

SAMEDI 1^{ER} AVRIL | 19H30 - 22H30

VOYAGE BAR LOUNGE
LA SAMARITAINE | PARIS

Rhum & Vous

Le rendez-vous du spiritueux des Îles de Guadeloupe

RHUM BOLOGNE | PÈRE LABAT
RHUM MONTEBELLO | RHUM ET PUNCHS MARSOLLE
PAPA ROUYO | DISTILLERIE REIMONENQ
KARUKERA | RHUM BIELLE



Rhum & Vous

Le rendez-vous du
spiritueux des Îles de Guadeloupe

Le samedi 1er avril 2023, le Comité du Tourisme des îles de Guadeloupe lance Rhum & Vous, le rendez-vous de l'excellence du spiritueux des îles de Guadeloupe.

Dans ce haut lieu parisien, la Samaritaine, se rencontrera le prestige des rhums agricoles guadeloupéens avec les spécialistes du Spiritourisme. Naviguant sur l'effervescence de la thématique Rhum dans la capitale lors du Rhum Fest la présence de nos acteurs locaux.



Le rendez-vous avec l'excellence du spiritueux des Îles de Guadeloupe et les spécialistes du spiritourisme.

Partir à la découverte du savoir-faire du Rhum agricole ;

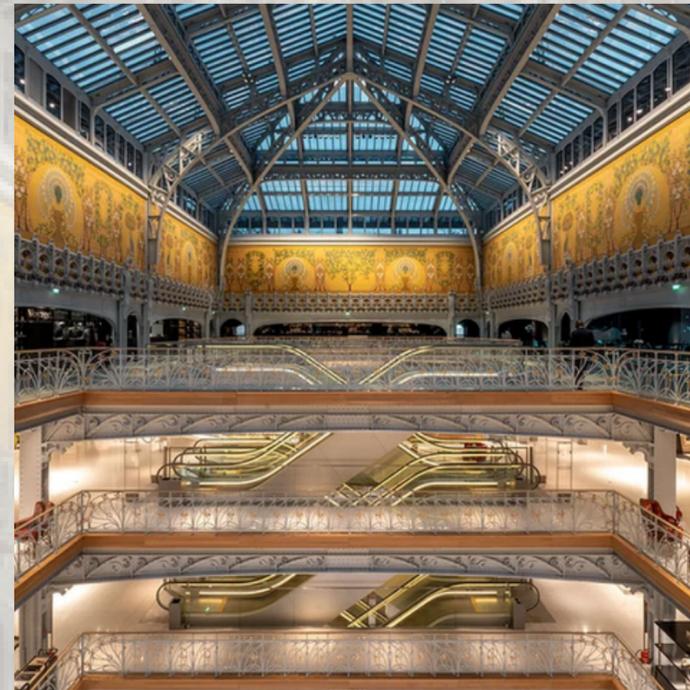
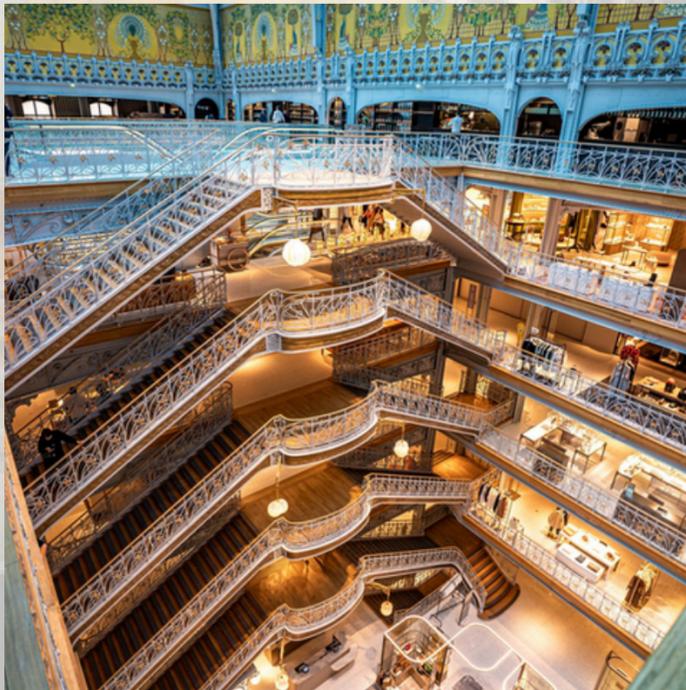
- Richesse de l'histoire et du patrimoine guadeloupéen,
- Une aventure humaine,
- Positionnement segment « prestige ».



SAMARITAINE

PARIS PONT-NEUF

- Pont neuf Paris,
- Un écrin de l'Art de vivre à la française,
- Mythique bâtiment Art nouveau, qui dévoile une structure contemporaine au cœur de Paris,
- Le Bar & Lounge Voyage.





Le spiritourisme offre un nouveau positionnement pour la destination Guadeloupe à travers ses distilleries et ses rhumeries. Un engouement certain qui révèle une véritable tendance de fond : la rencontre de l'authentique à travers un savoir-faire ancestral.



Les rhums présentés se dégusteront en pairing avec des suggestions élaborées avec la créativité métissée du chef Jimmy ELISABETH officiant au restaurant Voyage de la Samaritaine. Le chef Jimmy ELISABETH invite à une expérience culinaire où chaque produit est magnifié.

Nos Objectifs



Notre secteur d'activité est en pleine mutation et nous y répondons avec agilité et résilience.

Les crises successives ont impactées nos modes de vie et nos structures, c'est pourquoi nous nous conformons au plan national de reconquête et d'évolution du tourisme.

En tant que partenaire incontournable des socio-professionnels et institutionnels de la filière touristique, toutes nos équipes se mobilisent pour offrir des expériences uniques, authentiques et responsables que nos visiteurs peuvent vivre dans notre bel archipel.



