

NOS RHUMS

LA COLLECTION BOLOGNE



RHUM VIEUX VO

Nez : A la fois complexe et élégant, son nez évoque la vanille, la cannelle et les épices délicates.

Palais : Son attaque est fruitée (tarte à l'abricot), puis revient en douceur sur les notes vanillées du nez. Le milieu de bouche est soyeux, des notes boisées, finement intégrées, caressent le palais qui s'étire progressivement vers un registre où s'entremêlent les fruits exotiques, le cannellé, le sirop batterie et des notes briochées vanillées. Sa finale est longue et étoffée, impressionnante d'authenticité et de profondeur. Sa persistance aromatique est très développée. La rétro-olfaction évoque les épices nobles (safran, cannelle).

Dégustation : A déguster sec, avec ou sans glace.

Assemblage : Rhums vieux élevés en fûts de chêne de 3 ans, 4 ans, 5 ans, 6 ans et plus.



RHUM VIEUX GRANDE RÉSERVE

Nez : Son nez intense est marqué par une note vanillée, le cannellé puis la cannelle.

Palais : L'attaque est délicatement épicée, s'étoffant ensuite d'un concentré aromatique très riche : les fruits secs, la figue, puis le chocolat noir, des notes de toffee, jusqu'à une pointe iodée. Sa trame est précise et équilibrée, avec un boisé parfaitement fondu. Sa persistance impressionnante exprime toute la complexité de son assemblage et de son long vieillissement.

Dégustation : À déguster sec, avec ou sans glace. Laisser reposer quelques minutes dans le verre avant dégustation.

Assemblage : Rhums vieux élevés en fûts de chêne de 6 ans minimum.



RHUM VIEUX VSOP

Nez : A la fois raffiné et très complexe, il est marqué par le fruit confit et la cannelle.

Palais : Le palais est intense et équilibré avec une grande souplesse des saveurs. La palette aromatique est très fidèle au style Bologne : la canne à sucre et les fruits confits dans la profondeur, avec une pointe iodée. La vanille bourbon gourmande mais aussi les épices (badiane, poivre blanc) sont soutenues par des tanins soyeux qui portent la structure. Le milieu de bouche s'étire au fur et à mesure vers des notes de banane mûre, de cacao et de vanille puis vers un registre plus épicé (pain d'épice, gingembre confit, cannelle). Sur glace, il développe de surprenants arômes de fruits tropicaux confits. Sa persistance est remarquable. La rétro-olfaction est légèrement épicée et pralinée. Sans conteste à classer parmi les plus grands spiritueux.

Dégustation : A déguster sec, avec ou sans glace. Laisser reposer quelques minutes dans le verre avant dégustation.

Assemblage : Rhums vieux élevés en fûts de chêne de 4 ans, 5 ans, 6 ans, 7 ans, 8 ans et plus.



RHUM VIEUX XO

Nez : Magnifique d'élégance, il est enjôleur et délicat. Le premier nez est marqué par l'orange confite, le miel. Il évolue ensuite vers les agrumes (orange sanguine), la canne à sucre, la cannelle, le cacao et un boisé précieux.

Palais : Sa robe acajou profond, lumineuse, invite à la dégustation : son palais est savoureux et complexe, la palette aromatique est souple, allant du shrubb à des notes de fruits exotiques confits, en passant par la vanille, les fruits secs, jusqu'aux épices délicates (safran, gingembre), le tout soutenu par des tanins soyeux. Une touche iodée fascinante dans son équilibre et sa puissance sans excès survole le tout. Un bois fondu exprime le « rancio noble ».

Dégustation : A déguster sec, avec ou sans glace. Laisser reposer quelques minutes dans le verre avant dégustation.

Assemblage : Rhums vieux élevés en fûts de chêne de 6 ans, 7 ans, 8 ans et 10 ans.



EDITION LIMITÉE

RHUM VIEUX LES CONFIDENTIELS HORS D'ÂGE

Nez : Robe ambrée, reflet acajou. Nez intense dont la persistante longueur étonne. C'est tout d'abord sa gourmandise qui frappe. Rond, subtil, équilibré. Il évolue vers les fruits confits (figue, datte sèche), épice, cannelle, rancio discret, comme un dessert, gousse de vanille.

