persistance d'une vingtaine de caudales.

**Commentaire :** À associer avec un Baba punché de ce même rum et de quelques fruits exotiques.

**NOTE : 7**



#### NICHOLAS

**Nez :** Doux et floral. Rose, bois de santal, cire d'abeille, résine et gousse de vanille. Avec de l'eau, plus épicé, chocolat blanc et nougat.

**Bouche :** Ronde et sirupeuse. Douce et fruitée. Un peu d'amertume et d'épices. Zeste de fruits jaunes, genièvre, fines herbes. Avec de l'eau, fleur d'orange et sirop d'érable.

**Finale :** Pas très longue, le sucre la voile un peu. Avec de l'eau, elle devient plus nette, plus longue : le sucre domine moins.

**Commentaire :** Doux et aromatique, mais le sucre est un peu trop prononcé. S'exprime bien avec une goutte d'eau.

**NOTE : 7,5**

ÎLE MAURICE

PRIX : ●

### Trois Rivières VSOP

Rhum vieux agricole - 40%

#### ANTOINE

**Nez :** Couleur acajou aux reflets marrons clairs. Grande subtilité d'ensemble lors de la phase aromatique. Elle mêle des senteurs d'ananas rôti, de sucre muscovado et de vanille Bourbon. L'aération et un peu d'eau font ressortir des essences plus épicées.

**Bouche :** On sent que l'élevage a joué un rôle prépondérant dans l'élaboration de cette eau-de-vie. Passé l'attaque, ce dernier assouplit la puissance en alcool et arrondit les tanins. Nuances plus confites en rétrofaction.

**Finale :** Finale légèrement salée et persistance aromatique louable.

**Commentaire :** Une expression noble d'un vieux agricole comme nous les aimons. Parfait avec un Punch de Punch.

**NOTE : 6,8**



#### NICHOLAS

**Nez :** Fin et puissant. Feuille de banane, sucre brun, papaye et caramél au beurre salé. Une pointe verte à la fin. Avec de l'eau, plus frais, des notes de poivre blanc et une touche crayeuse.

**Bouche :** Douce à l'attaque. Mélasse, sucre brun et une touche de rancio. Avec de l'eau, plus fraîche et minérale.

**Finale :** Longue mais discrète. Avec de l'eau, légèrement mentholée.

**Commentaire :** Simple mais agréable. Se boit très bien avec une goutte d'eau.

**NOTE : 7**

MARTINIQUE

PRIX : ●●

### Plantation Belize XO

Rhum vieux traditionnel - 41%

#### ANTOINE

**Nez :** Un caractère un peu plus réservé que l'eau-de-vie précédente. Après l'avoir attendu quelques instants dans le verre, c'est le floral qui se livre : paille, camomille et des senteurs de fruits jaunes pochés.

**Bouche :** La bouche est l'exacte copie du nez. Ici, pas de démonstration de force, bien au contraire, c'est un ensemble plein, juteux où l'alcool est habilement associé à un boisé long et séveux. Allongé d'un peu d'eau, devient plus "bavarde".

**Finale :** Saline et longueur moyenne.

**Commentaire :** Nous apprécions ce style, plus réservé qu'à l'accoutumée mais très bien élevé. À savourer au naturel ou avec des fruits confits d'Apt.

**NOTE : 6,8**



#### NICHOLAS

**Nez :** Fondu et végétal. Tabac blond, mangue très mûre, crème anglaise, banane et chocolat chaud. Avec de l'eau, des notes de fines herbes se rajoutent et les notes de crème anglaise s'amplifient.

**Bouche :** Très douce et fondue. Noix de coco, épices douces (cannelle, vanille, noix de muscade). Gourmande. Mélasse, sucre brun. Avec de l'eau, ne s'améliore pas : il est déjà suffisamment fondu.

**Finale :** Longue et sur la noix de muscade. Un peu amère. Avec de l'eau, un peu moins amère et plus sucrée.

**Commentaire :** Peut-être un peu facile mais très rond et joliment structuré. Reste bien équilibré.

**NOTE : 8,5**

BELIZE

PRIX : ●●

### Saint James Fleur de Canne

Rhum vieux agricole - 42%

#### ANTOINE

**Nez :** Associe deux familles d'arômes : le floral avec le camphre, la rose ancienne puis le fruit avec la poire rôtie. Primaire, mais habilement fait et très distingué dans l'approche.

**Bouche :** Belle trame élançée, corsée et de puissance bien maîtrisée. Le corps est sérieux, fumé par son élevage et relativement gras. Pas d'agressivité. Allongé d'un peu d'eau, on découvre des touches de poivre et de girofle.

**Finale :** Harmonie en fin de bouche et persistance aromatique d'une trentaine de caudales.

**Commentaire :** On l'imagine très bien avec un parfait aux fèves de cacao.

**NOTE : 7**



#### NICHOLAS

**Nez :** Doux et animal. Assez vert (banane verte) et des fruits blancs et jaunes surmûris. Avec de l'eau, évolue davantage vers les fruits blancs et jaunes.

**Bouche :** Assez riche et sèche. Empyreumatique et assez forte en alcool. Légèrement amère et marquée par un fin boisé. Mélasse, réglisse et poivre noir. Avec de l'eau, il perd un peu de son caractère.

**Finale :** Longue et finement amère sur la réglisse. Avec de l'eau, devient un peu anodine.

**Commentaire :** Assez fin et puissant, mais riche aussi. N'aime pas beaucoup l'eau : mieux avec aération.

**NOTE : 8,5**

MARTINIQUE

PRIX : ●●