

BarTales



ANNO XII | N. 3 | NOVEMBRE 2024

ZOOM
EFFERVESCENTE
MALVASIA

HOT SPIRIT
INGHAM,
IL RITORNO

COCKTAIL STORY
WHISKY,
GHIACCIO E SODA

LIQUID STORY

UN LIQUORE UNICO



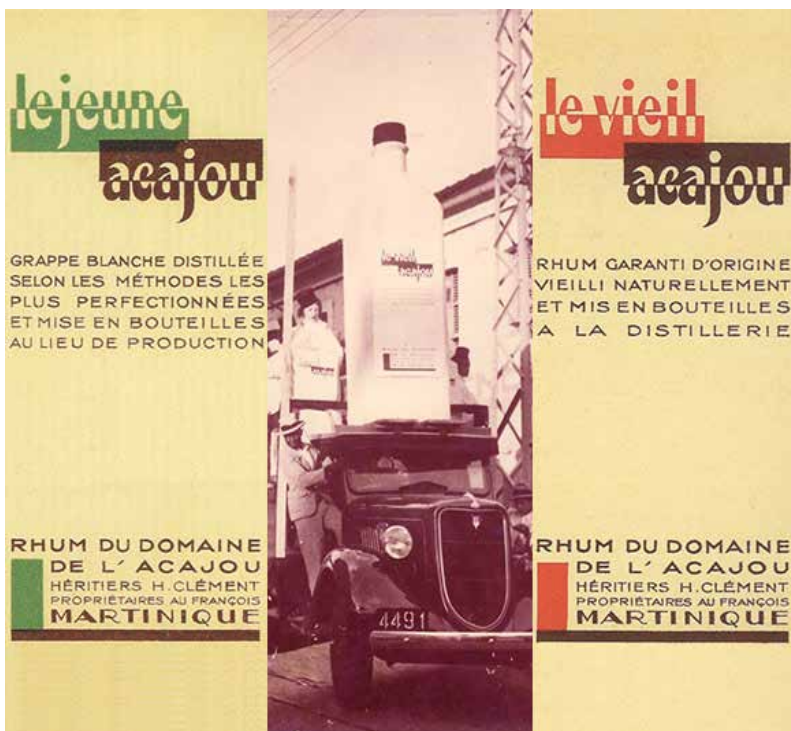
I NUOVI LIQUORI DI HABITATION CLEMENT

Martinica, forse la terra di origine del Rhum agricole, è la più grande isola delle Piccole Antille. La sua geografia disegnata da vulcani, foresta tropicale, spiagge bianche e nere, suoli calcarei, condensa su quest'isola i microclimi di tutti i Caraibi.

Per molti Rum lover Martinica rappresenta la terra di eccellenza del Rhum agricole, protetto da una Appellation Origine Controlée. Questo riconoscimento fu assegnato al Rhum agricole di Martinica il 5 novembre del 1996, rendendolo di fatto il primo Rhum al mondo ad avere un suo disciplinare.

Tra le varie specifiche l'A.O.C. disciplina la materia prima, la canna da zucchero, stabilendo quali varietà possono essere utilizzate (sono dodici), i territori e relative densità di coltivazione. Nella produzione l'A.O.C. determina le caratteristiche del Vesou stabilendone acidità e grado brix, fermentazione e tipologie di lieviti; della distillazione, che deve essere effettuata con colonna singola (colonna creola) e il grado alcolico in uscita dall'alambicco, quindi l'invecchiamento.

La canna da zucchero a Martinica arrivò presumibilmente nel 1600. A fine 1700 si contavano sull'isola quasi 500 mulini da zucchero.



Le distillerie ormai scomparse o inattive costituiscono una importante parte della storia del Rhum agricolo e sono una tappa da non perdere per chi visita Martinica. I regolamenti coloniali francesi che limitavano le attività economiche delle colonie con la madrepatria e l'estero favorirono il consumo in loco e il commercio illegale di melassa e Rhum verso l'America settentrionale. Alla fine del 1800 Martinica era il primo esportatore mondiale. Un primato che sarebbe



— 878 —
 Art. 2. Le présent arrêté sera publié au Journal et au Bulletin officiels de la colonie, enregistré et communiqué partout où besoin sera.
 Fort-de-France, le 31 octobre 1917.
 (J. O. 27 octobre 1917, N° 44.)
CAMILLE GUY.
 N° 757. — Arrêté portant taxation de la farine de froment.
 (31 octobre 1917.)