Nos Objectifs



Le Comité du Tourisme des Îles de Guadeloupe avec le soutien indéfectible de la Région Guadeloupe et du Conseil Départemental, a concrétisé des actions sur des thématiques majeurs :

- Augmenter la visibilité de la destination des îles de Guadeloupe dans le secteur du tourisme culturel,
- Promouvoir la destination Îles de Guadeloupe en matière de Spiritourisme,
- Faire rayonner les distilleries et rhumeries du territoire à l'échelle nationale et internationale,
- Organiser une rencontre entre les spiritueux de notre région et les professionnels du Spritourisme,
- Renforcer la collaboration entre nos collectivités et les entreprises locales.





Déroulé

Rhum & Vous se déroule le 01 avril 2023 de 19h30 à 22h30 dans l'espace Bar & Lounge du restaurant Voyage de la Samaritaine.

Cet évènement accueillera environ 80 personnes regroupant des journalistes et des agences de voyage spécialisées dans le Spiritourisme, des cavistes spécialisés rhums et quelques personnalités/influenceurs.





Déroulé

- Accueil des invités (à partir de 19h30)

Début : 20h00

- Mot d'accueil du CTIG
- Présentation des îles de Guadeloupe - Destination spiritourisme
- Présentation des maisons de rhums des îles de Guadeloupe
- Déambulation des invités dans l'espace afin de découvrir les distilleries et rumeries de Guadeloupe
- Dégustation pairing rhums et mets
- Prise de contact des invités avec les distilleries et rumeries

Fin : 22h30

Distilleries & rhumeries

Les Îles de Guadeloupe sont une terre de rhum. Depuis plusieurs siècles, ce spiritueux est produit ici dans la plus stricte tradition d'un héritage ancestral. Chaque distillerie est unique et propose des visites et des dégustations. Patrimoine industriel et culturel de l'archipel, elles font la fierté des guadeloupéens. Elles se répartissent sur trois îles : Grande-Terre, Basse-Terre et Marie-Galante. Les rhums issus de ces usines ont tous un caractère propre, des saveurs et des arômes différents.



BASSE-TERRE

RHUM *Bologne*

La distillerie Bologne est située sur les pentes escarpées du pied du volcan. Sa silhouette industrielle tranche avec le cadre bucolique de ses champs qui l'entoure. Ce nom est présent à cet endroit depuis le XVII^e siècle mais c'est au XIX^e siècle que l'habitation Bologne se tourne définitivement vers la production du rhum. Cela fait d'elle la plus ancienne de nos îles.

RHUM BOLOGNE

MÉDAILLE D'ARGENT PARIS
MÉDAILLE D'OR PARIS
MÉDAILLE DE BRONZE PARIS

RHUM GOLD
RHUM VIEUX XO
RHUM BLACK CANE
RHUM BLANC 55°
RHUM BLANC 50°

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Basse-Terre



42%
VOL.



L'une des caractéristiques fondamentales des rhums Bologne est leur aptitude remarquable au vieillissement. Perpétuel défi au temps, ils vieillissent en exprimant cet effet de terroir qui les rend de plus en plus complexes et subtils. Élevé exclusivement en **fûts de chêne français**, la **cuvée Réserve Spéciale** restitue avec finesse toute la pureté et la gamme aromatique de nos cannes. Après au **minimum 4 ans de vieillissement**, notre maître de chai élabore l'assemblage final de notre rhum vieux Réserve Spéciale avec la minutie et l'expertise qui seules permettent de faire naître un très grand rhum vieux.

Vieil or à reflets ambrés. Belle Limpidité & brillance. Viscosité très présente due à la concentration des composés aromatiques.

Son nez intense est marqué par une note **vanillée** et délicatement **grillée**, évoluant vers la **cannelle** et le **cacao**. Une **touche iodée délicate**, très «Bologne» survole le tout.

L'attaque est délicatement épicée, s'étoffant ensuite d'un concentré aromatique très riche : **les fruits secs, la figue confite, le pruneau, puis le chocolat noir, des notes de toffee, jusqu'à une pointe iodée.** Sa trame est précise et équilibrée, avec un **boisé** parfaitement fondu. Sa persistance impressionnante exprime toute la complexité de son assemblage et de son long vieillissement.

Sec avec ou sans glace. Laisser reposer quelques minutes dans le verre avant dégustation.

Contenance
70cl

50%
vol.



Rhum monovariétal 100% canne noire, une variété exclusive à la **distillerie Bologne**. Cette ancienne variété, aujourd'hui oubliée des distillateurs en raison de son faible rendement, est privilégiée par Bologne pour son potentiel aromatique toute à fait exceptionnel. Elle exprime un « **concentré** » de canne. **Maturation 12 mois en cuve inox.**

Suave, d'une grande complexité aromatique, très harmonieux. Particulièrement riche. Le premier nez se montre empyreumatique et exotique (canne, mangue, maracudja). Il est ensuite soutenu par l'acidité des agrumes (citron vert, orange) puis évolue vers les fleurs blanches.

Doux, équilibré. La canne fraîche est extraordinairement retranscrite, devient son essence même. Le milieu de bouche est concentré, luxuriant, exubérant, et regorge de fruits gourmands : **banane, ananas, mangue, poire, les agrumes** restent très présents. La finale est longue et tendrement épicée (gingembre) et n'en finit pas de surprendre par son authenticité et sa profondeur. Persistance exceptionnelle. La rétro-olfaction est florale, impressionnante de finesse et de longueur.

Se déguste sec ou en ti punch fruits
frais, avec ou sans glace.

Contenance
70cl

Livraison
6
bouteilles



45%
vol.



