

1. KIYOMI (JAPON)



La distillerie Helios a été fondée en 1961 à Okinawa, au Japon. Pour la production de son rhum, les exploitants utilisaient de la canne à sucre cultivée localement. Initialement, Helios fournissait son rhum aux Américains qui étaient encore présents au Japon après la Seconde Guerre mondiale. Mais au fil du temps, l'engouement pour le rhum japonais grandit. La distillerie s'est ainsi agrandie pour répondre à la demande croissante. Aujourd'hui, Helios possède plusieurs entrepôts et a diversifié ses activités en produisant de la bière artisanale. Cette dernière est vendue non seulement sur le marché libre, mais aussi dans leur propre pub et restaurant. Le rhum « Kiyomi », dont le nom signifie « pure beauté », est distillé dans un alambic à colonne et se distingue par un caractère aromatique avec des notes de fruits tropicaux, des arômes d'agrumes frais et une touche de poivre blanc.

2. RON CARTAVIO (PEROU)



Les « Destilerias Unidas S.A. », qui produisent ce rhum sans interruption depuis 1929, sont l'une des plus grandes distilleries du Pérou. Une des raisons des excellentes critiques, qui sont plus qu'évidentes et qui n'hésitent pas à couvrir ce rhum de louanges, est sans doute le savoir-faire des experts acquis au fil des années. Le « Cartavio 12 ans » est un rhum fabriqué selon la méthode Solera. Son arôme évoque le caramel, le chêne, la terre et l'herbe. En bouche, ce sont les saveurs de noix de noix de pécan, d'épices douces et une douceur marquée qui dominent. La finale est courte et douce, mais reste tout de même dans les mémoires. Sa couleur, un magnifique ambre, est le fruit de la longue maturation dans des fûts de chêne slovènes. Le « Ron Cartavio 1929 Antiguo de Solera 12 ans » est un rhum exclusif qui séduit tant les connaisseurs que les débutants et les amateurs.

3. DON Q (PORTO RICO)



En 1861, Don Juan Serrallés a ouvert une plantation de canne à sucre nommée Hacienda Mercedita à Porto Rico. Dès 1865, il a distillé son premier rhum dans un alambic en cuivre produit en France. Des années plus tard, en 1934, ce rhum a été commercialisé sous le nom de Don Q. Le nom de la marque vient de Don Quixote, le personnage principal du roman préféré de la famille. Un an plus tard, sous la direction du fils de Don Juan, Juan Eugenio Serrallés, une deuxième distillerie plus moderne a été construite sur le même site. Sous la marque Don Q, de nombreux rhums ont été lancés sur le marché mondial. Le « Don Q Reserva 7 » est un assemblage de rhums ayant vieilli pendant au moins 7 ans en fûts de chêne. Des notes de vanille, de fruits jaunes, de sucre caramélisé et de subtiles arômes boisés confèrent à ce rhum un caractère équilibré.

4. CIHUATÁN (SALVADOR)



Pour la distillerie relativement jeune de Cihuatán, les Mayas jouent un rôle important. Autrefois, ils dominaient la région que nous appelons aujourd'hui El Salvador. Les fondateurs de la distillerie ont ouvert leurs portes en 2004 et ont produit le premier rhum premium du pays. Ils attachent une grande importance à la curiosité, comme leurs ancêtres, et à accorder à leur environnement l'attention et le respect qu'il mérite. C'est pourquoi la maîtresse distillatrice Gabriela Ayala et son équipe supervisent chaque étape de la fabrication du rhum - de la sélection des graines de canne à sucre jusqu'à l'embouteillage, qui est effectué à la main. Le rhum « Cinabrio 12 Years Old » tire son nom de la couleur rouge, obtenue par les Mayas à partir du minéral cinnabre - le symbole de la couleur du dieu solaire Kinich Ahau. Le rhum vieillit pendant au moins 12 ans dans des fûts de bourbon en chêne américain.

