

1. CAPTAIN CANE (CARAIBE)



Captain Cane a été créé en collaboration entre Kirsch Import et Oldman Spirits GmbH à Jübek. Ce spiritueux rend hommage à l'époque où l'on gardait les "chats de mer" sur les navires marchands. À l'époque, on pensait que si le chat se portait bien, la traversée était garantie.

Captain Cane est un mélange de rhums caribéens particulièrement doux. Le nez séduit par des arômes de fruits exotiques et de noix de coco, combinés à de douces notes de vanille et de caramel. Le goût est doux avec des notes récurrentes de fruits tropicaux, de vanille, de noix de coco et de caramel ainsi qu'un peu de bois épicé. Soit dit en passant, la bouteille de Captain Cane est fabriquée à partir de bois de chêne : La bouteille de Captain Cane est fabriquée à partir de verre 100 % recyclé et chaque vente permet de soutenir un refuge pour chats à Brême.

2. PAPA ROUYO (GUADELOUPE)



Charles Albert Ruscade, dit Papa Rouyo, est né dans une famille d'agriculteurs au début du XXe siècle. Il a passé la majeure partie de sa vie à travailler dans les champs de canne à sucre de la Guadeloupe. C'est là qu'il a cultivé et entretenu les champs pour obtenir la meilleure canne à sucre possible. En l'honneur de Papa Rouyo et de cette excellente canne à sucre, son petit-fils et une communauté de „planteurs de canne à sucre" passionnés ont créé le rhum agricole Papa Rouyo. Papa Rouyo Sanblaj est un assemblage de différents rhums doublement distillés. Le vieillissement se fait pendant environ 2 ans dans des fûts de chêne français et américain ainsi que dans d'anciens fûts de Cognac. Au nez, des arômes de vanille et de sucre roux apparaissent tout d'abord. Ils sont complétés par des notes fraîches de fleur d'oranger. Le goût est doux, avec des tanins fins et des arômes de noix grillées.

3. A.H. RIISE (ANTILLES)



Albert Heinrich Riise (1810-1882) était un pharmacien danois, conseiller du gouvernement dans l'ancienne colonie des Antilles danoises et auteur du „rhum A.H. Riise". Après avoir reçu l'autorisation du gouvernement d'ouvrir une pharmacie sur la petite île de Saint-Thomas, il en fit rapidement la plus importante des Caraïbes. Impressionné par son succès, le gouvernement le charge de veiller au bien-être des marins danois. À cette fin, il crée un nouveau rhum, pour lequel il marie les produits des îles environnantes et les mélange à de l'amer. Le rhum A.H. Riise était né.

Pour cette bouteille emblématique, les meilleurs rhums proposés par A.H. Riise sont combinés les uns avec les autres. Le résultat est un rhum premium de haute qualité avec des notes de fruits tropicaux, de caramel, de noix de coco et de menthe.

4. DILLON (MARTINIQUE)



La distillerie Dillon est située au cœur de Fort de France, la capitale de la Martinique. La canne à sucre y est cultivée depuis 1690. Cependant, le domaine n'a reçu son nom qu'en 1779 par le comte Arthur Dillon, alors propriétaire de la plantation. Après un changement de propriétaire au 19^e siècle, la production de rhum a commencé. Les rhums agricoles de Dillon ont remporté de nombreuses récompenses à ce jour. Le rhum Dillon XO est fabriqué à partir de jus de canne à sucre et mûrit pendant au moins neuf ans dans d'anciens petits fûts de bourbon en chêne. L'arôme et le goût sont dominés par les fruits confits et la vanille. Ils sont complétés par de fines notes de cannelle, de noix et de chêne.

5. TRÈS HOMBRES (REPUBLIQUE DOMINICAINE)



Derrière la marque Tres Hombres se trouvent trois jeunes hommes qui se sont rencontrés sur un voilier en l'an 2000. Le surnom du bateau, „Tres Hombres", a incité les trois hommes à donner le même nom à leur entreprise, fondée en 2012. La plupart des produits à base de rhum proviennent des îles des Caraïbes et sont ensuite transportés par bateau jusqu'au continent pendant plusieurs mois. Comme les tonneaux sont livrés presque sans protection contre le vent et les conditions météorologiques, cela a naturellement un grand impact sur le produit final. L'„Edition 48" du Tres Hombres provient d'Oliver & Oliver en République dominicaine et a mûri pendant 18 ans selon la méthode solera avant que le contenu ne soit transféré dans d'anciens fûts de sherry, de moscatel et de vin rouge pour le temps passé sur le bateau.

