10
ANS
RHUM SAINT-MARTIN
GOUVERNEUR
·1648·
70CL
42°

RHUM SAINT-MARTIN

GOUVERNEUR

·1648·

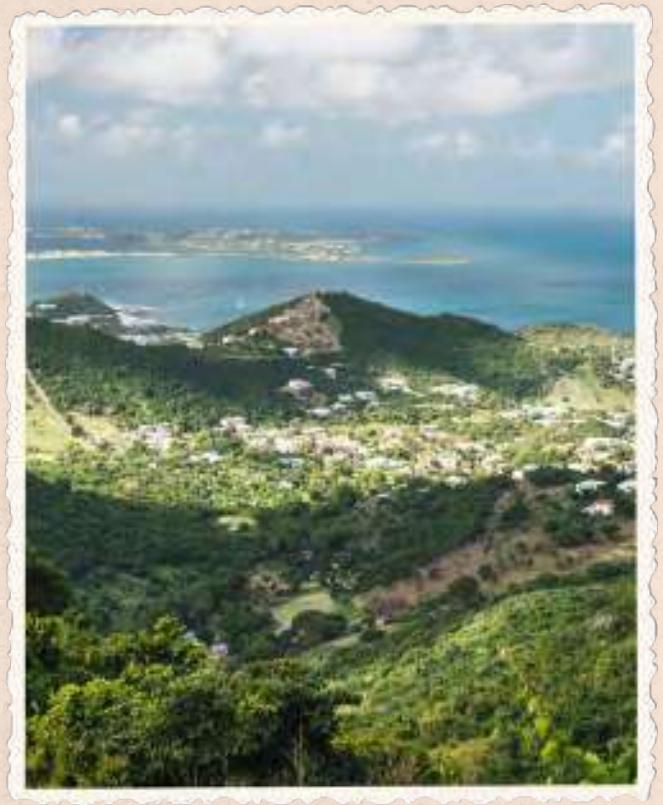
Élaboré et élevé avec passion par notre Maître Assembleur Olivier Kleinhans à Saint-Martin, Gouverneur 1648 est le fruit d'un assemblage original de plusieurs distillats hors d'âge de rhums des Antilles.

Ce rhum authentique est principalement produit à base de Rhums Agricole et de rhums de Mélasse, de provenance de Marie-Galante, de Guadeloupe et de République Dominicaine.

Le mariage de ces rhums bruts de fût à tendance sud-américaine et rhums agricoles, procure à cette cuvée une parfaite harmonie entre ses arômes boisés, ses fines notes de caramel, de cacao et de cannelle pour sublimer un nez fruits confits. Prodigieusement savoureux, il offrira une belle longueur en bouche et séduira les palais les plus exigeants.

L'ILE DE SAINT-MARTIN

SANCTUAIRE DE LA FAUNE ET LA FLORE



Nichée au cœur des Caraïbes, Saint-Martin la " Friendly Island ", abrite une faune et une flore marines et terrestres diversifiées, parmi lesquelles plusieurs espèces sont protégées.

Partagée entre la France et les Pays-Bas, Saint-Martin utilise ses ressources de manière équitable afin de protéger la biodiversité et vit depuis des siècles au rythme du partage des cultures.

Imprégné de cet héritage riche et précieux, Gouverneur 1648 rend hommage à l'histoire de Saint-Martin, en créant un rhum très aromatique, complexe et d'une qualité remarquable, à l'image de ce joyau des Caraïbes.

RHUM SAINT-MARTIN
GOUVERNEUR
·1648·

UNITE - LIBERTE - AMITIE

LA VOLONTE DE FAIRE REVIVRE LE PATRIMOINE DE SAINT-MARTIN

Les accords tissés en 1648 par le Gouverneur Robert de Longvilliers De Poincy ont permis à Saint-Martin de connaître une situation de « marché libre » et de fonctionner comme une communauté de nations et de peuples unis. Très rapidement, la culture cannière de Saint-Martin a été florissante et compta jusqu'à 22 exploitations.

À l'aube du XXIe siècle, la canne à sucre quitte définitivement l'île avec la fermeture de la sucrerie Spring qui était située à Marigot. Depuis, entre le boom touristique et l'exploitation de sel, Saint-Martin ne produisait plus de rhums.

Né de la volonté de prolonger l'histoire et de refaire vivre l'esprit du rhum à Saint-Martin, Olivier Kleinhans élève dans ses chais à Saint-Martin ces rhums originaires des Antilles dans la plus pure tradition.

