

DOMAINE DE COURCELLES

1972

ÉDITION LIMITÉE 2021
BOUTEILLES NUMÉROTÉES

Points clés

- Les rhums Courcelles, ce sont **des fûts qui voyagent** à la rencontre d'Hommes passionnés par cet élixir.
- Courcelles 1972, dernier millésime de la distillerie, est le **témoignage d'un savoir-faire d'un autre temps**, celui du Domaine de Courcelles.
- **Avis aux collectionneurs** souhaitant goûter les derniers vestiges d'une partie de l'Histoire du rhum de Guadeloupe !

L'Histoire et les Hommes

L'histoire du domaine remonte à **1862, date de la création de l'usine à sucre** Courcelles. 7 décennies plus tard, le Domaine Courcelles met son expertise de la canne au service du rhum en créant une **petite distillerie artisanale et confidentielle**.

La distillerie de Courcelles se construit en passant de mains en mains, chacun apportant sa pierre à l'édifice. **Les fûts et les alambics parcourent l'île**. En 1964, ils rejoignent la **distillerie Sainte-Marthe** qui continue à distiller avec l'original alambic de Courcelles.

La qualité de la canne à sucre provenant des belles plaines ensoleillées de la Grand Terre et le vieillissement parfaitement maîtrisé confèrent à ce rhum une grande complexité. **Courcelles 1972, un symbole historique du rhum de sucrerie !**



DOMAINE DE COURCELLES

1972

ÉDITION LIMITÉE 2021
BOUTEILLE NUMÉROTÉES

Notes de dégustation

La robe de ce rhum historique, est de teinte ambre intense, avec des reflets acajou. De belles larmes lentes et l'absence de brillance font présager une texture très gourmande.

Le nez est intense et doux à la fois. La richesse d'une crème renversée au caramel, des notes de vanille bourbon, fruits confiturés, de sucre muscovado et de pruneaux, rafraichies par un zeste d'agrumes. Puis tout à la fin, une touche fumée.

La bouche à la fois complexe, légère et incroyablement gourmande. Tout d'abord, notes de caramel et vanille. En cœur de bouche les fruits se développent, marmelade d'orange, quetsche. Une pointe légèrement acidulée donne un peu plus de relief.

En final, une note fumée, un peu iodée s'associent au caramel et aux fruits. Une touche de cuir étire cette finale extrêmement patinée.



- Rhum Vieux XO Millésimé
- Rhum de sucrerie créole
- Distillation : Colonne
- Environnement de vieillissement : Tropical
- Vieillissement en fûts et foudres en chêne, fût de Bourbon du Tennessee depuis 2020 (250L)
- Millésime : 1972
- Embouteillage : 2021

Le grand-âge de ce témoin du passé, est d'une grande douceur, complexe, totalement équilibré et cohérent.

Un moment de recueillement, ne dit-on pas qu'il faut prendre une minute par année de vieillissement.