LE GOUVERNEUR DE LA MARTINIQUE, COMMANDEUR DE LA LÉGIION D'HONNEUR,
 Vu l'ordonnance organique du 9 février 1872-22 août 1873;
 Vu l'arrêté du 25 août 1917 no nant une Commission chargée de déterminer le prix des marchandises de première nécessité et l'avis émis par cette commission dans sa réunion du 30 octobre 1917;
 Vu l'avis du Secrétaire général du gouvernement et du Procureur général, Chef du service judiciaire,
 Arrête:
 Art. 1^{er}. Le prix des farines de froment de toute provenance est taxé à 96 fr. 50 le cois de 8 kilos 1/2 pour la période du 31 octobre au 7 novembre 1917 inclus.
 Art. 2. Toute infraction aux dispositions qui précèdent sera réprimée conformément aux lois en vigueur.
 Art. 3. Le Secrétaire général et le Procureur général sont chargés, chacun en ce qui le concerne, d'assurer l'exécution du présent arrêté qui sera inséré au Journal et au Bulletin officiels de la colonie, enregistré et communiqué partout où besoin sera.
 Fort-de-France, le 31 octobre 1917.
CAMILLE GUY.
 (J. O. 27 octobre 1917, N° 44.)

N° 758. — Arrêté autorisant M. le Dr Clément à réédifier l'ancienne distillerie de la propriété Acajou, située en François.
 (31 octobre 1917.)
 LE GOUVERNEUR DE LA MARTINIQUE, COMMANDEUR DE LA LÉGIION D'HONNEUR,
 Vu l'ordonnance organique du 9 février 1872, modifiée par celle du 22 août 1873;
 Vu l'arrêté du 2 août 1917 portant réglementation des établissements dangereux, incommodes et insalubres;

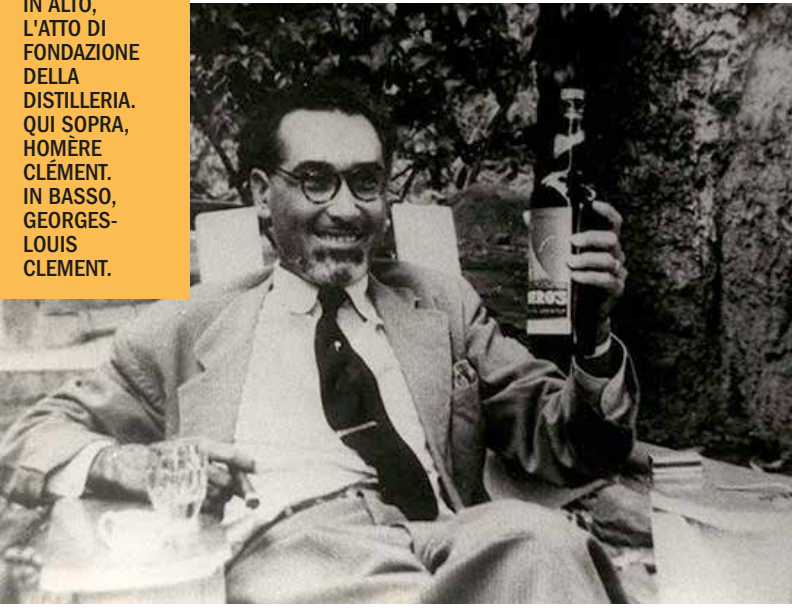
— 879 —
 Vu la demande formée par M. Clément, docteur en médecine, propriétaire, en vue d'obtenir l'autorisation de réédifier l'ancienne distillerie ayant existé sur sa propriété Acajou, en François;
 Vu l'avis favorable de comers la et incommode à laquelle il a été procédé sur cette demande;
 Vu l'avis favorable du service des Travaux publics, en date du 31 août 1917;
 Vu l'avis favorable de la Direction, choisis dans son sein, par le Conseil colonial d'Hygiène, pour la visite des travaux de réinstallation de M. le Docteur Clément.
 Arrête:
 Art. 1^{er}. M. le Dr Clément est autorisé à réédifier l'ancienne distillerie de la propriété « Acajou », située en François. Cette autorisation est accordée à condition que le propriétaire construise les toises nécessaires pour loger les eaux résiduaires.
 Art. 2. Il ne pourra commencer l'installation de sa distillerie qu'après s'être conformé aux prescriptions des articles 4, 5, 6 et 7 du décret du 17 mars 1835 concernant les droits sur les spiritueux et celles du décret du 20 août 1901 réglementant le régime des spiritueux à la Martinique.
 Art. 3. Il s'en sera tenu de se conformer à toutes les mesures d'ordre et de police dont l'explication sera consultée la nécessité et que l'Administration pourra prescrire ultérieurement dans l'intérêt de la santé publique.
 Art. 4. Le Maire de François, le Directeur de l'Institut d'Hygiène et le Directeur des Travaux publics, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera inséré au Journal et au Bulletin officiels de la colonie et publié partout où besoin sera.
 Fort-de-France, le 31 octobre 1917.
CAMILLE GUY.
 (J. O. 27 octobre 1917, N° 44.)