RHUM SAINT-MARTIN

GOUVERNEUR

·1648·

UN RHUM A L'IDENTITE PLURIELLE

LA TRADITION DE L'EXPLORATION

Olivier Kleinhans, Maître de Chai, arpente les distilleries de cette myriade d'îles des Antilles à la recherche de rhums de grande qualité afin de créer un assemblage d'exception.

Soigneusement sélectionnés, ces rhums sont élaborés à partir de jus de canne fraîchement pressés et de mélasse, sans sucre ni colorant ajoutés, et non filtrés à froid, représentant ainsi l'expression la plus sincère de leur producteur et de leur origine.

Le plus souvent vieillis en fût de chêne américain toasté de Bourbon ou en fût de chêne français toasté de Bordeaux, ces rhums bruts de fût offrent une large palette aromatique à notre Maître de Chai pour créer ce rhum sur-mesure.

Le mariage de ces distillats, de leur affinage, et de leur assemblage, confère à Gouverneur 1648 un équilibre unique d'arômes et de notes subtiles.

RHUM SAINT-MARTIN
GOUVERNEUR
·1648·

· TASTING ·

Note

ROBE

Acajou aux reflets cuivrés

NEZ

Il s'ouvre sur des arômes de fruits confits, de caramel, et sur des notes toastées et boisées avec un bel équilibre corsé.

BOUCHE

Une attaque ronde et typé avec des notes de cacao, de réglisse, et de caramel avec une pointe de cire d'abeille

FINALE

Une finale franche avec des pointes de cannelle sublimé par des notes de fruits confits

RHUM SAINT-MARTIN

GOUVERNEUR

·1648·

· POINT DE VENTE ·

Clé

XO

TOASTED
TASTING NOTE

UN RHUM XO DE GRANDE QUALITÉ

Gouverneur 1648 est un authentique blend 10 ans d'âge, élaboré à partir de jus de canne fraîchement pressées et de mélasse, reflétant à merveille toutes les qualités de ses constituants.

SYMBOLE DE LA DIVERSITÉ CULTURELLE DE SAINT-MARTIN

Imprégné par l'héritage et l'identité de Saint-Martin, Gouverneur 1648 rend hommage au traité de Condordia, en créant un rhum qui incarne la diversité culturelle et les valeurs de partage de cette île bi-nationale.

UN RHUM TYPIQUE, INTENSE ET SÉDUCTEUR

Gouverneur 1648 est un élixir qui saura ravir les palais en quête de gourmandise. Son profil aromatique, qui révèle des notes boisées, de caramel et de fruit confits dans un parfait équilibre, en fait un rhum d'exception.

RHUM SAINT-MARTIN
GOUVERNEUR
·1648·

· TENDANCE ·

LE RHUM SE DÉMARQUE TOUT PARTICULIÈREMENT ...

Deuxième spiritueux le plus plébiscité par les Français, le rhum affiche une dynamique certaine tant en termes de perception que de consommation.

56% des consommateurs de rhum estiment qu'il s'agit d'une boisson résolument dans l'air du temps.

Près d'1/3 (31%) de ces consommateurs affirment avoir augmenté leur consommation au cours des deux dernières années. Parmi ce tiers, cette dynamique est largement portée par les 18 – 35 ans, représentant plus de 4 consommateurs sur 10 (43%).

DES MODES DE CONSOMMATION RESPONSABLES ET RAISONNÉS

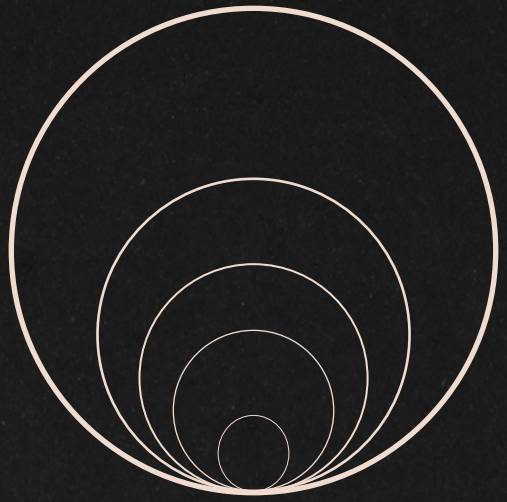
70%

des acheteurs, tous âges confondus, précisent accorder plus d'importance à la qualité d'un alcool qu'il y a dix ans.

72%

repèrent même la région de production et retiennent ce critère comme un élément d'achat. Et ce choix n'est pas seulement l'apanage des plus âgés.