5. TRANSCONTINENTAL RUM LINE (AUSTRALIE)



Georges Bénitah, le fondateur de La Maison du Whisky, a rencontré son premier whisky à Casablanca, au Maroc, et a immédiatement été fasciné par cette boisson. De retour à Paris, il décida de partager sa passion et fonda La Maison du Whisky en 1956. Soixante ans plus tard, en 2016, l'entreprise élargit son portefeuille en y ajoutant des rhums de qualité et se fait également un nom en tant que embouteilleur indépendant. La série „Transcontinental Rum Line" s'inspire des voyages historiques, lors desquels les fûts de rhum étaient transportés à travers les océans. Cette série est un hommage à l'époque des grands voyages et les rhums sont embouteillés sans ajout de substances et sans filtration à froid. Un exemple remarquable de cette série est le „Transcontinental Rum Line Australia 2015", produit par la „Beenleigh Artisan Distillery" en Australie.

6. SMITH & CROSS (JAMAÏQUE)



Derrière le rhum de « Smith & Cross » se cache une alliance entre « Smith & Tyers » et « White Cross ». Ces deux entreprises ont travaillé pendant des décennies côte à côte dans le même bâtiment à Londres. L'origine remonte même à 1788, lorsque l'entreprise possédait une propre raffinerie de sucre au port de Londres, faisant d'elle l'un des plus anciens producteurs anglais de sucre et de spiritueux. Aujourd'hui encore, l'entreprise possède de vastes caves sous terre à Londres, où est stocké le rhum importé. Le Smith & Cross est un rhum blend, composé exclusivement de rhums jamaïcains distillés en pot still. Il contient des proportions similaires de rhum Wedderburn et Plummer, qui se distinguent par des notes de fruits et d'épices. Avant d'être mélangés, ces rhums sont vieilllis séparément entre un et trois ans. Avec son caractère sucré, le « Smith & Cross Traditional » est une excellente base pour les cocktails.

7. BELLAMY'S (SALVADOR)



Il n'est pas fréquent de pouvoir déguster un rhum Single Cask du Salvador ayant vieilli pendant 12 ans. Pourtant, l'embouteilleur allemand Bellamy's a découvert ce trésor et l'a ramené en Europe en 2020. Le rhum qui constitue la base du « Bellamy's Reserve Rum 12 Years Old » a été produit par la distillerie La Cabaña. Après son acquisition par Bellamy's, il n'a pas été laissé à vieillir dans des fûts de bourbon en chêne américain comme d'habitude. Afin d'obtenir une spiritueuse plus intéressante, on a opté pour un deuxième vieillissement en fûts de Pedro-Ximénez. Après ce vieillissement de neuf mois, le rhum présente une douceur de sherry, accompagnée de saveurs de bois, de fruits secs et d'épices. Ces différentes notes se retrouvent également en bouche. Le « Bellamy's Rum », d'une couleur ambrée, offre une expérience gustative unique - parfaitement équilibrée.

8. KARUKERA (GUADELOUPE)



L'histoire de la production de rhum en Guadeloupe commence par un chapitre sombre. En 1635, les Français arrivèrent sur l'archipel, soumièrent la population locale et établirent des plantations de café et de canne à sucre. Ces plantations étaient nécessaires pour la production de rhum, l'esprit qui se trouve aujourd'hui dans les bouteilles de la Rhumerie Karukera. Depuis 2006, la distillerie Karukera produit ses trésors à partir de canne à sucre locale, selon des méthodes traditionnelles. Le «Karukera Black Edition Alligator» vieillit pendant sept ans dans des fûts soigneusement sélectionnés de Bourbon et de Cognac. Il termine sa maturation dans des fûts de chêne spécialement brûlés, appelés «Alligator Char», car le bois carbonisé rappelle la peau d'un alligator. Ces fûts spéciaux permettent également au rhum d'interagir profondément avec le bois, ce qui enrichit son profil aromatique.