6. CENTENARIO (COSTA RICA)



Le rhum Ron Centenario est situé au Costa Rica, entre le Pacifique et la mer des Caraïbes. L'entreprise a été fondée à la fin des années 1960 sous le nom de "Seagram of Costa Rica S.A." ; en 2002, elle a été rebaptisée "Centenario Internacional S.A.". Au cours de ces années, l'entreprise a commencé à exporter le rhum raffiné "Ron Centenario Rum". Elle approvisionne notamment les États-Unis, la France, l'Allemagne et l'Italie. L'objectif de stimuler vigoureusement la croissance a été atteint et l'accent mis sur les nouveaux produits a permis à l'entreprise d'acquérir une plus grande reconnaissance internationale. Depuis août 2016, Centenario Internacional S.A. est entre les mains du "Groupe UDG". Pour le Ron Centenario 30 Years, des rhums de huit à trente ans d'âge sont combinés pour créer un excellent mélange aux notes dominantes de bois et de fruits.

7. RHUM J.M. (MARTINIQUE)



Depuis 1845, la distillerie Rhum J.M. est située dans la jungle verdoyante de Macouba, sur l'île de la Martinique. Cette entreprise familiale traditionnelle, l'une des rares à produire du rhum agricole, respecte les règles strictes de l'appellation d'origine contrôlée.

Le Rhum J.M. Vintage 1999/2021 Single Barrel est élaboré à partir de jus fraîchement pressé provenant d'une canne à sucre cultivée au pied du volcan Montagne Pelée. Après 21 ans de vieillissement dans d'anciens fûts de bourbon, le rhum est embouteillé en nombre strictement limité sans ajout d'additifs. Le Rhum J.M. Vintage 1999/2021 Single Barrel séduit par ses notes épicées de noix de muscade, de clou de girofle, de vanille torréfiée et un soupçon de tabac.

8. SANTOS DUMONT (BRÉSIL)



Santos Dumont, un homme vivant au Brésil à la fin du XIXe siècle, était le fils d'Henri Dumont, un Français qui possédait des plantations de café et de canne à sucre dans l'État de Minas Gerias. Enfant, il passe beaucoup de temps dans les plantations de son père. Fasciné par les machines de la ferme, Santos décide de construire son propre zeppelin après avoir déménagé à Paris. Il fut le premier à voler autour de la Tour Eiffel à bord d'un zeppelin. Santos est mort en juillet 1932 à l'âge de 59 ans. En son honneur, le rhum brésilien „Santos Dumont" a été baptisé de son nom. Le rhum limité „Santos Dumont Heritage" est élaboré à partir des meilleurs distillats de qualité supérieure et séduit par ses arômes d'abricot, de tabac, de cacao et de noix de coco.

9. COMPAGNIE DES INDES (BELIZE)



Autrefois, les navires de la Compagnie des Indes Orientales partaient à la recherche des meilleures marchandises du monde et les apportaient en Europe. Aujourd'hui, l'embouteilleur indépendant Compagnie des Indes fait de même : son objectif est de découvrir les meilleurs spiritueux du monde entier et de les amener sur le marché européen. La palette de ses rhums va des assemblages sélectionnés aux single casks spéciaux.

Cette bouteille Single Cask de 14 ans d'âge provient de la distillerie Travellers au Belize. Il s'agit d'un rhum fort dont le taux d'alcoolémie est de 67,10 %. Au nez de cette édition strictement limitée, des arômes de bois de santal et d'épices douces se déploient, tandis que des notes florales de fleurs de sureau s'ajoutent au goût.

10. FLOR DE CANA (NICARAGUA)



De nos jours, de plus en plus de distilleries élaborent leurs spiritueux dans le respect de l'environnement. Flor de Cana s'engage également en faveur d'un avenir plus durable. Son spiritueux est le premier produit au monde qui soit neutre en CO2 et issu du commerce équitable. Il y a plus de 130 ans, en 1890, la distillerie a été construite au pied de San Cristóbal, le plus haut volcan du Nicaragua. Cet emplacement particulier, ainsi que la production sans additifs artificiels, créent des rhums d'une qualité extraordinaire. Le Flor de Cana, de couleur ambrée, âgé de 25 ans, mûrit dans des fûts de bourbon de type "fromer" soigneusement sélectionnés. Le nez révèle des arômes de vanille, de cacao et de bois. Des notes de fruits, d'amandes et de noix caractérisent le goût. La finale est longue et légèrement sucrée.

