



Le 7 décembre 2015

Benoît Charbonnaud, vigneron, amateur de rhum et passionné de voile, est à l'origine de ce « rhum bourguignon ».

C'est pour les amateurs de voile et de cigare qu'il a conçu ce rhum transat...

Nous l'avons rencontré, et, après une séance dégustation accompagnée de toutes les explications sur ce rhum hors du commun, nous pouvons clairement ajouter « les amateurs de rhum » à la liste !

Il s'agit à la base d'un rhum agricole AOC. La distillerie est située sur les flancs de la montagne Pelée, en Martinique. C'est un rhum qui a été distillé dans un alambic à double colonne, en cuivre, de type créole. Avec ces indications, beaucoup auront deviné de quelle distillerie il peut s'agir...

Les 2 rhums XO et Millésime 2000 ont donc d'abord vieilli respectivement 6 et 15 ans dans les chais de la distillerie, sous un climat tropical.

Le rhum a ensuite traversé l'Atlantique pendant 5 semaines et 3600 milles nautiques. Le voyage en mer, d'après Benoît Charbonnaud, accélère le vieillissement du fait du roulis et du tangage. En tout cas cette croisière ne lui a pas fait de mal... Il suffit de goûter au résultat final pour s'en convaincre.

Arrivé en Métropole, il a été acheminé vers la Bourgogne.

Les 2 rhums XO et Millésime 2000 y ont subi un nouvel affinage pendant 5 mois, dans des fûts ayant contenu des grands crus bourguignons de la côte de Beaune (Corton-Charlemagne ou Bâtard Montrachet). Avant la mise en carafe, un tout dernier affinage a été opéré dans des fûts neufs en chêne des forêts de Fontaine, en Saône-et-Loire.

Toutes les étapes effectuées en Bourgogne ont été réalisées par la Maison Jacoulot, à Romanèche-Thorins, connue pour son expertise en matière de vieillissement à travers ses Marcs et Fines de Bourgogne, des eaux-de-vie vieilles plusieurs années en fût de chêne (obligatoirement trois ans en ce qui concerne les Fines de Bourgogne pour avoir cette appellation).

Après ce parcours rocambolesque le résultat est là ! Le blanc, le XO et le millésime ont pour point commun d'être des rhums équilibrés, avec des arômes intenses. Une réussite !

Olivier Mignon