



Bielle 2003 Brut de fût



L'histoire débute en 1769 avec la cafetière que détient la famille Bielle. Suite au décès du père en 1812, Nicolas, l'aîné des quatre enfants reprendra la propriété. Celui-ci s'associe ensuite avec son frère Maximilien pour créer une sucrerie en 1826. Succession laborieuse, dissolution de la société et reprise se succéderont après la mort de Nicolas en 1847. Le début de la production de rhum agricole date de 1900. Après la seconde guerre mondiale, Bielle tombera en ruine mais sera rachetée en 1955 par Paul Rameaux. Elle sera laissée à l'abandon jusqu'en 1975, date de reprise en main par son petit neveu: Dominique Thiéry. Actuellement, la distillerie produit 2.000 HL d'alcool pur/an (330.000 à 59%), à l'aide de trois colonnes Savalle. Elle dispose de 1.000 fûts de vieillissement (principalement bourbon). Récemment, Bielle a également fait l'acquisition de fûts de cognac, vin de Bourgogne et de sauternes.... Depuis 2005, la distillerie abrite également deux alambics en cuivre (Müller) appartenant à la marque Rhumrhum. Pour revenir à ce millésime 2003 brut de fût, plusieurs versions au pourcentage d'alcool sensiblement différent ont pu successivement voir le jour (53,1%/53,9%/54,5%/54,8%/55%/56,2%/59,8%). Affichant 52,9%, l'édition de ce soir a été vieillie 8 ans en fût de chêne avant d'être embouteillée à son degré naturel, sans filtration.

Nous avons du cuivré plutôt léger aux magnifiques reflets dorés. Les larmes sont assez grasses et se répandent lentement le long du verre. Cette **couleur** aurait même tendance à tendre vers l'or. La robe est huileuse, épaisse mais non moins éclatante.

Au **nez**, c'est concentré et vif tout en étant d'une finesse remarquable. Les premières notes sont fraîches et acidulées avec du menthol et des fruits à chair jaune des plus juteux (pêche, abricot, mangue, ananas). Le bouquet se veut ensuite plus gourmand avec la vanille bourbon. L'ensemble est également marqué par un léger côté plus floral avec la présence parfumée de la violette. Le boisé est relativement bien fondu alors que l'alcool est quasiment dissimulé. C'est exécuté à la perfection !



L'attaque en **bouche** est puissante, fraîche et toujours aussi concentrée. Les fruits jaunes (ananas et mangues) sont à nouveau présents mais se montrent un rien plus discret au détriment des notes beaucoup plus boisées et tanniques. Les épices (gingembre et vanille) se mariant à la perfection avec les fruits secs (amandes) laisseront une empreinte résolument gourmande. Nous aurons une amertume presque insignifiante et une légère astringence en fin de bouche. Cela ne gâchera cependant rien de cette bouche magnifiquement équilibrée.

La **finale** est extrêmement longue sur ces mêmes notes boisées et tanniques (qui s'estomperont au fur et à mesure). Un retour très remarqué de la canne fraîche confirme à nouveau cette sensation de fraîcheur que nous avons eue tout au long de la dégustation. La vanille viendra finalement clôturer celle-ci d'une bien jolie manière.

Belle démonstration de maîtrise, de fraîcheur et de gourmandise pour ce brut de fût. Il s'agit d'un rhum sans défaut qui aura véritablement comblé toute notre assemblée. Certains d'entre nous l'ont trouvé meilleur que son actuel successeur (2007 -57,3%), d'autres non. En règle générale, nous n'avons jamais été déçu des Bielle et ce millésime confirme tout le bien que nous pensons de cette maison. Un beau produit, donc, devenant de plus en plus difficilement trouvable...