La canne noire fait partie de l'ADN de Bologne. Ce n'est plus un secret, Bologne est la dernière distillerie à avoir privilégié cette ancienne variété de canne, oublié des distillateurs en raison de son faible rendement. La cuvée Old Black Cane, la **première cuvée de rhum vieux monovariétal**, très attendue des amateurs a été **mis en vieillissement pendant trois à six ans, dans des fûts de chêne français ex-cognac**. Grâce à son savoir-faire, notre maître de chai a pu décliner avec élégance, plusieurs caractéristiques propres à Bologne, et les sublimer dans une cuvée exceptionnelle.

Élégant et riche il s'ouvre sur des notes gourmandes, de **caramel beurre salé, de vanille**. Quelques notes de **pruneau** viennent compléter le premier nez ainsi qu'un **boisé** délicat et prometteur.

Riche sur le **fruit confit**, la **cannelle**, avec des **notes d'épices douces**, de **macadamia** et de **noix de pécan**. On y retrouve la **douceur de la canne noire, agrémentée de réglisse et de figue de barbarie**. Une finale longue, à la fois douce et épicée.

A déguster sec, avec ou sans glace. Laisser reposer quelques minutes dans le verre avant dégustation.

Contenance
70cl

Livraison
6
bouteilles

58,6% vol.

L'attaque est délicatement orientée vers du **fenouil**, qui est une **typicité de la canne noire**. Sa trame offre une intensité de canne fraîche et une longueur en bouche accompagnée de notes d'agrumes de et poivre. La bouche exprime toute sa puissance. On retrouve dans une finale longue et complexe du pin et de la clémentine.

Aujourd'hui oubliée des distillateurs en raison de son faible rendement, Bologne a su préserver la canne noire pour son potentiel aromatique tout à fait remarquable. Bologne a choisi la **gestion parcellaire de son domaine** qui garantit une sélection des meilleures cannes et une récolte à parfaite maturité. Cette **cuvée 100% canne noire** emprunte son nom à une parcelle éponyme que **Louis Sargenton Callard** a eu à cœur de racheter pour reconstituer l'habitation d'origine. Exposée au vent, à l'intérieur des terres, sur le terroir volcanique du domaine, la parcelle de la batterie bénéficie d'un climat sec et ensoleillé. On y retrouve les vestiges d'une ancienne batterie du XIXème siècle rappelant le passé historique de la ville de Basse- Terre. Distillé dans une ancienne colonne de cuivre à partir de pur jus de cannes noires, **le rhum blanc « La Batterie » est un produit séducteur**, raffiné et élégant.

Maturation 12 mois en cuve inox.

Limpidité cristalline.

Poivré, menthe réglisse, fenouille, canne fraîche, clémentine, tamarin Marine : légère touche iodée.

Contenance
70cl



Se déguste sec avec ou sans glace.

RHUM

Bofologne

Mr Lilian LIGARIUS

Courriel : lilianligarius@gmail.com

Téléphone : 06 09 73 51 16

Mr Louis HAQUET

Courriel : louis.haquet@lgcf.fr

Téléphone : 06 28 11 24 35

Mme Maeva FLANDRINA

Courriel : m.flandrina@rhumbologie.fr

Téléphone : 06 90 32 16 80

RHUM

Montebello

Nichée dans les premiers reliefs de Petit-Bourg, la distillerie Montebello est un lieu de tradition. C'est aujourd'hui la quatrième génération de Marsolle qui est à la tête de la distillerie de Carrère qui commercialise son rhum sous l'appellation Montebello. Spécialisée dans les rhums vieux et blanc elle propose aujourd'hui des déclinaisons savoureuses comme son "Ovation" par exemple.



Basse-Terre





La couleur de ce rhum vieilli 8 ans donne une idée de la richesse de ce superbe millésime 2007. Sa robe se teinte d'or et ses reflets de cuivre. Le premier nez dévoile des notes de petits agrumes, de pain grillé et de chocolat. Après une très courte aération, le moka fait son apparition, suivi de près par les fruits cuits, la résine de pin et le sucre chaud. L'attaque est souple et d'une grande douceur, le moka s'installe en milieu de bouche qu'il finit par dominer. Juste avant la finale, c'est une avalanche de pruneau, d'orange amère et de fruits à coque. La fin de bouche est caractérisée d'une douce amertume apportée par des tannins fondus. À accorder sur un Davidoff Escurio (République Dominicaine) ou des billes de carotte pochées garnies de thé noir et sésame grillé.



6 ans de vieillissement en fût de Bourbon permettent à ce distillat de s'assouplir et de s'affiner. La robe est d'un beau jaune pâle bardé de reflets dorés. Une odeur de tarte au pomme caramélisée domine le nez. Les notes de calvados se mêlent au miel d'acacia. L'attaque est souple, entraînant le reste de la dégustation sur des parfums de Christmas Cake, d'épices et de brioches sucrées sorties du four. Pour rester dans le registre gourmand de la pâtisserie, ce rhum épousera parfaitement des Muffins citron et caramel, ou à l'inverse relèvera une galette de sarrasin légèrement dorée à la cassonade.



Le rhum blanc agricole classique de la distillerie est issu d'une fermentation et d'une distillation plus longues ce qui lui confère un très bel équilibre. L'identité même de Montebello s'exprime sur un premier nez dominé par de la canne fraîche. Sa texture grasse le rend gourmand et généreux. À déguster en Ti Punch, en cocktail ou au petit déjeuner.



Le premier Rhum vieux de Montebello. Une bouteille emblématique fidèle à l'essence même de la Distillerie. La robe de ce 3 ans d'âge est paille cernée de reflets tuilés. Le nez s'ouvre sur des notes de cassonade et de banane flambée relevée d'un chocolat noir légèrement citronné. La texture en bouche est généreuse, l'aromatique devient plus pâtissière avec des notes de crème brûlée saupoudrée de vanille. Les fûts de Bourbon apportent une finale croquante de pop-corn et quelques tannins subtilement intégrés. Un Rhum parfait pour sublimer fromage et/ou dessert comme une lamelle de Saint-Nectaire accompagné d'un Chutney de Mangue ou un Tourment d'Amour à la Goyave de l'Archipel des Saintes.