9. ADMIRAL RODNEY (SAINTE-LUCIE)



En 1782, un événement historique se produisit lorsque plusieurs navires sous le commandement de l'amiral britannique George Rodney attaquèrent les Français. Lors de la célèbre bataille navale des Saintes, les Britanniques furent supérieurs, vainquirent la France et prirent ainsi le contrôle des Caraïbes. Le rhum « Admiral Rodney HMS Monarch » est nommé d'après l'un des navires britanniques importants de cette bataille. L'assemblage de rhums âgés de six à neuf ans vieillit dans des fûts ayant contenu du Bourbon et du Porto, développant ainsi des arômes de raisins secs sucrés, de vanille et de baies au nez, ainsi que des notes de fruits confits et de pralines en bouche. Le projet du rhum « Admiral Rodney » est porté par la St. Lucia Distillers. Cette entreprise fondée en 1972 est devenue un producteur de rhums et de liqueurs haut de gamme, dont le portefeuille comprend désormais plus de 25 produits.

10. RON ZACAPA (GUATEMALA)



Ron Zacapa est probablement connu de tous les amateurs de rhum et est sans aucun doute un rhum de qualité supérieure provenant de la ville guatémaltèque de Zacapa. Ron Zacapa décrit ses rhums comme une expression de patience, de richesse et de qualité. Dans les hauts plateaux de Quetzaltenango, à une altitude de 2300 mètres au-dessus du niveau de la mer, le rhum mûrit jusqu'à sa perfection, après que Lorena Vásquez, la maîtresse distillatrice de Zacapa, a marié des arômes et saveurs exceptionnels de rhums vieillis lentement. La Heavenly Cask Collection représente toujours l'un des quatre types de fûts utilisés pour le vieillissement du « Ron Zacapa Solera 23 ». « El Alma », la deuxième édition de la série, est terminée dans des fûts de bourbon brûlés et acquiert ainsi des arômes uniques de toffee sucré, de cannelle et de vanille au nez, ainsi que des notes d'amandes grillées, de caramel et de fruits en bouche.

11. ZUIDAM (PAYS-BAS)



Le nom de « Zuidam Distillers » provient sans aucun doute du fondateur Fred van Zuidam. En 1975, il décida, sur un coup de tête, d'ouvrir une petite distillerie et de produire exclusivement des produits très exclusifs. Il n'eut qu'à suivre son idée et construisit une distillerie de 300 mètres carrés, avec seulement un petit alambic en cuivre et une ligne de production modeste. Cependant, maintenir le succès et la renommée s'avéra plus difficile que prévu au début, ce qui nécessita plus de 10 ans pour être reconnu comme la meilleure distillerie des Pays-Bas. La percée arriva principalement grâce au design créé par la femme de Fred, Helene. Le « Zuidam Flying Dutchman Dark Rum » mûrit pendant plusieurs années en fûts de chêne et séduit avec des notes de fruits exotiques, de caramel, de vanille et de chocolat.

12. DON PAPA (PHILIPPINES)



La révolution philippine n'a produit que peu de héros inconnus, mais Papa Isio, surnommé Don Papa, en fait partie. Cet homme exceptionnel, avant de se battre pour l'indépendance de son pays, était un simple travailleur sur une plantation de canne à sucre. Le rhum „Don Papa" rend hommage à l'énergie et à la passion de cet homme et est fabriqué exclusivement à partir de canne à sucre provenant de l'île de Negros. Bien qu'il soit un rhum exotique des Philippines, il a su se faire une place parmi les amateurs de rhum grâce à son profil aromatique unique.

Le rhum Don Papa mûrit dans des fûts de bourbon et de vin Rioja usagés, en chêne américain. Au nez, il dévoile des arômes délicats de fruits. En bouche, il est marqué par des notes de vanille, de fruits confits et de miel doux, suivies d'une longue finale boisée.

