

Date : 05/06/2021

Nom du rhum : Eminente Reserva 7 ans

Âge : 7 ans Origine : Cuba

Embouteilleur : Eminente - Alambic : Colonne

Pur jus de canne Mélasse Miel de canne Muscovado

Type de Rhum :

- Blanc Paille Ambré Vieux Hors d'Âge Clairin
- Grogue Cachaça Agricole Hispanique Anglais
- Grand Arôme Rhum sucré Rhum épice Liqueur
- Arrangé Brut de fût Brut de colonne Single cask
- Blend Solera Bio

Examen visuel :

Blanc - Paille - Or - Miel - Acajou - Caramel - Brun foncé

Reflet : Aucun Doré Cuivré

Limpidité : Trouble Terne Cristallin

Larmes : Aucune Faibles NOMBREUSES Fines Épaisses

Examen Olfactif :

Intensité aromatique :

Arômes :

Fruité	<input checked="" type="radio"/> 0 <input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4 <input type="radio"/> 5	Épicé	<input type="radio"/> 0 <input checked="" type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4 <input type="radio"/> 5
Floral	<input type="radio"/> 0 <input checked="" type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4 <input type="radio"/> 5	Pâtissier	<input type="radio"/> 0 <input checked="" type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4 <input type="radio"/> 5
Végétal	<input type="radio"/> 0 <input checked="" type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4 <input type="radio"/> 5	Empyreumatique	<input type="radio"/> 0 <input checked="" type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4 <input type="radio"/> 5
Minéral	<input type="radio"/> 0 <input checked="" type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4 <input type="radio"/> 5	Animal	<input type="radio"/> 0 <input checked="" type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4 <input type="radio"/> 5
Boisé	<input type="radio"/> 0 <input checked="" type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4 <input type="radio"/> 5	Fumé	<input type="radio"/> 0 <input checked="" type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4 <input type="radio"/> 5

Examen Gustatif :

Puissance aromatique :

Texture : Sèche Âpre Huileux

Saveur : Acide Sucrée Salée Amère Umami

Arômes :

Fruité	<input checked="" type="radio"/> 0 <input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4 <input type="radio"/> 5	Épicé	<input type="radio"/> 0 <input checked="" type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4 <input type="radio"/> 5
Floral	<input checked="" type="radio"/> 0 <input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4 <input type="radio"/> 5	Pâtissier	<input type="radio"/> 0 <input checked="" type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4 <input type="radio"/> 5
Végétal	<input type="radio"/> 0 <input checked="" type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4 <input type="radio"/> 5	Empyreumatique	<input type="radio"/> 0 <input checked="" type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4 <input type="radio"/> 5
Minéral	<input type="radio"/> 0 <input checked="" type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4 <input type="radio"/> 5	Animal	<input type="radio"/> 0 <input checked="" type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4 <input type="radio"/> 5
Boisé	<input type="radio"/> 0 <input checked="" type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4 <input type="radio"/> 5	Fumé	<input type="radio"/> 0 <input checked="" type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4 <input type="radio"/> 5

Dégustation olfactive : Je fais cette dégustation avec un bouteille qui a bien réduit. Ce qui est intéressant, c'est ce caramel frais et légèrement toasté qui vient en premier au nez. Il y a une belle petite gourmandise, mais c'est tout de même piquant. Les esters sont présent. C'est assurément un rhum qu'il faut prendre le temps de déguster. Il faut lui laisser le temps de s'exprimer pour qu'il développe tout ses arômes.

Il y a joli voyage à faire avec l'Eminente. Derrière la gourmandise, il y a toutes une palette aromatique fine et intéressante à découvrir.

Ce qui va relever l'aromatique, c'est un beau boisé charnu accompagné d'épices qui apportent une belle fraîcheur à l'ensemble. Il y a de la badiane et un léger mélange d'épices fraîches et herbacées.

Dégustation gustative : La bouche a une texture huilue et ronde en bouche. Les esters mettent du temps à se manifester, ce qui permet de le garder facilement en bouche. C'est très léger en puissance et presque pas piquant.

L'aromatique principale est sur le caramel légèrement gourmand, frais et toaster que j'ai trouvé au nez. C'est accompagné de notes boisées et fraîchement épicees.

Finale : La finale est sur une légère amertume café et pas bien puissante. Elle reste tout de même plus longtemps que l'ajout de sucre ne le laisserait penser.

