

# 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.