Palais : Entre profond et vinilite, l'attaque est puissante et équilibrée. Rond et subtil, le milieu de bouche est caractérisé par un concentré d'arômes qui explosent pour laisser la place à une finale qui évoque les épices (gingembre confit), la badiane et le moka. Véritable voyage olfactif, on retrouve en fin de bouche un rancio discret. Dans une belle longueur, la finale veloutée évoque de précieuses notes de cannelle.

Dégustation : A déguster brut. Laisser reposer quelques minutes dans le verre avant dégustation.

Millésime : Fût B14 et B02 mis en vieillissement le 21/05/2009



EDITION
LIMITÉE

Cuvée anniversaire 1887

Nez : Élégant, riche de complexité, son nez évoque les fruits à noyaux, puis il évolue vers l'écorce d'orange, le cacao, les écorces d'agrumes.

Palais : Palette aromatique oscillant entre volupté et puissance. Le boisé discret de cette cuvée anniversaire se lie harmonieusement avec les arômes de fruits secs, de vanille, de jus de canne. Une note d'agrumes apporte un souffle tonique. Apparaît ensuite un léger rancio, créant ainsi une alchimie délicate et intense.

Dégustation : A déguster sec. Laisser reposer quelques minutes dans le verre avant dégustation.

Assemblage : Rhums vieux élevés en fûts de chêne. Millésime 2001, 2003, 2009.



EDITION LIMITÉE

RHUM VIEUX LES CONFIDENTIELS BRUT DE FÛT

Nez : Robe ambrée avec des teintes cuivrées. Le nez surprend par son aspect gourmand, fruit confit (cerise), boisé fin et subtil qui tire sur la cannelle et la vanille.

Palais : Rond et savamment équilibré. Les arômes de ce premier Brut de Fût Bologne se marient à la perfection. Un raffinement noble et une légèreté exquise caractérisent cette eau-de-vie dont l'élégance ravivera le palais des amateurs de grands rhums. La finale, longue et suave, s'étend sur une fin de bouche marquée par la mandarine confite ainsi que des notes de réglisse.

Dégustation : A déguster brut. Laisser reposer quelques minutes dans le verre avant dégustation.

Millésime : Fût numéro G05 mis en vieillissement le 21/05/2009

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



HORAIRES
des visites de la Distillerie Bologne :

Du lundi au samedi **de 8h à 13h**
Fermeture le samedi de mi-septembre à fin octobre

DISTILLERIE BOLOGNE :
97100 Basse-Terre - Rivière des Pères

Tél. : 0590 81 12 07
www.rhumbologne.fr

Retrouvez-nous également sur &



Depuis 1887...

la distillerie Bologne est installée sur une plantation de cannes vieille de trois siècles qui s'étend des pentes du volcan de la Soufrière jusqu'à la mer des Caraïbes. Héritière de cette longue tradition, la famille Sargenton-Callard est restée fidèle au savoir-faire artisanal de Bologne et a toujours cherché à sublimer l'expression du terroir et de la canne, seuls gages de très grande qualité.

Récoltées à leur point de maturité optimal, nos cannes sont immédiatement acheminées de nos plantations à la distillerie pour y être broyées, fermentées et distillées : leur fraîcheur est intacte et nous évitons ainsi qu'elles ne souffrent d'une oxydation prématurée.

Nous appliquons un style de distillation très précis qui vise à concentrer les arômes : Bologne est une des dernières distilleries de la Guadeloupe à utiliser une colonne en cuivre, qui restitue avec la plus grande fidélité toute la palette aromatique de la canne.



L'une des caractéristiques fondamentales du rhum Bologne est son aptitude remarquable au vieillissement. Perpétuel défi au temps, il vieillit en exprimant cet effet de terroir qui le rend de plus en plus complexe et subtil. La gestion parcellaire du domaine s'inscrit pleinement dans la capacité du terroir à produire au fil des millésimes de grands rhums vieux de garde.