13. AUSTRIAN EMPIRE (BARBADE)



L'entrepreneur Albert Michler a fondé en 1863 une distillerie de spiritueux à Buchs Dorf. L'entreprise, située alors en Autriche-Silésie, a acquis une grande renommée grâce à ses liqueurs et spiritueux, dont notamment l'« Albert Michler's Buchs dorfer Magenbitter ». En tant que fournisseur officiel de la cour, elle fut l'une des premières entreprises à importer du rhum de Jamaïque en Europe. Les rhums actuels de la maison Albert Michler témoignent de la longue expérience de l'entreprise dans le domaine du rhum. Tout, du choix du nom à l'étiquette au design intéressant, en passant par le contenu de qualité et délicieux, est cohérent et réfléchi. Le « Austrian Empire Navy Reserva 1863 » vieillit dans des fûts de bourbon sélectionnés, en chêne américain et français, et séduit avec des notes de caramel, de fruits secs, de cacao et de vanille.

14. LA HECHICERA (COLOMBIE)



Ce rhum porte les meilleures salutations de Colombie. Le maître assembleur Giraldo Mituoka Kagana fait vieillir son trésor dans des fûts soigneusement sélectionnés en chêne blanc américain, lui conférant ainsi une saveur classique de rhum. Le nom de ce rhum colombien se traduit par « La Charmante ». Il est fabriqué par la distillerie éponyme située dans la ville de Barranquilla, entre le fleuve Magdalena et la mer des Caraïbes. Lors de la production de ce rhum Solera, aucun additif n'est utilisé, afin de ne pas altérer la pureté du goût. Au nez, on trouve des arômes de caramel et de zestes d'orange, tandis qu'à la dégustation, de magnifiques notes de café rôti et de tabac captivent toute l'attention. « La Hechicera » n'est pas un rhum qui surprend par une large gamme de saveurs, mais plutôt par sa structure simple, claire et parfaitement équilibrée.

15. RON CANERO (REPUBLIQUE DOMINICAINE)



Créé par la société « Oliver & Oliver », le « Ron Canero » provient de la République dominicaine et est un assemblage de nombreux rhums différents. Oliver & Oliver ne produit pas le rhum elle-même, mais importe principalement de Trinidad-et-Tobago et du Panama. L'entreprise marie les meilleurs rhums et crée ainsi un rhum de qualité supérieure, mis en bouteille dans des flacons élégants. Le vieillissement se fait selon la méthode Solera, une méthode un peu plus complexe qui justifie parfois un prix plus élevé, mais qui contribue également à sa grande popularité. Le produit est perfectionné par une maturation en fûts de chêne. Le « Ron Canero 12 Anos Reserva Especial » développe un profil de saveur complexe grâce à son long vieillissement de plus de dix ans, avec des notes de fruits exotiques, d'amandes grillées, de raisins secs, de vanille douce et de bois de chêne raffiné.

16. COMPAGNIE DES INDES (FIDJI)



Autrefois, les navires de la Compagnie des Indes orientales prenaient la mer pour trouver les meilleures marchandises du monde et les ramener en Europe. Aujourd'hui, l'embouteilleur indépendant Compagnie des Indes suit la même voie : il s'est donné pour mission de découvrir les meilleures spiritueux du monde et de les apporter sur le marché européen. Leur gamme de rhums va des assemblages soigneusement sélectionnés aux fûts uniques. Même à Fidji, un rhum a attiré l'attention de la Compagnie des Indes française. Le sucre de canne du « Fiji 10 Years Old » est cultivé sans pesticides, récolté à la main et contient naturellement une teneur élevée en sucre. La fermentation se fait avec de l'eau de source fraîche, et la distillation dans un alambic à pot still. Au nez comme en bouche, cette édition limitée révèle des notes de prunes séchées, de bonbons au caramel et d'agrumes.

