



Trois rivières Single cask 2001 - 2013



L'histoire de cette maison commence en 1660, au début de la colonisation de la Martinique, ce n'est qu'en 1785 que la fabrication du rhum se joint à celle du sucre. En 1905, Amédée Aubery acquiert le site, s'en suit une modernisation et un arrêt de la fabrication du sucre. Depuis 1940 la production est uniquement consacrée au rhum agricole. Notons que de 1953 à 1972 le rhum Trois Rivières est commercialisé sous le nom de Duquesne. Il faudra attendre 1980 pour que la distribution s'étende à l'Europe. En 1996, le rhum Trois Rivières obtient le label AOC (appellation rhum de Martinique contrôlée) deux ans après son rachat par la société BBS. Fin 2014, la gamme connaît une refonte complète et de nombreux nouveaux produits voient le jour (blancs, entrées de gamme, single cask, cask strength, millésimes etc). Ce soir, nous allons cependant déguster un des single Cask 2001 ancienne génération. Mis en fût de chêne type Missouri le 31/05/2002, ce rhum y restera pratiquement 11 ans. Il sera ensuite embouteillé le 4/04/2013 à un degré de 47,6%. Nous aurons droit à la bouteille n°35 des 288 produites avec ce fût (n°15 - 22).

La **couleur** s'oriente vers du cuivré aux généreux reflets dorés. La couronne est irrégulière et laisse retomber facilement les larmes épaisses. C'est limpide et brillant à souhait.

Au **nez**, nous sommes sur du classique concernant cette maison avec de la canne fraîche et de la réglisse en avant plan. L'alcool est détectable mais ne dissimule aucun autre arôme. Les fruits verts, et en particulier la pomme, apportent des notes acidulées tandis que les fruits compotés se chargent du côté gourmand. Le bouquet devient ensuite un peu plus épicé avec le gingembre et le curcuma.

L'attaque en **bouche** est vive, dense et puissante. L'alcool est parfaitement bien intégré. Les épices (réglisse et gingembre) et les fruits (pomme verte, ...) nous maintiennent dans la continuité du nez. La fin de bouche est marquée par un côté floral et par un boisé tout en maîtrise.

La **finale** est longue et chaude sur le menthol. A nouveau, nous restons sur un registre similaire : un boisé discret mais totalement intégré, un peu d'alcool, de la réglisse et des fruits confits. Le résultat est assez homogène et vraiment bien réalisé.



Réussite totale pour ce Trois Rivières 2001. C'est un rhum qui nous aura apporté tout ce que nous cherchions auprès de cette maison. Les marqueurs traditionnels ont été présents et admirablement bien exécutés. Un rhum rempli de maîtrise où la fraîcheur aura flirté avec la puissance tout au long de la dégustation.