LE RHUM EST LE 3ÈME SPIRITUEUX LE PLUS CONSOMMÉ EN FRANCE



WHISKY **31%**

ANISES **16%**

RHUM **11%**

VODKA **6%**

GIN **2%**

ET LE DEUXIÈME PLUS DYNAMIQUE EN CROISSANCE VOLUME ET VALEUR ...

WHISKY : +6%
BOURBON : +17%
ANISES : +4%
RHUM : +16%
VODKA : +12%
GIN : +23%

* Source : données Nielsen en volume 2020 vs 2019

· COMPETITIVE ·

Set

60€

40°
70cl

ZACAPA 23
SOLERA

75€

43°
70cl

DON PAPA 10

50€

43,3°
70cl

DIPLOMATICO
SELECCION DE FAMILIA

RHUM SAINT-MARTIN
GOUVERNEUR
·1648·

LES CIBLES

ACTIFS 25-65 ANS

Connaisseurs éclairés, amateurs de spiritueux de caractère et d'assemblage inédits, ces consommateurs sont à l'affût de nouvelles expériences. Ils recherchent la qualité comme premier critère d'achat et n'apprécient guère ces alcools « à sucres ajoutés ». Plus qu'un désir, une prise de conscience, ils prônent le retour à l'authenticité et accordent une grande importance à l'origine ou l'âge.

Ces adeptes cosmopolites ont chacun leur rituel bien à eux : certains apprécient de consommer leur breuvage pur et d'autres le dégusteront en cocktail, idéal pour varier les plaisirs...

· PERFECT SERVE ·

DÉGUSTER GOUVERNEUR 1648 REPOSE UNIQUEMENT SUR L'EXPÉRIENCE SENSORIELLE AFIN D'Y DÉCOUVRIR SES SUBTILITÉS. LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR VOS 4 SENS, C'EST LÀ QUE LE VOYAGE COMMENCE.

ÉTAPE 1 : TOUCHEZ

Versez d'abord une petite goutte de rhum dans la main et frottez avant de la porter au nez. Certains arômes seront décuplés et qui deviendront plus facilement perceptibles de cette façon.

ÉTAPE 2 : CONTEMPLEZ

Observez sa couleur et appréciez sa robe acajou aux reflets cuivrés. En le roulant doucement, on peut y déceler des larmes qui se dessinent tout au long du verre, ce qui présage une belle longueur en bouche.

ÉTAPE 3 : HUMEZ

Sentez-le profondément en passant le verre d'une narine à l'autre. Laissez vous envahir par les arômes qui s'y dégagent lentement et soyez à l'écoute de tous vos souvenirs olfactifs.

ÉTAPE 4 : GOÛTEZ

Commencez avec une petite gorgée sur le bout de la langue et gardez-la quelques secondes pour ressentir toutes les saveurs et la complexité de notre rhum.

ASTUCES : *Profitez pleinement de Gouverneur 1648 en le servant 5 min avant la dégustation à température ambiante dans un verre à pied avec une base assez large qui se referme vers le haut, permettant de libérer tous ses arômes.*

RHUM SAINT-MARTIN
GOUVERNEUR
·1648·

DRINK STRATEGY

· 1648 ·

50 ml de rhum
20 ml de Tintille de Rota
15 ml de sirop d'érable
2 gouttes d'amer au chocolat
Caviar Citron Vert

Méthode: Agité

Garniture: Feuille de chocolat et torsade de citron vert

Verre: Roche

· Le President ·

50 ml de rhum
15 ml de Cointreau
15 ml de Lillet Blanc
2 traits de grenadine

Méthode: Agité

Garniture: Torsade d'orange

Verre: Martini

· Old Fashion ·

50 ml de rhum
1 cuillère à café de sirop Demerara
1 trait d'Angostura Bitters
1 trait d'amer à l'orange

Méthode: Agité

Garniture: Torsade d'orange

Verre: Roche

RHUM SAINT-MARTIN
GOUVERNEUR
·1648·

LA CANNE A SUCRE

L'OR DU COMMUN

Gouverneur 1648 utilise pour la production plusieurs de variétés de cannes à sucre, mais la variété R570, de type blanche, rouge et bleu est utilisé la plupart du temps.

Cultivées dans le respect des traditions entre Marie-Galante, la Guadeloupe et la République Dominicaine, elles sont ensuite récoltées de Février à Août, puis coupées à la main et transportées fraîches jusqu'à la distillerie en tracteur ou à cheval où elles seront pressées dans les moins de 24 h.