11. BLACK TOT (CARAIBE)



Le rhum Black Tot doit son nom au célèbre «Black Tot Day» du 31 juillet 1970. C'est ce jour-là que les marins de la Royal Navy britannique ont reçu leur dernière ration officielle de rhum. Avec ces embouteillages, le fabricant Elixir Distillers rend hommage à ce moment de l'histoire. Le Black Tot Master Blender's Reserve 2022 est basé sur le Master Blender's Reserve de l'année dernière, qui a pu mûrir dans des fûts ex-sherry depuis le dernier «Black Tot Day». S'y ajoutent des rhums de la Barbade, de la Guyane, de la Jamaïque, de la Trinité et une petite partie du rhum original de la marine royale britannique. Le résultat de cette combinaison est un rhum exceptionnel aux arômes de chocolat, d'orange, de cannelle, de noisettes et de raisins au nez et aux notes de raisins secs, de bananes mûres, de fruits tropicaux et d'anis en bouche.

12. R.L. SEALE'S (BARBADE)



Le «R.L. Seale's 10 Years» provient de l'île de la Barbade et est produit par la distillerie locale «Foursquare». Cette entreprise familiale traditionnelle peut s'appuyer sur un savoir-faire remontant à 1820 et le montre dans ses embouteillages. Les distillats de la «Foursquare Distillery» sont principalement à base de mélasse et sont distillés, mûris et embouteillés à la Barbade. Le «R.L. Seale's 10 Years» porte le nom de Reginald Leon Seale, l'arrière-grand-père de Richard Seale, qui est aujourd'hui la quatrième génération à diriger la «Foursquare Distillery». Le vieillissement s'effectue pendant 10 ans dans de petits fûts de chêne, dans le climat tropical de la Barbade. Le «R.L. Seale's 10 Years» séduit par ses notes de noix grillées, de vanille, de beurre, de chêne doux et d'amandes grillées.

13. RON ALDEA (ESPAGNE)



La distillerie Ron Aldea a été fondée en 1936 par Don Manuel Quevedo Alemán, qui est né à Gran Canaria et a acquis ses connaissances à Cuba et en République dominicaine. Aujourd'hui, la distillerie qu'il a fondée à Gran Canaria n'existe plus. Mais ses descendants se consacrent toujours à la production de différents types de rhum sous la marque «Ron Aldea» à La Palma. Le jus de canne à sucre utilisé pour élaborer le Ron Aldea Familia 2005 est fermenté pendant 30 heures, puis distillé dans des alambics à colonne. Le distillat mûrit ensuite dans des fûts de chêne français jusqu'à l'obtention du rhum souhaité. Le Ron Aldea Familia 2005 séduit par ses notes de fruits secs, de tabac, de chocolat et d'épices.

14. RON ZACAPA (GUATEMALA)



Tous les amateurs de rhum connaissent probablement Ron Zacapa et celui-ci est sans aucun doute un rhum de qualité supérieure provenant de la ville guatémaltèque de Zacapa. Ron Zacapa définit ses rhums comme l'expression de la patience, de la richesse et de la qualité. Le rhum mûrit à la perfection sur les hauts plateaux de Quetzaltenango, à une altitude de 2300 mètres au-dessus du niveau de la mer. Auparavant, la maître-mélangeuse Lorena Vásquez mélangeait des arômes et des saveurs divines à partir de rhums lentement vieillis. La Heavenly Cask Collection représente toujours l'un des quatre types de fûts utilisés pour la maturation du «Ron Zacapa Solera 23». La troisième édition de la série, «La Armonia», est vieillie dans d'anciens fûts de sherry oloroso, ce qui lui confère de belles notes de baies rouges, de vanille et de fruits des champs sucrés.

15. PUSSER'S (CARAIBE)



Le „Deptford Dockyard" était un important chantier naval sur la Tamise jusqu'au 19e siècle et était exploité par la Royal Navy. Le rhum était également stocké sur place. Avec une capacité d'environ 1 million de litres, ce n'était pas une petite quantité. En l'honneur du „Deptford Dockyard" et de son rhum, la „Pusser's Deptford Dockyard Reserve" a été créée.