Nous élevons nos rhums en fûts de chêne uniquement, pendant au minimum 3 ans et jusqu'à plus d'une dizaine d'années... La proportion de chêne neuf est volontairement limitée afin que le bois ne masque pas la richesse aromatique de nos rhums. L'élevage en fûts a lieu dans les murs de nos chais de vieillissement à la distillerie, au pied du volcan de la Soufrière. Ils sont ainsi maintenus à une humidité et une température constantes, idéales pour le rhum qui révèle ainsi ses lettres de noblesse et affirme son identité si particulière au fil des ans.

C'est ainsi que depuis 1887, le rhum Bologne s'est imposé comme un grand rhum, d'un style unique en Guadeloupe, et continue de l'être aujourd'hui encore.

NOS RHUMS

LA COLLECTION BOLOGNE



RHUM BLANC 50°

Nez : Profond et très aromatique, particulièrement exotique.

Palais : Séduisant, complexe, gourmand. Les agrumes sont très présents et nous accompagnent jusqu'au bout de la palette aromatique : des notes de canne à sucre et de cassonade, fruits exotiques (ananas, kiwi, passion). Puis il évolue vers le gingembre, la menthe blanche. Une brise légèrement saline accompagne la fin de bouche tout en longueur et en finesse. Belle persistance.

Dégustation : Se déguste en ti-punch fruits frais, avec ou sans glace.



RHUM BLANC 55°

Nez : Profond et riche, grande complexité aromatique.

Palais : Puissant, complexe, gourmand. Exubérant, charmeur, très concentré. Les agrumes sont très présents et nous accompagnent jusqu'au bout de la palette aromatique. La bouche devient de plus en plus longue et racée. Elle s'élargit sur des notes de canne à sucre et de cassonade, de fleurs tropicales et de fruits exotiques (ananas, litchi, passion) qui rappellent le caractère luxuriant du premier nez. Le milieu de bouche évolue vers le gingembre et l'eucalyptus. Une brise légèrement saline accompagne la fin de bouche tout en longueur et en finesse. Grande persistance.

Dégustation : Se déguste en ti-punch fruits frais, avec ou sans glace.



RHUM SILVER

Nez : Nez souple et soyeux.

Palais : Net, il évolue en bouche sans agressivité. La fraîcheur d'un distillat élégant est parfaitement mise en valeur. Le panel aromatique débute par des notes de citron vert qui lui procurent beaucoup de dynamisme, puis des notes de gingembre et de cardamome, une touche de menthe et d'agrumes renforce son caractère frais. Il évolue vers des notes d'épices légères. Bonne persistance aromatique et bonne structure.

Dégustation : Exhausteur d'arômes et de goût, idéal pour les mix, cocktails et long drinks. Peut aussi se déguster en ti-punch fruits frais pour les amateurs de rhums.



RHUM GOLD

Nez : Nez souple, complexe et très suave.

Palais : Gourmand et rond. Son attaque est particulièrement florale. Finement boisé, il revient ensuite en douceur sur les notes vanillées du nez. Le milieu de bouche est soyeux, ses tanins caressent le palais qui s'étire progressivement vers un registre où s'entremêlent le cacao, le cannellé, le caramel au beurre salé et des notes brochées vanillées. Souple et suave, on retrouve déjà des caractères très présents de rhum vieux. Finale longue et équilibrée. Persistance aromatique déjà développée. Bonne structure. Douceur du chêne français, parfaitement intégré. La rétro-olfaction rajoute encore plus d'exotisme.

Dégustation : Il se déguste seul ou en long drink, dont il viendra relever le goût. Il s'apprécie aussi en ti-punch.

Assemblage : Rhums élevés sous bois entre 18 et 24 mois.



RHUM BLANC ICE RHUM

Nez : Résolument marqué par la canne fraîche, et les fruits exotiques (maracudja, goyave, mangue) ainsi qu'une touche iodée rappelant le terroir de Bologne.

Palais : Onctueuse, la bouche est suave et bien équilibrée. Il offre une belle longueur où l'on retrouve des notes florales puis exotiques telle que la papaye. Il évolue ensuite vers les épices tel que le gingembre. D'une belle persistance aromatique, les notes de cannes fraîches reviennent pour une fin de bouche qui se veut elle aussi exotique.