RHUM

Montebello

Mr Paul TIMON

Courriel : ptimon.pro@gmail.com

Téléphone : +590 (0) 6 90 34 97 93

RHUM *Marsolle*

Sur les hauteurs de Sainte-Rose, dans un cadre où on a l'impression que le temps s'est arrêté, les Rhums et Punchs Marsolle, situés au cœur du domaine de Séverin sont une plongée dans le temps. Le vrai secret de recette jalousement gardé de Père en fils depuis près d'un siècle.



Basse-Terre



DEPUIS 1893
MARSOLLE
 GUADELOUPE

GAMME BAR&COCKTAILS

ACACIA 41%

Rhum Ambré Pur Jus

Cassez les codes et laissez-vous séduire par ce Rhum Ambré Pur Jus ayant reposé **12 mois en fûts d'Acacia**.

Ce vieillissement audacieux et inédit en Guadeloupe, vous surprendra par ses notes légèrement poivrées, de fruits mûrs et de miel d'acacia. Une expérience sensorielle atypique et étonnante.

*Mixez les couleurs des Caraïbes!
 Créez le cocktail parfait!*

SECRET DE FABRICATION

Ce rhum a été mis en fût neuf d'acacia, qui lui a donné une robe dorée avec de profonds reflets cuivrés.

ANNÉE - AGE

2020 - 12 mois

NEZ

Puissant parfum de miel d'acacia et de fruits mûrs, souligné par d'élégantes notes pâtisseries.

BOUCHE

Prédominance des notes fruités, notion de poivre gris accompagnant une très belle fraîcheur.

Disponible en bouteille 70 cl

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



DEPUIS 1893
MARSOLLE
 GUADELOUPE

GAMME BAR&COCKTAILS

GOLD COCKTAIL MASTER 43%

Rhum Ambré Agricole

Issu d'un assemblage de 3 types de fûts de chêne neufs, ce Rhum Ambré Agricole est une excellente base pour préparer tous vos cocktails.

Ses notes fraîches, toniques et gourmandes apporteront un goût inimitable aux cocktails traditionnels ou à vos propres créations

*Mixez les couleurs des Caraïbes!
 Créez le cocktail parfait!*

SECRET DE FABRICATION

Ce rhum a été élevé entre 12 et 24 mois dans des fûts de chêne français neufs, ayant 3 chauffes différentes.

NEZ

Notes rondes, pâtisseries et gourmandes, évoquant les cannellés de Bordeaux et la vanille Bourbon. Tout en légèreté qui invite à la dégustation.

BOUCHE

Des saveurs pâtisseries, voire fruitées, soutenues par un joli apport boisé qui renforce la trame vanillée, de miel de printemps et de fleur de cerisier. Le final est légèrement tendre et aromatique, avec une arrivée de toniques notes poivrées.

Disponible en bouteille 70 cl

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



DEPUIS 1893
MARSOLLE
 GUADELOUPE

GAMME BAR&COCKTAILS

MERISIER 46%

Rhum Ambré Pur Jus

Cassez les codes et laissez-vous séduire par ce Rhum Ambré Pur Jus ayant reposé **12 mois en fûts de Merisier**.

Ce vieillissement audacieux et inédit en Guadeloupe, vous surprendra par sa tonicité et ses notes de fruits rouges macérés. Une expérience sensorielle atypique et étonnante.

*Mixez les couleurs des Caraïbes!
 Créez le cocktail parfait!*

SECRET DE FABRICATION

Les anges semblent particulièrement apprécier le rhum séjournant dans les fûts de merisier, car leur part est très élevée. De vrais gourmands !

ANNÉE - AGE

2020 - 12 mois

NEZ

Puissant parfum de cerise sauvage, d'airelles et de cranberry. A la fois tendre et puissant.

BOUCHE

Tonique avec de jolies notes de fruits macérés. Original et gourmand.

Disponible en bouteille 70 cl

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



DEPUIS 1893
MARSOLLE
GUADELOUPE

GAMME COCKTAILS
PUNCH COCO 16%

Onctueux, doux et envoûtant.

Ce punch typiquement créole, incontournable de la tradition antillaise est élaboré par la famille Marsolle, installée sur le Domaine de Séverin depuis 1928.

COMPOSITION 100% NATUREL

Rhum blanc, lait de coco, lait concentré sucré.

NEZ

Note exotique et gourmande de noix de coco.

BOUCHE

Texture onctueuse et agréable en bouche, une vraie gourmandise au coco à l'état pur.

CONSEIL DE DÉGUSTATION 

Ne pas conserver au réfrigérateur pour éviter la formation d'un bouchon de gras et des grumeaux. Bien secouer avant de servir. Déguster avec des glaçons.



Disponible en
bouteille 70 cl
et pouch de 3 l



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

DEPUIS 1893
MARSOLLE
GUADELOUPE

GAMME COCKTAILS
PUNCH PASSION 30%

Exotique, fruité et séduisant.

Le Punch Passion est un punch élaboré avec de la véritable pulpe et graines de fruits de la passion (appelé également maracuja).

COMPOSITION 100% NATUREL

Rhum blanc, sucre de canne, pulpe et graines de fruits de la passion.

NEZ

Note exotique très prononcée de fruit de la passion.

BOUCHE

Fruité, frais, acidulé. Le mariage idéal du rhum blanc et de ce fruit exotique.

CONSEIL DE DÉGUSTATION 

Déguster bien frais, rajouter des glaçons et bien secouer avant de servir pour avoir des graines dans le verre.