Ces îles paradisiaques offrent un sol incroyablement fertile, argileux ainsi qu'un taux d'ensoleillement optimal. Ces conditions idéales, associées à la sélection historique des meilleurs spécimens, permettent d'extraire une canne à sucre, particulièrement riche en arômes.

PROCESSUS DE FABRICATION

LE BROYAGE DE LA CANNE A SUCRE

Cette étape consiste à extraire la matière première de la canne à sucre. Ici, deux méthodes se confrontent, donnant naissance aux deux grandes catégories de rhums :

LE RHUM TRADITIONNEL

Le rhum appelé "traditionnel" est fabriqué à partir de la mélasse, un sirop obtenu lors du raffinage du sucre.

LE RHUM AGRICOLE

Le rhum dit "agricole" est élaboré à partir du pur jus de canne, le "vesou" et obtenu en broyant la plante.

LA FERMENTATION

Lors de la seconde étape, celle de la fermentation, la matière première est transformée en alcool en y ajoutant des levures. C'est à ce moment-là que le futur rhum obtient les caractéristiques qui lui donneront son identité.

LA DISTILLATION

Le liquide fermenté est ensuite acheminé vers la troisième étape, la distillation. En le chauffant, on sépare l'eau de l'alcool et des composants aromatiques qu'il contient. Le rhum ainsi obtenu présente généralement un degré d'alcool tournant autour de 89°.

LA REDUCTION

La plupart du temps, on réduit le rhum fraîchement distillé avant de le mettre en fût. Un taux d'alcool trop important agresse le bois et extrait énormément de tanins. La mise en fût se fait donc autour de 60-70°.

LE VEILLISSEMENT

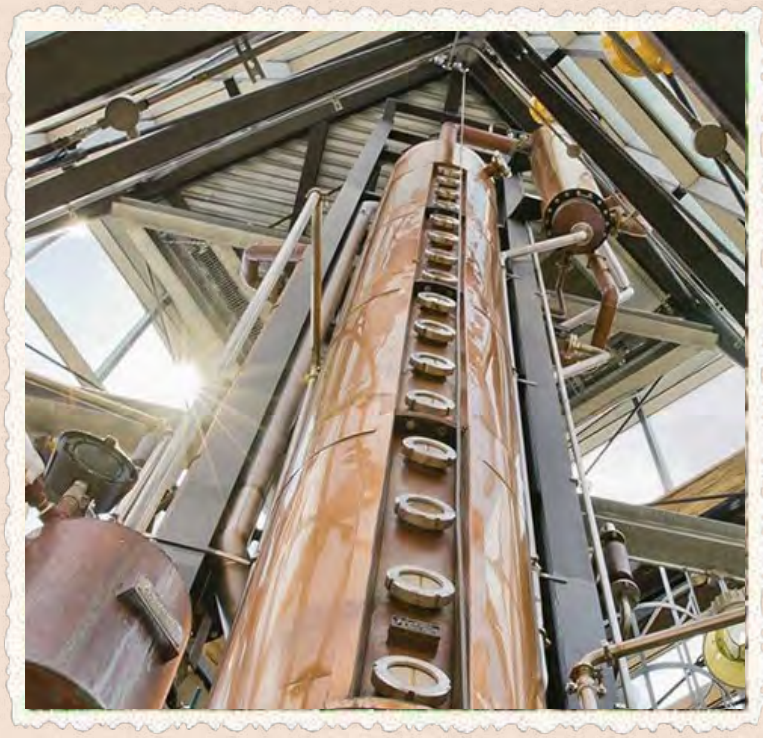
Enfin, les meilleures cuvées sont placées en fût de chêne pour vieillir plusieurs années et ainsi obtenir d'incomparables rhums hors d'âge. C'est là où la magie opère. En effet, ce sont ces vieillissements prolongés qui subliment les rhums en leur apportant des arômes venus du fût, mais aussi et surtout en leur permettant de développer leur propre caractère grâce à une multitude de réactions chimiques.

LA RICHESSE D'UN SAVOIR-FAIRE FORGE

PAR PLUSIEURS GENERATIONS DE DISTILLATEURS

Nos rhums sont distillés selon une grande variété de méthodes, notamment en colonne continue pour les rhums de Guadeloupe, et en triple distillation pour les rhums de République Dominicaine.

Souvent équipé de deux ou quatre colonnes qui s'autoalimentent, ce type de distillation ne nécessite aucune interruption dès lors que les colonnes sont alimentées. Composées de différents plateaux de concentration au travers desquels les vapeurs circulent, cette technique permet de contrôler et d'orienter le profil aromatique d'un rhum. Ainsi, les vapeurs les moins chargées en arômes sont celles qui atteignent le dernier plateau de la colonne. Les plus lourdes restent dans les plateaux inférieurs.