17. HSE (MARTINIQUE)



L'Habitation Saint-Etienne (HSE) peut se targuer d'une histoire de plusieurs siècles : dès le XIXe siècle, elle était l'un des principaux fournisseurs de sucre de la France. L'histoire du rhum remonte à 1882, lorsque le premier rhum agricole y fut distillé. La marque HSE est devenue l'une des principales marques de rhum de la Martinique. Cependant, deux ouragans ont gravement endommagé l'usine en 1979 et 1980, la contraignant à arrêter complètement la production. Ce n'est qu'en 1994 que la distillerie fut relancée et distille depuis lors à la Distillerie du Simon. Le stockage et l'embouteillage des produits se font toutefois toujours à l'Habitation Saint-Etienne. Le « HSE Black Sheriff » est un assemblage de rhums HSE relativement jeunes, qui, après la distillation, vieillissent trois à quatre ans dans des fûts de bourbon fortement grillés provenant du Kentucky.

18. WILLIAM HINTON (PORTUGAL)



Un rhum produit par la distillerie William Hinton ne peut guère être qualifié de « ordinaire ». Depuis 1845, la distillerie produit presque sans interruption du rhum et, peu après son ouverture, elle a rapidement su se classer parmi les distilleries les plus avancées du pays. En plus de quelques embouteillages standards, William Hinton attache une grande importance aux embouteillages Single Cask, qui se distinguent par leur vieillissement dans des fûts particuliers, tels que ceux ayant contenu du Madère ou de l'Aquavit. Néanmoins, le classique « Rum da Madeira 6 ans » reste l'un des favoris de la distillerie portugaise. Ce rhum est vieilli pendant six ans dans des fûts de chêne français soigneusement sélectionnés. Au nez, on trouve des notes de noix et de chêne. En bouche, il est dominé par des accents fruités associés à des notes boisées et de noisettes, avec une douceur délicate.

19. RON MALTECO (PANAMA)



Ron Malteco a développé une grande variété de rhums. Chacun d'entre eux provient de la distillerie « Bodegas De America S.A. » au Panama. Ce rhum est fabriqué à partir de sucre de canne vierge (Virgin Cane Honey) en provenance d'Amérique centrale et selon une ancienne « tradition guatémaltèque ». Ce lien avec le Guatemala, l'une des origines de la grande culture maya, et l'art exquis de la fabrication du rhum, ont inspiré le surnom de ce Ron Malteco : « Reserva Maya ». Le Ron Malteco 15 ans se présente comme un rhum particulièrement équilibré, accessible et merveilleusement doux. Le vieillissement a lieu dans des fûts de chêne à une altitude d'environ 2 300 mètres dans les hauts plateaux de Quetzalteca au Guatemala. Au nez, on trouve des arômes de noix de coco et de prunes mûres. En bouche, ce sont des notes de caramel, de chocolat et de vanille qui dominent.

20. A.H. RIISE (ÎLES VIERGES AMÉRICAINES)



Albert Heinrich Riise était un pharmacien danois, conseiller gouvernemental dans l'ancienne colonie des Antilles danoises et le fondateur du « A.H. Riise Rum ». Après avoir obtenu l'autorisation du gouvernement d'ouvrir une pharmacie sur la petite île de Saint-Thomas, il en fit rapidement la plus importante de la Caraïbe. Impressionné par son succès, le gouvernement lui confia la mission de s'occuper du bien-être des marins danois sur place. À cette fin, il créa un nouveau rhum, en mariant les produits des îles voisines et en les mélangeant avec des amers. Le A.H. Riise Rum était né. Le « A.H. Riise XO 1888 » est un hommage au rhum qui a remporté une médaille d'or lors d'une exposition agricole, industrielle et artistique à Copenhague en 1888. Ce rhum présente un caractère fruité avec des notes d'orange, de miel, de caramel et de chêne.