Disponible en bouteille 70 cl

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

RHUM

Marsolle

Mr Sébastien MARSOLLE

Courriel : sebastien@marsolle.com

Téléphone : +590 (0) 6 90 69 09 20

Mme Anna MARSOLLE

Courriel : anna@marsolle.com

Téléphone : +590 (0) 6 90 69 07 18

RHUM

Papa Rouyo

La dernière distillerie née sur l'archipel est localisée à Goyave. Papa Rouyo bien que récente forge toute son identité sur l'authenticité et la tradition des "maîtres canniers". Elle fait l'éloge des terres et produits d'exceptions qui sont la garantie au final d'un rhum de qualité.



Basse-Terre





Vwayaj est une ode à la course au large mythique : la Route du Rhum - Destination Guadeloupe reliant Saint-Malo à Pointe-à-Pitre. Déguster cette cuvée, c'est plonger dans un imaginaire mêlant l'océan, la voile et la découverte de l'ailleurs.

Informations générales

appellation	Rhum
degré d'alcool	Agricole 45%

La distillation

cannes	B80.689
méthode date	Alambics à repasse Mars-Avril 2022

Vieillessement

mise en cuve	Mai 2022
TYPE DE cuve	Inox
réduction	Lente, à l'eau de source de Saint-Claude

Accords mets-rhum

Vwayaj sublimerait des mets à mi-chemin entre la Bretagne et la Guadeloupe : des huîtres arrosées de citron pényi, des ouassous aux algues et au sarrasin. Pour finir, une coupe de glaces papaye-caramel au beurre salé au son de musique traditionnelle de bagad.

Notes de dégustation

Robe cristalline, larmes grasses.

L'intensité du nez est remarquable avec ses notes d'iode et de réglisse qui se mêlent aux fleurs blanches et agrumes frais. Dans un second temps, des arômes d'herbes fraîches et de roches se dévoilent.

L'attaque est souple et onctueuse et la texture opulente et suave. La sucrosité domine sans équivoque. La finale, au contraire, est portée par la salinité et l'iode. Réglisse et bergamote se di use en rétro-olfaction.

Un rhum identifiable par sa pureté et sa fraîcheur, qui ne sont pas sans rappeler les embruns marins de l'Atlantique.



Cette cuvée est le deuxième batch du rhum issu de la gamme “Le Rejeton”. Il résulte de l’assemblage de cuves de rhums blanc obtenus lors de différentes distillations. Le produit final est composé d’une base de Rejeton originel avec 10% de cannes en surmaturité ainsi que 90% de cannes fraîches parmi lesquelles un pourcentage dominant de cannes R579.

Informations générales

appellation degré
 d’alcool millésime

Rhum Agricole 56%
 2021

Le terroir

VARIÉTÉ DE CANNES
 COUPE
 sol
 Provenance

R579, B5992, B80.0689
 Manuelle
 Argilo-calcaire
 Le Moule

La distillation & la réduction

MÉTHODE
 Date d’assemblage
 RÉDUCTION
 PÉRIODE

Alambics à repasse
 04 août 2021
 Eau de source de Saint-Claude
 Février à Juin 2021

Accords mets-rhum

Un rhum à déguster pur dans un verre préalablement glacé. Il s’accorde parfaitement avec un tartare de poissons péyi, gingembre et citron vert. Il sera aussi l’allié de desserts, comme un sorbet maracudja accompagné de fruits de saison.

sainte-claire 97128 goyave - GUADELOUPE - WWW.PAPAROUYO.COM - HELLO@PAPAROUYO.COM - @PAPARouyorchum

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Notes de dégustation

Robe translucide et larmes grasses. Le premier nez dévoile des notes de chlorophylle, de bâton de réglisse et de sucre roux. Après aération, l’aromatique est dominée par le végétal, twistée de poivre noir et d’une pointe de minéralité.

L’attaque est nerveuse, le milieu de bouche s’équilibre entre tension et opulence. La finale offre une belle sucrosité, laissant en bouche une dualité électricité pureté. La rétro olfaction laisse place à l’amande et la badiane, enrobée d’une sensation pâtissière. Un rhum de terroir, racé et singulier.



Issu de purs jus agricoles soigneusement sélectionnés et distillés en Guadeloupe, le rhum vieux Papa Rouyo 3 ans a été mis en vieillissement au sein des chais de la distillerie. Pour son élaboration, sept fûts ont été isolés. Une fois assemblés et réduits, ils expriment tout l'art du vieillissement et le savoir-faire de nos artisans dans le choix du grain de bois, des chau es ou encore du type de chêne. Sa palette aromatique riche et équilibrée confère au rhum vieux Papa Rouyo 3 ans, un profil adapté à la dégustation et aux tables.

Informations générales

appellation degré d'alcool contenance	Rhum Agricole 46% 70cl
--	---------------------------

La distillation

Date type mise en fût assemblage	2019 Colonne 2019 2022
-------------------------------------	---------------------------

Vieillissement

VIEILLISSEMENT TYPE DE Fûts CHAUFFES	Tropical 5 fûts ex-Cognac et 2 fûts neufs français Moyennes et fortes
--	---

Accords mets-rhum

Jénérasyon Fofu est un rhum accessible et se déguste avec des mets simples aux goûts francs comme du canard ou du porc à l'orange. Il s'accorde aussi très bien avec un plateau de fromages et particulièrement une pâte persillée. Côté sucre, il est l'allié désigné pour une mousse au chocolat extra 70% ou 80%. Le petit plus ? Le savourer sur un air de Bossanova.

Notes de dégustation

Robe couleur pierre d'ambre. Le nez est caractérisé par une remarquable élégance et un dialogue équilibré entre les arômes. Épices chaudes type cannelle, clou de girofle se mêlent aux écorces d'orange et abricots secs. Le second nez laisse deviner le boisé discret.

