



Velier Foursquare 2006



Posons un peu le décor : deux personnages emblématiques de l'univers du rhum s'unissent et collaborent afin d'établir une classification ô combien importante (et nécessaire) des rhums. Leur partenariat ne s'arrête cependant pas en si bon chemin! Récemment privé de ses entrées chez DDL, Luca Gargano, ira en effet puiser en Barbade dans la Distillerie Foursquare de son ami Richard Seale afin de nous "offrir" un nouveau collector. Distillé en 2006, ce rhum a intégralement vieilli sur place 3 ans en fût de bourbon et 7 ans en fût de cognac (principe de la double maturation et non de la finition ou de l'affinage). Après une perte évaluée à plus de 72% (part des anges), il a ensuite été embouteillé en brut de fût à 62% en février 2016 à raison de 2400 bouteilles. Il s'agit d'un single blended rhum (assemblage de rhums provenant de la même distillerie ayant été distillés de manière continue et discontinue, à partir d'alambic à repasse et de colonne traditionnelle). Cette édition s'est vendue très rapidement et parfois malheureusement au comptegoutte ce qui a favorisé toujours un peu plus cette méprisable spéculation. En effet, alors que son prix initial était d'environ 90 €, il n'a pas été rare de voir passer une de ces bouteilles dans les 250 € quelques jours plus tard. Au moment vous lisez ces lignes, sachez que ce rhum est déjà officiellement en rupture définitive...

Au **visuel**, nous sommes sur un cuivré aux légers reflets acajou. C'est relativement épais, gras et ça colle littéralement aux parois. Comme à l'accoutumé, les larmes prennent bien le temps de se dessiner et de se laisser aller vers le fond du verre.

Le **nez** est riche et on ne peut plus concentré. Très présents, l'alcool et le vernis se réservent les premiers effluves. Le bouquet s'ouvre ensuite sur des notes plus pâtisseries et plus gourmandes avec la présence d'orangette, de cacao, de café et de vanille. L'ensemble en devient même plus liquoreux.

L'attaque en **bouche** est assez douce mais ne tarde pas à délivrer toute sa puissance. Ainsi, nous retrouvons l'alcool, le zeste d'orange et le chocolat amer pour le côté gourmand. Nous avons droit aussi à de la coco, ce qui est souvent typique des rhums de la Barbade. Cette bouche se fait également plus beurrée par moment et plus végétale à d'autres.

La **finale** est relativement longue sur le chocolat noir amer et l'alcool.

Énorme buzz pour cette bouteille qui aura fait tourner la tête de bon nombre de spéculateurs d'amateurs. C'est souvent par deux voire trois (et même plus) que ces bouteilles ont été acquises puis fièrement exhibées sur la toile. Un succès beaucoup plus important que les propres embouteillages officiels de la marque. En effet à titre d'exemple, le 2004 de chez Foursquare (11 ans fût de Bourbon - 58% - environ 55€) n'a absolument pas connu le même tapage médiatique et le même succès commercial. La magie des bouteilles noires, on vous dit !! A Paris, Mister Gargano nous confiait même, presque gêné, qu'il ne s'attendait pas à un tel engouement. Ayant vendu son stock aux divers fournisseurs au environ de 50€, il déplorait simplement cette spéculation autour de ses produits... Pour notre part, nous avons globalement apprécié ce 2006 aux arômes plutôt gourmands mais pas pour autant accessible gustativement. Il s'agit d'un très bon rhum pour le moins puissant et au caractère des plus assumés. Donc pour toi, le néophyte, qui a fait l'acquisition d'une/deux/trois bouteille(s), n'ayant pas spécialement l'habitude de ce genre de produit et ayant certains doutes, aucun stress à avoir: tu la mets sur Ebay et elle partira dans la demi-heure pour au moins 200€. Pour ceux, qui revendent déjà ces bouteilles pour financer leurs prochains achats, à cause d'un déménagement ou à la suite du décès du chat, cela fonctionne aussi! En ce qui nous concerne, nous trouvons honnêtement que les prix affichés sur certains sites de vente sont absurdes (de 200€ à 350€), que ça ne les vaut absolument pas et que tout ça devient du grand n'importe quoi !!

