



Depaz XO



Elle nous fait de l'œil à tous cette magnifique boîte en bois avec ses écritures gravées en lettres noires. Et son contenu est très attendu par la légion.... Mais avant de nous ruer sur ce bel objet nous allons vous conter une jolie petite histoire familiale. Suite à une éruption volcanique à St Pierre en Martinique au début du 20ème siècle, Victor Depaz se retrouve orphelin. Peu de temps après, ayant appris la terrible nouvelle alors qu'il était sur le continent, il décide de revenir en Martinique et de racheter à la famille d'Aurigny les 521 hectares en friche de l'Habitation Pécou. Il y reconstruit une distillerie pour exploiter les cannes à sucre de ses terres sur le flan de la montagne pelée. Les rhums Depaz obtiendront leur première médaille à la foire de Marseille en 1922, première d'une longue série jusqu'à nos jours.

Ce jour la version XO, assemblage de rhums de 8, 9 et 10 ans. 45%/vol pour cet agricole.

Nous avons une magnifique **couleur** vieille or. C'est gras sur le verre et les longues jambes sont bien marquées.

Le **nez** est d'une complexité assez remarquable. Nous partons sur un registre de fraîcheur, de finesse et de gourmandise. Nous notons dans un premier temps la présence de la canne fraîche. Viennent ensuite les fruits frais avec la Jonagold, la poire juteuse et les agrumes avec l'orange sucré. Les fruits exotiques et plus particulièrement les fruits de la passion apportent quant à eux un peu d'acidité. Les fruits secs seront pour leur part représenté par les amandes. Le boisé, pour sa part totalement maîtrisé, est des plus agréable. Ce nez si délicat sera finalement marqué par la réglisse et les notes florales.

Bien que l'entrée soit un peu grasse, la **bouche**, toujours d'une aussi belle fraîcheur, est cependant moins expressive et complexe que le nez. L'équilibre est toutefois parfait entre le boisé et la fraîcheur de la canne et des fruits. Nous retrouvons la présence de la pomme mais avec de la Granny cette fois. C'est ensuite mentholé et un peu épicé sur le poivre. Le chocolat fait une brève apparition avant de laisser cette sensation de fraîcheur nous envahir définitivement.



La **finale** est longue et tannique sur le bois, la vanille et la pelure d'orange. C'est moins expressif et puissant mais c'est fin et subtile. Nous retrouvons les fruits exotiques (avec la mangue) et le menthol.

Nous avons eu la joie de nous retrouver face à ce magnifique produit qui nous aura séduit par un nez d'une remarquable complexité et d'un ensemble résolument dominé par la fraîcheur. Il s'agit d'un rhum, totalement maîtrisé, qui se distingue d'avantage par son équilibre et sa subtilité que par sa puissance aromatique. D'une finesse considérable, il se destine aux amateurs les plus avertis. Le prix est tout de même assez conséquent (comptez 95€). Cela pourrait s'expliquer par le fait qu'il s'agit ici de l'ancienne version. En effet, ayant récemment changé de packaging, notre édition semble vouée à disparaître prochainement. Concernant les nouvelles bouteilles justement, nous avons malheureusement cru comprendre que le breuvage était de moins bonne facture.

A vérifier...