21. DOORLY'S (BARBADE)



« Doorly's XO » provient des Caraïbes, plus précisément de l'île de la Barbade. Ce rhum est produit par la distillerie locale « Foursquare Distillery ». Cette entreprise familiale traditionnelle bénéficie d'un savoir-faire datant de 1820, qu'elle met en valeur dans ses productions. Le rhum « Doorly's XO », grâce à son vieillissement dans une combinaison soigneusement sélectionnée de fûts de chêne et de fûts de sherry, a développé une palette complexe d'arômes. Des fruits exotiques, de la vanille et des noix dominent au nez, tandis que des notes de pruneaux séchés, de caramel, de chocolat noir et de bananes mûres se manifestent au palais. La finale est longue, sucrée et épicée, avec de délicates touches de bois de chêne. Le « Doorly's XO » a été plusieurs fois récompensé. Il n'est donc pas surprenant que la Foursquare Distillery se soit forgé une solide réputation ces dernières années.

22. CABEZA DE VACA (ESPAGNE)



Le rhum qui constitue la base du « Cabeza de Vaca » provient à l'origine du Panama, où il a vieilli pendant six ans dans des fûts de chêne. Ce trésor liquide a été découvert par la distillerie Santamanía, qui a transporté le rhum du Panama vers le continent espagnol pour lui offrir une finition particulière : un vieillissement final dans des fûts ayant contenu du Pedro-Ximénez. L'héritage de ce sherry se retrouve au palais du « Cabeza de Vaca » dans sa douceur de raisins secs, de figues et de vanille. Au nez, on retrouve des arômes de zestes d'orange, d'abricots secs, de bananes et d'épices douces. En bouche, le rhum laisse des notes de vanille, de raisins secs et de figues, avec une touche de poivre blanc. Tandis que la distillerie ne plaisante pas lorsqu'il s'agit de la fabrication de ses produits, son sens de l'humour transparait dans le nom : « Cabeza de Vaca » se traduit par « tête de vache ».

23. MALECON (PANAMA)



Le Sipping Rum de Malecon en provenance du Panama est un incontournable pour tout véritable connaisseur de rhum. Cela est particulièrement vrai pour les qualités Premium produites par Caribbean Spirits Inc. L'entreprise fabrique son rhum selon la méthode traditionnelle cubaine et laisse ses produits vieillir pendant 25 ans et plus dans les grottes humides et sombres du Panama. Les produits de haute qualité, avec leurs arômes complexes et leur goût tout simplement incomparable, ont été récompensés à plusieurs reprises. Le „Rum Malecon Reserva Imperial 18 ans" bénéficie d'une qualité unique grâce à son long vieillissement de près de deux décennies dans des fûts de chêne soigneusement sélectionnés. Au nez, il séduit par des arômes d'abricots séchés et de chocolat. En bouche, le rhum est à la fois doux et intense, avec des notes de cacao fin, de vanille sucrée, de fruits secs et de chêne épicé.

24. VILLA RICA (MEXIQUE)



Depuis plus de 70 ans, la distillerie Licores Veracruz met son savoir-faire et son expertise au service de la production de ses spiritueux. Cela inclut, entre autres, du tequila, des liqueurs, de la vodka, de l'anis et bien sûr du rhum. Le „Villa Rica Extra Anejo" est fabriqué à partir de canne à sucre, selon la méthode du Pot Still. Le distillat final vieillit pendant 23 ans dans des fûts de chêne blanc canadien ayant précédemment contenu du whisky. Au cours de cette longue période de maturation, il est influencé par les températures subtropicales prédominantes au Mexique. Les bouteilles dans lesquelles il est finalement embouteillé sont décorées à la main avec de l'or, du bleu cobalt et des pigments minéraux. Ce rhum de Licores Veracruz présente une couleur brun profond. Dès qu'il est versé dans le verre, des arômes de café, de vanille, de caramel et de bois se dégagent. En bouche, ce sont des notes de chocolat, d'orange et d'épices qui séduisent les sens.