RHUM SAINT-MARTIN
GOUVERNEUR
·1648·

LE VIEILLISSEMENT STATIQUE AEREE

L'ART DE LA MAITRISE

Chaque année, durant son vieillissement le rhum va perdre à la fois en degré, mais aussi en volume.

Si le fût est placé dans une atmosphère humide, saturée en eau, l'alcool a tendance à s'évaporer en plus grandes quantités que l'eau. Cette évaporation appelée « Part des anges » est très importante dans les régions tropicales où elle atteint 8 % par an.

Plus un fût est en partie vide et sec, plus il absorbe le jus, c'est pourquoi nous avons mis en place la méthode statique aérée pour le vieillisement de nos rhums, qui consiste à refaire annuellement le niveau des fûts avec des rhums identiques et du même âge afin de limiter l'évaporation.

Contrairement à la méthode Solera, qui utilise des rhums plus jeunes, notre méthode de vieillissement nous permet d'obtenir un véritable rhum de 10 ans d'âge.

UN ASSEMBLAGE D'EXCEPTION

REMARQUABLE D'EQUILIBRE

Ces rhums hors d'âge, une fois sortis de fût, sont tous d'un degré qui oscille entre 52 et 65°.

Cuvée après cuvée, nous procédons donc à la réduction de nos rhums avant l'assemblage pour le ramener au taux d'alcool de 47-49°, en mariant le rhum lentement à de l'eau distillée afin de bien homogénéiser le mélange.

C'est ensuite notre Maître de Chai qui se charge de l'assemblage afin de mettre en valeur avec précision et justesse les qualités de toutes et d'obtenir le meilleur équilibre d'arômes et de saveurs.

Une fois assemblé, notre blend de rhum est mis en repos pour une finition optimale avant d'être embouteillé.

RHUM SAINT-MARTIN
GOUVERNEUR
·1648·

POINTS CLES DU

DESIGN

L'ÉTIQUETTE

Le graphisme des étiquettes forme un univers inspiré de la faune et la flore emblématiques de Saint-Martin (l'iguane vert, la tortue verte, le pélican, le perroquet Amazon vert)

BOUTEILLE

Son élégante silhouette est due à sa forme basse et cylindrique, son épaulement au tracé de coupole de cathédrale florentine, et sa piqûre en forme de cône aux bords adoucis. Enfin, son col conique, surmonté d'une bague carnette vive à l'ancienne, lui donne un aspect rétro tant apprécié.

LANGUETTE

Elle représente le dollar caribéen, ou plus communément appelé « dollars des sables ». Véritable symbole des Caraïbes, ce membre de la famille des achiniodermes, qui tient son nom du terme anglais « Sand Dollar » à cause de sa ressemblance avec une vieille pièce de monnaie, possède plusieurs légendes.

BOUCHON

Équipée d'un bouchon mécanique, elle offre la possibilité au consommateur de réutiliser le flacon et de lui donner une seconde vie.

RHUM SAINT-MARTIN
GOUVERNEUR
·1648·

POUR ALLER + LOIN

SUBLIMER NOTRE PRODUCTION LOCALE

Plus qu'un rhum, une philosophie

Nous attachons une importance toute particulière à l'authenticité de chaque rhum utilisé dans notre production, c'est pourquoi nous avons mis à profit un cursus, une expérience et un contexte familial pour proposer une philosophie du rhum qui respecte la typicité de chaque destination. Nous nous engageons à ce que nos matières premières soient fabriquées sans additif, sans sucres ajoutés, ni arôme artificiel, pour créer un rhum d'une qualité exceptionnelle.

VALORISER L'HUMAIN

Quand la convivialité rime avec le partage

Renforcer la diversité et l'égalité des petites exploitations familiales va de pair avec notre vision. Vers un monde plus équitable, plus convivial, nous nous engageons à prendre soin à valoriser nos équipes tout au long de sa chaîne d'approvisionnement. Chaque goutte de Gouverneur 1648 est l'expression unique du travail et de la passion de nos collaborateurs.

PRESERVER LE TERROIR ET SA BIODIVERSITE

Un sens du terroir

Concevoir Gouverneur 1648, c'est envisager la culture de la canne à sucre et donc plus largement la question agricole, c'est parler de commerce globalisé et donc de commerce équitable, mais aussi et surtout, c'est regarder du côté de l'énergie et donc des ressources durables.

RHUM SAINT-MARTIN

GOUVERNEUR

·1648·