Dégustation : A déguster givré. Idéal pour les cocktails et long drinks. Il se déguste aussi en ti-punch revisité (façon ice punch) ou en shooter aromatisé ou non.



RHUM VIEUX

Nez : Souple et très aromatique.

Palais : Rond, équilibré, son attaque épicée évoque le meilleur des vieux alcools. Au palais se mêlent le fruit (orange, fruits exotiques), l'épice (cannelle, gingembre confit) et le floral (miel), s'étirant au fur et à mesure vers les fruits secs. Une brise d'alizé légèrement saline rafraîchit le tout : la canne à sucre côtoie les agrumes et le caramel au beurre salé. Ses tanins très fins créent un cadre à la fois pulpeux et net. Sa finale est longue et équilibrée. La rétro-olfaction rajoute encore plus d'exotisme (coco, mangue).

Dégustation : A déguster sec, avec ou sans glace, mais aussi en "ti-punch vieux" pour les amateurs.

Assemblage : Rhums vieux élevés en fûts de chêne de 3 ans et plus.

NOS RHUMS

LA COLLECTION BOLOGNE



RHUM BLANC 50° BLACK CANE

Nez : Suave, d'une grande complexité aromatique, très harmonieux. Particulièrement riche. Le premier nez se montre empyreumatique et exotique (canne, mangue, maracudja). Il est ensuite soutenu par l'acidité des agrumes (citron vert, orange) puis évolue vers les fleurs blanches.

Palais : Doux, équilibré. La canne fraîche est extraordinairement retranscrite et devient son essence même. Le milieu de bouche est concentré, luxuriant, exubérant et regorge de fruits gourmands : banane, ananas, mangue, poire. Les agrumes restent très présents. La finale est longue et tendrement épicée (gingembre) et n'en finit pas de surprendre par son authenticité et sa profondeur. Persistance exceptionnelle. La rétro-olfaction est florale, impressionnante de finesse et de longueur.

Dégustation : Se déguste sec ou en ti-punch fruits frais, avec ou sans glace.



RHUM BLANC

La Coulisse

Nez : D'une limpidité cristalline, il présente un nez révélant une harmonie d'arômes typiques du vesou et s'allie élégamment aux fragrances florales d'iris.

Palais : La bouche étonne par sa suavité qui tempère la puissance conférée par la faible réduction du distillat. Rondeur et complexité aromatique sont au rendez-vous. Une fois la bouche tapissée, la canne noire exprime tout son potentiel aromatique d'une exceptionnelle richesse.

Maturation : Passage en cuve inox pendant 18 mois minimum.

Dégustation : Il se déguste sec, avec ou sans glace.



RHUM CASK *Matured*

Nez : Gourmand et généreux, il révèle une subtile harmonie de parfums de tarte mirabelle et de citron confit, complétée par une touche délicate de confiserie.

Palais : Avec une vive attaque, le Cask Matured affirme son caractère entre rondeur et puissance. Les arômes de la vanille fraîche sont relevés par un boisé à la fois léger et équilibré. Subtils et élégants, ses arômes délicats évoluent ensuite vers des épices douces telle que la cannelle mêlée à des notes florales.

Dégustation : A déguster sec, en « ti-punch », en long drink.

Assemblage : Élevé en fûts de chêne entre 18 et 24 mois, puis 6 mois en fûts de chêne vidange fraîche.



RHUM VIEUX DARK SAIL

Nez : Il dévoile un bouquet aromatique généreux et évoque des notes de vanille fraîche, de zeste de citron, de noix de muscade.

Palais : Produit à part entière de la gamme de Bologne, sa complexité aromatique se démarque des autres rhums vieux appartenant à la famille Bologne. Ses effluves exubérants de vanille rappellent qu'une partie de son assemblage a vieilli en fûts américains. Ils évoluent vers des notes de myrtille et d'orange amère. Intense, sa finale longue bénéficie d'un effet rétro-olfactif et est marquée par l'amande amère.

Dégustation : A déguster sec avec ou sans glace, en « ti-punch vieux » ou en long-drink.

Assemblage : Rhums vieux élevés en fûts de chêne français et américains de 3 ans à 6 ans.