

DRINKS.

Rhum Vieux H.Clément Cuvée Homère 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	100240
Alcool	44%
Contenu	70cl
Pays	Martinique
Région	Le François, Martinique
Embouteilleur	Habitation Clément, Domaine de l'acajou, 97240 Le François, Martinique
Marque	Clément
Type	Rhum Agricole
L'âge	au moins 6 ans
L'usage	Pur
Dégustation	Nez: relativement sec, la canne à sucre et le chêne dominant. Bouche: avec du chêne poivré, des fruits secs et une douceur subtile. Finale: moyenne, sèche.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Assemblage de différents rhums millésimés, vieilli en fûts de chêne et de bourbon
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
Additifs	Contient du colorant
L'emballage	mit Verpackung



Description

Dans la seconde moitié du XIXe siècle, la Martinique était la source du sucre de la meilleure qualité pour l'Europe, ainsi que l'épicentre de l'ensemble du commerce du sucre dans les Caraïbes. En 1883, cependant, la grande crise du sucre a éclaté sur l'île, car les pays importateurs achetaient du sucre moins cher en Amérique du Sud et en Amérique centrale. En 1887, Homère Clément, maire de Le François, achète la ferme de canne à sucre en faillite dans son village Domaine de l'Acajou et la sauve de la destruction finale. Son plan était simple: mettre fin aux émeutes parmi les cultivateurs de canne à sucre et les faire retourner au travail dans les champs, cependant non pour produire du sucre, mais pour en extraire le jus naturel et distiller ainsi du rhum. Homère Clément s'est inspiré des producteurs charentais d'eau-de-vie, qui distillaient leur vin en cognac. Depuis, Homère Clément est considéré comme le père de Rhum Agricole! Depuis 1887, le rhum Clément premium est produit selon les règles héritées d'Homère et de Charles Clément. Pour fabriquer le rhum Clément, la canne à sucre juteuse de la région de Clément est broyée et pressée, résultant en un jus de canne à sucre pur. Ce jus est ensuite fermenté naturellement pendant deux à trois jours, afin de produire un vin de canne à sucre appelé Vesou. Ce Vesou est ensuite distillé à 72%, dans le but de préserver les arômes et les saveurs caractéristiques de la canne à sucre. Le rhum, d'abord blanc, est ensuite stocké pendant un an dans des fûts de chêne neufs, afin d'absorber l'arôme du bois. Ensuite, il est affiné encore pendant plusieurs années (au moins trois) dans des fûts de bourbon. La maison Clément a bâti sa réputation sur des rhums âgés et est devenue l'un des premiers producteurs de Rhum Agricole. Dans les caves du domaine historique, des centaines de milliers de litres de rhum attendent patiemment d'être mis en bouteille, puis expédiés dans le monde entier. Le maître de chai Robert Perronet veille à ce que la qualité d'un rhum AOC soit digne de ce nom.