La bouche reste sur cette trame élégante avec des notes plus gourmandes et chaudes telles le Christmas cake, des fruits secs et à coque. Les tannins sont fondus et s'évanouissent dans une longueur correcte.

Un rhum accessible et franc, parfaitement équilibré entre élégance et gourmandise



Sanblaj, dont le nom signifie « assemblage » en créole, est issu de différents rhums guadeloupéens sélectionnés avec soin. Élevés au sein du chai Papa Rouyo, leurs arômes ont été sublimés au contact des douelles. Les chausées des fûts varient afin d'offrir une riche palette d'expression des rhums. Une interprétation audacieuse et unique du savoir-faire de l'assemblage.

Informations générales

appellation	Indication Géographique
degré d'alcool	Rhum de Guadeloupe 45%

L'assemblage

provenance	Guadeloupe Tropical
vieillesse	Chêne neuf français et US
type de fûts	(différentes chausées) et ex-Cognac

La distillation

Méthode de réduction	Colonne 2019 / Lente, à l'eau de source de Saint-Claude
----------------------	---

Accords mets-rhum

Sanblaj est un rhum à déguster tout au long du repas. En entrée, il peut révéler une salade de saison, des lambis ou langoustes flambées au Sanblaj. Pour le plat, le rhum se prête aux viandes blanches, tel un poulet et son écrasé de giraumon. Enfin, il sublimerait un large éventail de desserts, dont les fameux tourments d'amour à l'abricot péyi par exemple.

sainte-claire 97128 goyave - GUADELOUPE - WWW.PAPAROUYO.COM - HELLO@PAPAROUYO.COM - @PAPARouyorrhum

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Notes de dégustation

La robe est cuivrée et parée de reflets orangés.

Le premier nez s'ouvre sur des notes pâtisseries (moka) accompagnées d'une pointe de vanille pompona. Des effluves de caramel côtoient la datte, les fruits à coque (noisette, amande) et les fruits cuits typiques des arômes conférés par un fût ex-Cognac. L'attaque est douce et équilibrée dévoilant une texture légère et souple. La rétro-olfaction est portée sur les épices (clou de girofle et poivre blanc) zestée d'agrumes frais. La finale est dièse, laissant sur le palais des saveurs légèrement toastées rappelant la fève de tonka. Un rhum énergique et singulièrement complexe pour son jeune âge.

RHUM

Papa Rouyo

Mme Chloé LEGUÉRINEL

Courriel : chloe.leguerinel@paparouyo.com

Téléphone : 06 90 62 24 02

Mr Xavier PIRON

Courriel : xavier.piron@paparouyo.com

Mr Joris GALLI

Courriel : jo_galli@orange.fr

Mr Ethan DEAN

Courriel : ethan@lekouz.com

RHUM

Reimonenq

La Distillerie Reimonenq vous permet de parfaire votre culture. En effet, en plus de la distillerie de laquelle sort un rhum vieux aux arômes réglissés, et son musée du rhum retrace le processus de fabrication et l'histoire du rhum.



Basse-Terre



Rhum Blanc Agricole Coeur De Chauffe

Son appellation fait référence à son mode de distillation premium spéciale, qui conserve les meilleurs arômes. Découvrez le produit unique de notre double colonne à quatre fonctions - unique aux Antilles. Végétal & floral.

50°vol : 1 L et 50 cl



Rhum Blanc Agricole Manta 55°

Ce rhum blanc agricole de dégustation à 55° a mûri 1 an et demi en cuve inox. Habillé d'une bouteille bleue inspirée par notre île : "la Guadeloupe, l'île aux belles eaux", elle dévoile des notes salines et de fruits tropicaux.

Pour chaque bouteille achetée, 1€ est reversé à l'association Surfrider qui lutte pour la protection des océans et de ses usagers.

55°vol. 70 cl



Rhum Vieux Première Cuvée

Vielli 4 ans en fût de chêne, la Première Cuvée dévoile des arômes boisés ainsi que des notes épicées.

Grande révélation de l'année 2018 au concours de Bruxelles, ce rhum vieux vous dévoilera ses notes boisées et de fruits secs.

40 °vol. 70 cl



Rhum Vieux 7 ans - Grande Réserve

À travers ce rhum vieilli 7 ans en fûts de chêne, vous découvrirez un rhum complexe et élégant, bien équilibré, agréable en bouche avec des saveurs fruitées et épicées.

40°vol. 70 cl



RHUM

Reimoung

Mme Delphine TERMOSIRIS

Courriel : termosiris.delphine@gmail.com

Téléphone : 07 87 04 47 35

RHUM

Karukera

La rumerie Karukera dont le rôle à elle est de parfaire des produits exceptionnels que sont les distillats de jus de canne à sucre. Une rumerie est le lieu où vieillissent les rhums. Elle est située sur le domaine du Marquisat de Sainte-Marie à Capesterre-Belle-Eau.



Basse-Terre





Fruit du travail des hommes, de la nature des sols, d'un climat maritime tropical et de la canne à sucre soigneusement sélectionnée et récoltée à pleine maturité au **mois de mai 2020**, L'INTENSE récolte 2020 est l'aboutissement d'une **maturation menée sur quinze mois** pour offrir aux amateurs et fins connaisseurs une expression à fort degré.

Le savoir-faire de la **Rhumerie KARUKERA**, sa capacité à valoriser le terroir exceptionnel de la Guadeloupe donnent à ce rhum 100% Canne Bleue toute sa fraîcheur, sa puissance et sa finesse dont les arômes incarnent toute la magie de la canne à sucre.

- Édition embouteillée à 2.020 exemplaires (Batch N°4)

KARUKERA a décidé d'ajouter une **dimension écologique** à cette création en optant pour des **étiquettes composées de fibres de canne à sucre recyclées**, un produit dérivé de la production de rhum.

