



Longueteau XO



La plus ancienne distillerie de Guadeloupe encore en activité étant la seule à être entièrement autonome en cannes à sucre. Après l'achat d'un chai de vieillissement et de fûts, la distillerie propose deux marques de rhums vieux agricoles: KARUKERA et LONGUETEAU. Longueteau se distingue par l'utilisation de deux sortes de cannes à savoir la bleue et la rouge. Ce XO est issu de l'assemblage de 70% de rhums 8 ans, 20% de 9 ans et 10% de 10 ans.

Nous avons une jolie **couleur** ambre cuivrée avec des reflets dorés. Un beau col laisse filer lentement les fines jambes.

Au **nez**, c'est d'une finesse et d'une complexité remarquables. Dans un premier temps, nous avons des arômes frais, fruités et herbacés avec de la canne fraîche, de l'ananas et du citron. L'ensemble se fait plus chaud ensuite avec la présence du tabac, du bois ainsi que des notes fumées. Le menthol, présent dès le départ, finit par s'effacer au profit d'un bouquet plus pâtissier avec les fruits confits et le caramel au beurre. L'envie de s'y plonger est irrésistible.



La **bouche** est grasse, suave, riche et concentrée. Nous restons sur le registre de la fraîcheur avec le jus de canne et le menthol. Le bois et les épices (vanille, cannelle, poivre) réchauffent, quant à eux, nos papilles. Nous avons également des notes fruitées mais sous une forme plus acidulée cette fois. La fin de bouche, marquée par la réglisse et une petite amertume, se fait très légèrement astringente.

La **finale**, d'une belle fraîcheur, est très longue et assez grasse. Nous avons, une nouvelle fois, de très agréables retours sur la canne fraîche et le menthol. Une petite touche poivrée se fait également ressentir.

Un superbe rhum, tout en délicatesse et en fraîcheur. Bien qu'accessible, il nous a paru cependant assez complexe. Nous avons pris énormément de plaisir à le déguster mais nous avons un peu peiné lorsque nous nous sommes retrouvés devant nos fiches de dégustation. (bouhouuuu, la légion, qu'ils sont mauvais!!). Selon nous, il s'agit d'un rhum magnifiquement réalisé, sans défaut et débordant de qualités mais qui se destine clairement aux palais les plus avertis. Cette jolie carafe se situe aux alentours des 115€.