


**RHUM
BOLOGNE**


**RHUM
BOLOGNE**


**RHUM
BOLOGNE**

Communiqué de presse - La Maison Rhum Bologne présente le 1er rhum vieux monovariétal 100% canne noire

23 septembre 2022 - 14h12



La Maison Rhum Bologne, fondée en 1887 est la plus ancienne distillerie de Guadeloupe. Au fil des siècles elle s'est imposée comme une référence incontournable dans l'univers des spiritueux grâce à son histoire unique, son savoir-faire d'excellence labellisé EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant) et sa démarche éco-responsable engagée depuis plus de 10 ans certifiée HVE (Haute Valeur Environnementale) Niveau 3 le plus élevé. Sans oublier son offre originale mettant notamment en avant une gamme 100% canne noire. Aujourd'hui, la collection s'agrandit avec une nouvelle cuvée : Old Black Cane est le 1er rhum vieux monovariétal 100% canne noire.

La canne noire fait partie intégrante de l'ADN de Bologne. Ce n'est plus un secret, cette variété de canne a été délaissée par les distillateurs en raison de son faible rendement et la Maison Rhum Bologne est la seule à la cultiver pour ses qualités aromatiques exceptionnelles. La cuvée Old Black Cane, la première cuvée de rhum vieux monovariétal, très attendue des amateurs a été mise en vieillissement pendant trois à six ans, dans des fûts de chêne français ex-cognac. Grâce à son savoir-faire, le maître de chai a pu décliner avec élégance, plusieurs caractéristiques propres à Bologne, et les sublimer dans une cuvée d'exception.

Ce 1er rhum monovariétal 100% canne noire titre à 45° et a été vieilli en fût de chêne français.

Nez

Élégant et riche il s'ouvre sur des notes gourmandes, de caramel beurre salé, de vanille. Quelques notes de pruneau viennent compléter le premier nez ainsi qu'un boisé délicat et prometteur.

Palais

Riche sur le fruit confit, la cannelle, avec des notes d'épices douces, de macadamia et de noix de pécan. On y retrouve la douceur de la canne noire, agrémentée de réglisse et de figue de barbarie. Une finale longue, à la fois douce et épicée.

Recommandation

À déguster sec, avec ou sans glace. Laisser reposer quelques minutes dans le verre avant dégustation.

Contenance : 70 cl - Prix de vente conseillé : 60€

[Cliquez pour découvrir la cuvée Old Black Cane en image](#)

Une cuvée à quatre mains : François-Xavier Sobczak, nouveau maître de chai de la Maison Rhum Bologne

Frédéric David a confié les clés du chai à François-Xavier Sobczak, nouveau maître de chai de la Maison Rhum Bologne.

Une transmission qui a débuté par l'élaboration d'une cuvée à quatre mains. Cette succession est marquée par la passion de ces deux hommes. L'ambition de François-Xavier, continuer d'élever le rhum agricole Bologne dans sa si belle lancée, posée par Frédéric David.

François-Xavier Sobczak a travaillé dans l'univers des spiritueux en passant par le rhum, le whisky, le gin, le calvados et ce, dans différentes distilleries de France et de la Caraïbe.

Ingénieur agronome spécialisé en œnologie, son intérêt pour les rhums agricoles est tout de suite dévoilé. Il nous propose d'aborder le rhum agricole, sous des angles peu communs, tel que le choix des levures, à la cruciale étape de fermentation du pur jus de canne (ou vesou).

Disponible en réseau caviste et CHR

Quelques revendeurs à Paris :

A'Rhûm - 203 rue Saint-Martin 75003 Paris

Christian de Montaguère - 20 rue de l'Abbé Grégoire 75006 Paris

Excellence Rhum - 16 rue Dauphine 75006 Paris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Pour toute demande de dégustation, d'information et d'échange avec un interlocuteur privilégié, contactez l'Agence RIVACOM

Raphaëlle BAUDART - Attachée de presse - raphaelle@rivacom.fr - 06 76 98 02 34



*Entreprise
du Patrimoine
Vivant*

*L'excellence
des savoir-faire
français*