Nez entre canne, citron et notes capiteuses. L'alcool est mesuré.



Rhum Agricole Guadeloupe

L'Expression 45

LA COLLECTION DE L'EXPRESSION DÉMONTRE UNE NOUVELLE FOIS TOUT LE SAVOIR-FAIRE DU MAÎTRE DE CHAIS ET CET ESPRIT D'INNOVATION DE LA RHUMERIE KARUKERA POUR ELABORER DES RHUMS D'EXCEPTION.

ISSUE DE L'EXPRESSION BRUT DE FÛT, L'ÉDITION L'EXPRESSION 45 PERMET D'APPRÉCIER LA PUISSANCE AROMATIQUE HARMONIEUSE DE CE RHUM AGRICOLE. GRÂCE À CETTE NOUVELLE VERSION LÉGÈREMENT RÉDUITE EN ALCOOL.

ÉLEVÉ D'ABORD EN FÛTS DE CHÊNE FRANÇAIS NEUFS, PUIS EN EX-FÛTS DE COGNAC POUR LUI APPORTER DE LA RONDEUR, L'EXPRESSION 45 A BÉNÉFICIÉ D'UNE DILUTION LENTE AVANT LA MISE EN BOUTEILLE À UN TAUX D'ALCOOL DE 45%, POUR UNE ATTAQUE EN BOUCHE PLUS DOUCE ET UNE PALETTE AROMATIQUE AFFINÉE. DES NOTES DE BANANE MÛRE ET DE NOIX DE COCO SONT AINSI RÉVÉLÉES, REHAUSSÉES PAR DES ARÔMES DE CACAO TORRÉFIÉ ET DE BOIS PRÉCIEUX.

DERRIÈRE SA SOMPTUEUSE ROBE AMBRÉE, IL AFFICHE UNE COMBINAISON AGRÉABLE ENTRE RONDEUR ET INTENSITÉ, LAISSANT UNE SENSATION RAFRAÎCHISSANTE EN BOUCHE.

LAISSEZ-VOUS ENVOÛTER PAR LE CHARME SUBLIL DE L'EXPRESSION 45.



ÉDITION LIMITÉE À 4250 BOUTEILLES

FICHE TECHNIQUE

KARUKERA® L'EXPRESSION 45		70cl 45% + Étui	
Gencod Btl & étui : 3 760 159 472 925		Gencod Cs: 3 760 159 473 021	
Poids de la bouteille + étui : 1.660 kg		Dim. Cs : l. 192 x L. 293 x H. 275 mm	
Palette (euro) 80 x 120	Nb de Cs / couche : 16	Poids Cs : 10.3 kg	Poids palette : 840 kg
	Nb de couches / pal. : 5	Dimensions palette (euro)	Long. : 120 cm
	Nb de Cs / pal. : 80		Largeur : 80 cm
	Nb de bouteilles / pal. : 480		Hauteur : 142.5 cm



Rhum Agricole Guadeloupe

BLACK EDITION Alligator

RHUM VIEUX AGRICOLE Small Batch

Après 4 années de maturation en fûts de chêne français, la Cuvée Spéciale KARUKERA® BLACK EDITION Alligator est affinée en fûts neufs ayant subi une carbonisation.

Il s'agit d'une chauffe intense conduite jusqu'à carboniser l'intérieur du fût qui prend la texture rugueuse et brillante de la peau d'alligator, d'où le nom de cette Cuvée Spéciale.

Cette chauffe particulière permet une interaction douce entre le fût et le rhum et lui apporte des notes de cassonade et des saveurs intenses d'épices et de fumée.

KARUKERA® BLACK EDITION Alligator s'apprécie pur, sur glace ou en cocktail.



After 4 years of aging in french oak barrels, the Cuvée Spéciale KARUKERA® BLACK EDITION Alligator is finished in new casks freshly burned through a specific char.

The No.4 Char is also known as the "alligator char." This is because following the charring, the interior of the oak wood staves has the rough, shiny texture of alligator skin. The bonus of the alligator char : these deep fissures also allow the spirit to seep back and forth into the interior of the wood, allowing more interaction with the uncharred oak which gives brown sugar notes as well as intense smoky and spicy aromas.

KARUKERA® BLACK EDITION Alligator could be enjoyed neat, on the rocks or in cocktails.

Rhum Vieux Agricole Karukera® BLACK EDITION Alligator

TECHNICAL SHEET

Unit Invoice	Unit/Case	Case/Layer	%ALC.	Capacity	GENCOD Unit	GENCOD Case
Bottle	6	24	45,0	70	3760159472086	3760159472185

RHUM

Kanukera

Mr Yves CALABRE

Courriel : yves@nikaiiconsultancy.com

Téléphone : 07 69 08 71 41

Mr Alexandre SORRET

Courriel : asorret@gmail.com

Téléphone : 06 60 41 39 52

Mr Philippe SORRET

Courriel : philippesorret@gmail.com

Téléphone : 06 63 41 81 48

MARIE-GALANTE

RHUM

Bielle

La troisième distillerie de Marie-Galante est celle de Bielle. Située sur la commune de Grand-Bourg également, elle est un haut lieu touristique de l'île. Il n'y est pas rare de trouver là des vendeuses de rochers coco, de petits pâtés, de jus frais. Au sein de la distillerie, des indications pédagogiques expliquent le processus de fabrication du rhum.



Marie-Galante



Rhum Ambré premium



DEPUIS 1910 • A MARIE-GALANTE

Rhum Ambré premium

Ce rhum agricole ambré premium a vieilli en fûts neufs de chêne bourbon puis en petits foudres.

Son séjour en bois neuf associé à la double distillation lui a donné des notes de pain chaud brioché suivi de vanille dans des reflets cuivrés.