Le „Pusser's Deptford Dockyard Reserve" est une combinaison de rhums de Guyane, de Trinidad, de Barbade et de Jamaïque. La base de ces rhums est la mélasse. Au nez, des arômes de cuir, de chocolat noir, de caramel et de raisins secs séduisent. Le goût est caractérisé par des notes de fruits noirs, d'épices et de chêne. En fin de bouche, vous trouverez des épices de Noël et des fruits secs avec un soupçon de sel de mer.

16. KONG (GUATEMALA)



L'édition KONG Rainforest White s'inspire du gorille de montagne. Non seulement la forme de la bouteille est inspirée d'un gorille de montagne âgé d'environ 15 ans, mais certains ingrédients rendent également hommage à cette espèce très menacée. Le spiritueux est aromatisé avec de la canne à sucre, des pousses de bambou, des feuilles d'eucalyptus, des bananes plantains, du céleri sauvage, des mûres et diverses herbes secrètes, entre autres. La plupart d'entre elles seraient consommées par les gorilles de montagne du parc national des Virunga. Le vieillissement se fait pendant neuf ans dans des fûts de chêne blanc américain. Au nez, le KONG Rainforest White Edition séduit par ses arômes rappelant ceux d'une forêt tropicale humide. S'y ajoutent de fines notes d'herbes et d'épices. Au goût, on retrouve des arômes d'eucalyptus et d'agrumes, ainsi que de la menthe et un peu de vanille.

17. MALECON (PANAMA)



Le rhum Malecon de Panama est surtout connu des vrais connaisseurs de rhum. Cela vaut en particulier pour les qualités supérieures produites par «Carribean Spirits Inc. L'entreprise, qui produit son rhum selon la méthode cubaine traditionnelle et conserve certains de ses produits pendant 25 ans ou plus dans les grottes humides et sombres du Panama, impressionne par l'élégance et la sobriété de son design. Cependant, la qualité des produits, avec leurs arômes complexes et leur goût tout simplement incomparable, ne peut être que louée. Le Malecon Rare Proof 20 ans mûrit dans des fûts de chêne soigneusement sélectionnés. Afin d'extraire les arômes intenses du rhum, il est embouteillé avec un degré d'alcool de 48,4 % alc./vol.

18. GOSLINGS (BERMUDES)



Au printemps 1806, James Gosling, fils d'un négociant en vins et spiritueux, fait route vers l'Amérique à bord d'un navire transportant des marchandises de valeur. Après 91 jours, il atteint le port de St. George's aux Bermudes avec son équipage et y jette l'ancre. En 1824, James et son frère Ambrose louent un petit local pour vendre des spiritueux. L'entreprise s'appelle d'abord «Gosling and Son», puis devient «Gosling Brothers» en 1857. En tout et pour tout, le magasin a ensuite existé pendant 127 ans.

Le Goslings Family Reserve Old Rum est élaboré à partir du même mélange des Bermudes que celui utilisé pour le célèbre Goslings Black Seal Rum. Grâce à la longue maturation en fûts de chêne, le rhum Premium reçoit des notes de chocolat, de poivre, de vanille et d'épices.

19. RON MALTECO (PANAMA)



Malteco Rum a développé une grande variété de rhums. Chacun d'entre eux provient de la distillerie "Bodegas De America S.A." au Panama. Ce rhum d'Amérique centrale est fabriqué à partir de jus de canne à sucre fraîchement pressé et selon une ancienne "tradition guatémaltèque". Le résultat de cet art de la distillation jouit d'une très grande réputation parmi les amateurs de rhum du monde entier.

Le Ron Malteco Selección 1986 a été vieilli pendant de nombreuses années dans d'anciens fûts de bourbon et y a reposé jusqu'à son achèvement. Le résultat met l'eau à la bouche de tous les aficionados : Un rhum longuement mûri qui, d'une part, présente des arômes de vanille douce, de fruits secs et de noix et, d'autre part, apporte des notes épicées de bois, de tabac et de chocolat noir.

20. RUM NATION (PANAMA)



"Rum Nation" a été fondé par Fabio Rossi. Au cours de ses nombreux voyages, il a collectionné des fûts de rhum provenant de différentes parties du monde. La première bouteille de "Rum Nation" a été mise en bouteille en 1999. À ce jour, des rhums de différentes nations et de différents styles géographiques sont réunis sous le nom de "Rum Nation".

