

Mercredi 16 novembre 2016, de 20h00 à plus de minuit, a eu lieu la cinquième (et dernière de l'année 2016) dégustation de rhums, organisée par l'association les "RHUMS du MONDE".

Elle a eu lieu au COSY, restaurant situé 5 Boulevard de Vaugirard Paris 15ème, tout près de la Gare Montparnasse.

Marc GOUBERT, le Président des Rhums du Monde, a présenté Jérôme ARDES, Brand Ambassador Rhum à la Société DUGAS, Martiniquais d'origine, qui interviendra pendant toute la soirée.

Avec sa chaleur communicative, ses anecdotes, son excellence connaissance des rhums en général et des rhums martiniquais en particulier, il était le mieux placé pour cette soirée consacrée aux rhums de la Martinique.

Jérôme a tout d'abord parlé des rhums en général, puis de l'AOC obtenue par les rhums de la Martinique il y a tout juste 20 ans.

Ensuite il présentera chacun des cinq rhums dégustés avant qu'ils soient offerts à la dégustation des participants tout au long du repas et de la soirée.

Tout d'abord un apéritif offert gracieusement par Dominique de la GUIGNERAYE aux 26 convives, très bien choisi, compte-tenu de cette période située avant Noël : un Créole Shrub de chez CLEMENT.

Il était normalement servi avec du Schweppes et des glaçons. J'ai demandé qu'on me le serve sec, car ses 40 % d'alcool m'incitaient à le boire ainsi. A cause du côté trop sucré (à mon goût) j'ai fait ajouter un glaçon pour atténuer cette sucrosité trop marquée et finalement je l'ai bien apprécié.

Néanmoins j'aurais aimé ajouter du rhum pour en renforcer la sensation d'alcool, ce que je ne fais pas avec le Shrub DORMOY, alors que paradoxalement ce dernier ne titre que 35 %.

Le repas qui nous a été servi pendant la soirée était composé ainsi :

Entrée : Terrine de bœuf accompagnée de poireaux

Plat : Bœuf-carottes

Dessert : Baba au Rhum (Rhum Bielle).

Le bœuf, sélectionné par le patron du restaurant Le Cosy, Joël BEHUET, était d'excellente qualité.

Les cinq rhums martiniquais, que nous avons découverts à notre arrivée au restaurant, nous ont mis la salive à la bouche après nous avoir très agréablement surpris par leur niveau haut de gamme, jugez-en :

- L'Esprit de NEISSON (rhum blanc premium de 70 %).
- Le rhum vieux JM VSOP (43 %).
- Le rhum vieux DEPAZ XO (45 %)
- Le rhum vieux TROIS-RIVIERES 2016 Brut de fût (55,5 %).
- Le rhum vieux "La FLIBUSTE" de La FAVORITE, 1986, 40 %.

Un grand merci à Marc GOUBERT, Christian de MONTAGUERIE et à la Maison DUGAS, responsables des choix effectués.

Un autre grand merci à François-Xavier DUGAS qui a offert une bouteille de DEPAZ X.O. et une bouteille de la Cuvée Spéciale "La FLIBUSTE" de la FAVORITE.

Un merci tout spécial à Joël BEHUET, le patron du COSY, qui amené 6 convives à ce dîner-dégustation.

La révélation, pour beaucoup de participants, a été le DEPAZ XO qui a séduit beaucoup de présents.

Un magnifique point d'orgue avec La FLIBUSTE et ses 30 ans de vieillissement en fûts.

Il a été distribué des petites fioles à ceux qui n'ont pas voulu boire les 5 rhums pendant la soirée, ce qui a été une excellente initiative.

Personnellement j'ai fait honneur au Shrub et aux trois premiers rhums. J'ai ensuite senti et bu très peu des deux derniers rhums présentés.

J'ai utilisé les flacons pour y mettre les précieux breuvages pour les déguster par la suite et je n'ai pas regretté cette façon de faire : j'ai dégusté le lendemain midi le Trois-Rivières que j'ai bien apprécié.

Une autre initiative récurrente du Président des Rhums du Monde : proposer, à un prix attractif (environ - 10 %) aux membres adhérents, les rhums dégustés. Quatre bouteilles de chaque rhum étaient ainsi proposées à la vente et le succès a été au rendez-vous. C'est Jean-Marie CORNEC, le Président d'Honneur des Rhums du Monde et Benoît DESPREY qui s'y sont collés.

Merci également à Michèle COLLET, la Vice-présidente des Rhums du Monde, qui s'est chargée de recueillir les participations financières.

Merci, pour terminer, au personnel du COSY, affable, souriant et dévoué, ce qui favorise la très bonne ambiance qui règne lors des soirées de dégustation des RHUMS du MONDE.

Seul regret : sur les 32 réservations confirmées, seuls 26 convives ont effectivement participé à cette soirée-dégustation. A noter que Joël BEHUET n'a facturé, comme à l'habitude, que le nombre de convives réellement présents.

A la fin du repas et des dégustations de rhums, une salle attenante, ouverte sur l'extérieur, a été à la disposition des amateurs de cigare, assez nombreux. Ainsi les non-fumeurs n'ont pas été gênés par leur activité complémentaire.

Cordialement

Pierre MOREAU
Les RHUMS du MONDE
Presse et Communication