Nez : Aux accents épicés sur le bois frais.

Bouche : Amandes grillées avec des notes de bois neuf vanillé.

Finale : Gourmande et moelleuse.

Disponibilité :

- 70 cl - 45% vol.



Fabriqué et mis en bouteille à la distillerie Bielle

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

Rhum vieux 2011



DEPUIS 1910 • A MARIE-GALANTE

Rhum Vieux 2011

Ce Rhum Bielle agricole extra vieux a vieilli dix ans en fûts de chêne grain fin et fûts de bourbon anciens. Sa lente maturité en a fait un rhum gourmand dans une belle robe cuivrée.

Nez : Notes de vanille et de fruits confits.

Bouche : Souple sur des arômes de fruits murs et de chocolat.

Finale : Ronde et longue qui termine la dégustation de ce millésime 2011 d'exception.

Disponibilité :

- 70 cl - 45% vol.



Fabriqué et mis en bouteille à la distillerie Bielle

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

Rhum vieux 2014 *Brut de fût*



RHUM BIELLE
DEPUIS 1910 • A MARIE-GALANTE

Rhum Vieux 2014 Brut de fût

Avec ses 7 années de vieillissement, ce Rhum Bielle agricole brut de fût est le reflet du savoir-faire de la distillerie.

Sa belle robe jaune d'or vous invite à la découverte.

Nez : Nez sur les fruits secs complété par une harmonie du vieux bois de chêne.

Bouche : Puissante qui s'ouvre ensuite sur les notes d'épices mélangées au miel.

Finale : La longueur est une explosion d'arômes confits.

Disponibilité :

- 70 cl - 56,9% vol



Fabriqué et mis en bouteille à la distillerie Bielle
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

Canne grise *Rhum blanc agricole monovariétal*



RHUM BIELLE
DEPUIS 1910 • A MARIE-GALANTE

Canne grise

Canne à sucre sélectionnée au début des années 1960 pour sa résistance à la sécheresse et sa teneur en sucre. Ce rhum vous séduira par sa générosité en arômes frais.

Nez : Fraîcheur de la canne soulignée d'arôme floral et d'agrume.

Bouche : Suave avec ses notes de fleurs et de fruits blancs.

Finale : Volupté et souplesse de la canne grise avec une belle expression du terroir.

Disponibilité :

- 50 cl - 59% vol.



Fabriqué et mis en bouteille à la distillerie Bielle
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

RHUM

Bielle

Mme Isabelle ELELOUE

Courriel : isabelle@touche-finale.com

Téléphone : 06 18 48 70 02

Mr Aymeric CHAUSSINAND

Courriel : aymeric@lasource-toulouse.fr

Téléphone : 06 23 06 35 33

RHUM

Père Labat

La distillerie Poisson se situe à Saint-Louis de Marie-Galante. Sous ce nom célèbre, la distillerie est en réalité discrète mais demeure un incontournable pour ceux qui aiment le rhum. Elle a décliné son nom sur de multiple support et qui se promène à Marie-Galante ne peut pas ne pas voir ce slogan "Ici c'est Labat". La distillerie poisson qui commercialise le rhum sous l'appellation Père Labat.



Marie-Galante





Rhum vieux Poséidon 2007 :

- Visuel : couleur or intense
- Nez : léger précieux intense des arômes cigare orange vanille et prune
- Bouche : subtile en bouche très gras
- 15 ans d'âge
- Soutiré Novembre 2021

Rhum blanc BIO 52° :

- Visuel : Immaculé et gras,
- Nez : Une expérience forte, arôme d'agrumes. Pureté, netteté des arômes sucré et citronné.
- Bouche : Doux et précieux,



Le rhum Père Labat 59° :

Il est unique, par sa force, sa fraîcheur et son équilibre en bouche. Il révèle des arômes fruités et sucrés de jus de canne fraîchement pressée.

La Réserve familiale :

La Réserve familiale a une fragrance épicée et un goût long en bouche. Sa robe dorée par le vieillissement révèle des effluves boisées et subtilement fruitées, aux agrumes confits. Il ravira les papilles des amateurs d'épices et d'arômes boisés. (anciennement appelé La Cuvée Spéciale)

RHUM

Père Labat

Mr Jean-Cédric BROU

Courriel : jc.brot@orange.fr

Téléphone : +590 (0) 6 90 35 56 35

CONTACTS COMITÉ DU TOURISME DES ÎLES DE GUADELOUPE

Directrice Générale

Comité du Tourisme des îles de Guadeloupe

Naomi PETRINE

Téléphone : +590 (0) 5 90 82 09 30

Mobile : +590 (0) 6 90 26 19 23

5 Square de la Banque, 97 166 Pointe-à-Pitre Cédex

Chargée de mission de valorisation et promotion de la culture et du patrimoine des îles de Guadeloupe

Manuela NIRHOU BERVILLE

Courriel : m.nirhou-berville@lesilesdeguadeloupe.com

Téléphone : +590 (0) 5 90 82 54 55

Mobile : +590 (0) 6 90 34 64 09

5 Square de la Banque, 97 166 Pointe-à-Pitre Cédex

Chargé de Promotion France

Comité du Tourisme des îles de Guadeloupe

Patrick GALIN

Courriel : p.galin@lesilesdeguaadeloupe.com

Téléphone : +33 (0) 1 40 62 99 07

Portable : +33 (0) 7 60 22 00 09

8/10 rue Buffault 75009 Paris

Chargé de Communication R.P

Comité du Tourisme des îles de Guadeloupe

Laury VALORUS SIROY

Courriel : l.valorus@lesilesdeguadeloupe.com

Téléphone : +590 (0) 6 90 35 17 60

5 Square de la Banque, 97 166 Pointe-à-Pitre Cédex