Le rhum Nation Panama, âgé de 21 ans, est fabriqué à partir de mélasse de canne à sucre et distillé dans des alambics à colonne. La maturation a lieu dans des fûts de chêne américain. Le résultat est un rhum de haute qualité avec des arômes de fruits tropicaux, de raisins secs, de dattes et de tabac au nez. Le goût est riche et doux avec des notes de fruits secs, de cannelle, de thé noir et de café. La finale est chaude et épicée.

21. HSE (MARTINIQUE)



L'Habitation Saint-Étienne (en abrégé : HSE) a derrière elle des siècles d'histoire : elle était déjà considérée comme l'un des plus importants fournisseurs de sucre en France au XIXe siècle. L'histoire du rhum remonte à 1882, lorsque le premier rhum agricole a été distillé. La marque HSE est devenue l'une des principales marques de rhum en Martinique. Malheureusement, en 1979 et 1980, deux cyclones ont tellement endommagé l'usine que la production a dû être complètement interrompue. Ce n'est qu'en 1994 que la distillerie a été relancée et, à partir de ce moment, le processus de distillation s'est poursuivi dans la Distillerie du Simon. Le HSE VSOP Port Cask mûrit pendant près de quatre ans dans des fûts de chêne américain, suivis d'une finition de huit mois dans des fûts de porto. Cela confère au Rhum Agricole des notes de fruits, de canne à sucre et de confiture.

22. MAC NAIR'S (PANAMA)



„MacNair's Boutique House of Spirits" a été fondée par GlenAllachie Distillers Company et son maître-assembleur, Billy Walker. L'objectif est de créer une gamme de spiritueux uniques auxquels l'expérience de Billy Walker confère une touche particulière. Pour le MacNair's Exploration Panama 15 Years, on a recherché le meilleur rhum que le pays puisse offrir. Fabriqué à partir de mélasse, le rhum est d'abord vieilli dans des fûts de chêne américain sous le climat tropical du Panama. Le spiritueux est ensuite transféré à la distillerie GlenAllachie en Écosse, où une seconde maturation a lieu pendant plus de deux ans dans des fûts de bourbon, de chêne vierge et de vin rouge. Cela confère au MacNair's Exploration Panama 15 Years des notes de fruits tropicaux, d'amandes, de noix de coco et d'orange.

23. MEZAN (BELIZE)



À la recherche d'un bon rhum, on tombe inévitablement sur les Caraïbes : là où les palmiers se balancent d'un côté à l'autre, où les vagues déferlent sur le front de mer, le maître distillateur de la distillerie Mezan n'est qu'à un jet de pierre. Il est toujours à la recherche de distilleries anciennes ou déjà mises en sommeil et de leurs trésors liquides. Le stockage dans des fûts soigneusement choisis donne du piquant aux produits jusqu'à ce que le maître distillateur en soit profondément satisfait. La distillerie Mezan sait que les vrais trésors n'ont pas besoin d'additifs : Les rhums doivent être non sucrés, non colorés et sans filtrage à froid. Le Mezan Belize 2008 mûrit d'abord dans d'anciens fûts de bourbon fortement grillés au Belize avant de remplir des fûts de chêne dans lesquels un autre rhum caribéen avait été stocké auparavant.

24. DICTADOR (COLOMBIE)



Les débuts de la „Destilería Colombiana" remontent à la fin du XVIIIe siècle. Un ancêtre du fondateur est arrivé dans ce qui est aujourd'hui la Colombie et, en raison de sa force de caractère et de sa grandeur d'âme, il s'est rapidement fait connaître de tous. Lorsqu'il s'est rendu compte de sa passion pour le rhum, tout le monde connaissait déjà son nom. Il devint l'un des principaux négociants de l'alcool exotique de canne à sucre, qui fut bientôt accepté comme monnaie d'échange. Très vite, son entourage ne l'appelle plus que „Dictador". En 1913, 180 ans après le travail du „Dictador", l'un de ses descendants a décidé de faire des recherches sur le mythe du Dictador et a fondé la „Destilería Colombiana". Dictador Jerarquía est une collection exceptionnelle de rhums anciens et rares. Chaque tonneau de cette série a développé un profil gustatif unique et a été produit dans une distillerie déjà fermée.