

FRAGRANCES

Rhums around the world

NÉ AUX CARAÏBES, PRODUIT À PARTIR DE JUS DE CANNE À SUCRE OU DE MÉLASSE DE L'INDUSTRIE SUCRIÈRE, LE RHUM EST LE SPIRITUEUX LE PLUS CONSOMMÉ AU MONDE. AMBRÉ OU BLANC, EN COCKTAIL OU EN CUISINE, IL PARFUME ET JOUE LA SÉDUCTION. NOTRE PETITE SÉLECTION AVANT LES RÉVEILLONS.

Par Julius Deodato. Photos DR

DON PAPA GAYUMA

Il nous vient de l'île de Negros aux Philippines et ce Gayuma (qui signifie philtre d'amour) est un hommage aux rituels pratiqués par les chamans du mont Kanlaon. Distillé à partir de mélasse locale et vieilli en différents fûts, il titre 40°. Onctueux et puissant, il délivre des notes de tourbe, de vanille, d'écorce d'orange, et une finale épicée avec des saveurs de cacao. Écrin tropical sombre d'inspiration « mystique »...

63 €, cavistes

**ZACAPA 23 EL ALMA**

Le Guatemala est à la fois son berceau et son ADN. À 2300 m d'altitude, la maîtresse de chai de Zacapa, Lorena Vasquez, a créé cette collection El Alma dont le 23 est un mix de différents rhums de plus de six ans. Ses saveurs : un nez profond aux notes de noix grillées, de vanille, de caramel, de cannelle et de muscade... En finale, une saveur d'amandes grillées et de caramel doux...

80 €, grands cavistes

**RON MATUSALEM INSOLITO**

Né à Cuba en 1872, aujourd'hui installé en République dominicaine, Ron Matusalem est devenu une icône, même s'il n'a pas 969 ans. Il nous propose, outre les classiques Gran Reserva 15 et Gran Reserva 23, le fabuleux Sublime, édition limitée vieillie pendant vingt ans, et cet Insolito, premier rhum rosé au monde qui dévoile des arômes de pain grillé, de fruits rouges et des notes boisées avec une finale beurrée. À découvrir

45 €, grands cavistes

**FALERNUM (VERSION FRANCE)**

Au départ, le Falernum est une liqueur à base de rhum, de citron vert, d'amande et d'épices originaire de la Barbade. La Distillerie d'Isle de France en a réalisé une version non sucrée, par macération des ingrédients puis distillation en alambic et a recréé un véritable rhum, riche en saveurs exotiques. À tester : ce « frenchie » sec, sur glace, en cocktails et bien sûr en cuisine.

39 €, cavistes

**Lola biologique**

Signé Vivant, première entreprise française de spiritueux 100 % biologiques, ce rhum Lola à la beauté dorée puise ses sources au Pérou et au Paraguay mais il est distillé (sur alambic Stupfler) et vieilli en France sans artifice ni additif. Robe dorée intense, nez d'acacia et de banane mûre, il s'avère riche et rond et mérite d'être salué pour son respect du... vivant

54 €, bons cavistes

**Gouverneur 1648**

Ce rhum XO nous vient de Saint-Martin et il est notamment produit à base de mélasse en provenance de Marie-Galante, de Guadeloupe et de République dominicaine. Dix ans d'âge, exempt de sucre ou de colorants ajoutés, il exhale des fragrances de toasts et de fruits confits avant de délivrer de belles notes de cacao, de réglisse et de fruits confits.

62 €, bons cavistes

**Appleton Estate**

Situé en Jamaïque dans la vallée de Nassau, le domaine Apple State produit différents rhums complexes et respectueux de la nature. Des rhums qui se revendiquent ronds et fruités, issus de cuvées de 8 à 21 ans, mais aussi des éditions vieilles de 20 et même 50 ans. La marque appartient au groupe Campari et a pour maître distillateur une femme, Joy Spence, qui a récemment fêté son vingtième anniversaire dans la maison.

À savoir : coffrets-cadeaux à 38 € chez les cavistes.

**La Mauny Collection**

Spécialiste des rhums arrangés, dont la macération est enrichie de fruits, feuilles, écorces ou graines, la grande marque martiniquaise La Mauny propose, pour sublimer son rhum à base de pure canne, dix nectars aux différentes saveurs qui enrichissent les variations en termes de cocktails. Vous aurez le choix entre banane, ananas, fruit de la passion, fèves de cacao, etc. Rien que des ingrédients naturels, bien sûr, pour des moments de convivialité tropicale !

De 18 à 29 €, cavistes et épiceries fines

