

BULLION

Sélection de Rhums gastronomiques mis en bouteilles par Jean BOYER

Jean BOYER sélectionne, pour leur qualité, une collection de rhums (ou rum dans les pays ou les îles anglophones ou ron dans les pays hispanophones).

Sélectionnés par un comité de dégustation intransigeant comprenant des professionnels et des connaisseurs, les Rhums (ou rums ou rons) arrivent en fûts, et sont ensuite réduits et mis en bouteilles sur place avec le même soin que celui que Jean BOYER prodigue à ses collections de whiskies.

Ils ne sont pas filtrés au froid et sont réduits avec une méthode artisanale qui a fait ses preuves : le temps et le soin en sont les principes.

En Octobre 2011, La gamme comprend :

Rhum Rum Ron

Un Rhum Blanc traditionnel (45%vol) distillé à la Martinique (ce que l'on ne peut écrire sur les étiquettes, car ce nom de lieu est réservé aux rhums agricoles sur les étiquettes). Ce rhum de sucrerie a pris le dessus sur des rhums agricoles en dégustation aveugle. «Traditionnel» désigne des rhums de mélasse particulièrement riches en matières aromatiques (plus de 200mg/litre).

Un rum brun (45%vol) assemblage de rums des îles Caraïbes, à la texture de velours. Il s'agit aussi d'un rum de mélasse, comme l'immense majorité des rhums de la Caraïbe.

Un rum brun de la Jamaïque, de 3 ans d'âge (40%vol). Le vieillissement des rhums est beaucoup plus rapide que celui des autres alcools sous les climats tropicaux des Caraïbes. C'est pourquoi 3 ans est déjà une marque de qualité. Vieilli en fûts, ce rum n'est pas coloré autrement que par les fûts dont il sort.

Un rum de 1999 de la Guyane anglaise - 40%vol (distillerie Port Morant, de la région de Demerara). Port Morant fut une grande distillerie de la Guyane anglaise (appelée officiellement Guyana) qui produisait un rum léger, mais subtil et aromatique très apprécié des connaisseurs. Ce rum de 12 ans d'âge distillés par les alambics de Port Morant, que Jean BOYER importe en fûts, est élevé en barils américains et n'est ni filtré au froid, ni coloré.

Deux rums de 1998 et 1997 de Trinidad - 40% vol (distillerie Caroni).

Caroni était l'une des deux grandes distilleries de la Trinidad. Elle produisait des rhums aromatiques, très complexes, et recherchés pour leur qualité. Ces rums de 13 ans et 14 ans d'âge, que Jean BOYER a importé en fûts, ont été élevés en barils de chêne américains et ne sont ni filtrés au froid, ni colorés.

Le 1998 est plus puissant et riche que le 1997, qui est par contre plus complexe.



Jean Boyer

40230 Saint Geours de Marenne
jean.boyer.sa@wanadoo.fr
+33 (0)5 58 57 30 40