N° 759. — Arrêté promulguant à la Martinique la loi du 1^{er} octobre 1917 sur la répression de l'ivresse publique et sur la police des débits de boissons.
 (31 octobre 1917.)
 LE GOUVERNEUR DE LA MARTINIQUE, COMMANDEUR DE LA LÉGIION D'HONNEUR,
 Vu les articles 66 et 110 de l'ordonnance organique du 9 février 1872-22 août 1873;
 Vu la dépêche ministérielle du 2 mai 1906 concernant la promulgation des textes applicables aux colonies;

Le meilleur Rhum du Monde
 est le Rhum des Antilles
 Le meilleur Rhum des Antilles
 est le Rhum de la Martinique
 Le meilleur Rhum de la Martinique
 est
 Le RHUM
 CLEMENT



STORIA
 IN ALTO,
 L'ATTO DI
 FONDAZIONE
 DELLA
 DISTILLERIA.
 QUI SOPRA,
 HOMÈRE
 CLÉMENT.
 IN BASSO,
 GEORGES-
 LOUIS
 CLEMENT.



durato poco perché solo pochissimi anni dopo una catastrofe naturale distrusse molte distillerie dell'isola, le sue piantagioni di canna da zucchero, interi villaggi e decimò la popolazione.

Causa di questa catastrofe fu l'eruzione del vulcano Pelée l'8 marzo 1902. Tuttavia bastarono pochi anni per rimettere in sesto l'economia isolana. La produzione di Rhum contribuì per la maggior parte a questa ripresa tanto da arrivare a coprire quasi il 90% delle esportazioni dell'isola già dopo 20 anni con più di 100 distillerie in attività, le più produttive spesso controllate direttamente dai grandi zuccherifici.

Una nuova crisi si ebbe con la contrazione dei mercati durante la seconda guerra mondiale e, se da un lato calava la produzione di Rhum industriale, dall'altra aumentava quella di Rhum agricole.

Tra le icone di Martinica vi è certamente la distilleria Clément. Le origini di Clément risalgono alla proprietà Domai-



ne de L'Acajou che nel 1770 comprendeva una grande piantagione di canna da zucchero. Con la crisi dello zucchero, nel 1887 la proprietà di 43 ettari venne venduta dal Credito Coloniale a Homère Clément, medico e sindaco di Le François.

La distilleria verrà fondata nel 1917 e Homère Clément sarebbe stato uno dei precursori dello stile agricole. Dopo la morte di Homère Clément il figlio Charles prese le redini della distilleria. Charles studiò tecniche di distillazione presso l'Istituto Luis Pasteur in Francia e perfezionò il metodo di produzione del Rhum di famiglia. Inizialmente imbottigliato a marchio Acajou si devono a Charles i primi imbottigliamenti a marchio Clément (1940)





e lo sviluppo di nuovi mercati fuori dai Caraibi. In seguito Charles Clément sarebbe divenuto Segretario del Sindacato dei Distillatori di Rhum Agricole e fu uno dei

primi a promuovere l'A.O.C. Martinique.

A Charles Clément succederanno i figli, Georges-Louis, responsabile della produzione, Jean-José e Marcel-André che si occuparono dello sviluppo del brand Clément nei Caraibi, Europa, Centro e Sud America e Nord America. George-Louis e Jean Josè gestirono la distilleria sino al 1986 per poi cederla ai fratelli Yves e Bernard Hayot dell'omonimo gruppo.

La famiglia Hayot continua a mantenere l'eredità, la cultura e la passione della famiglia Clément e di Rhum Clément.

Nel 1996 Habitation Clément è stata rinnovata con investimenti in nuove cantine per l'invecchiamento del Rhum e un visitor center che comprende una sala tasting. Nel 2005 è stata fondata la Clément Foundation che negli anni ha raccolto documenti storici e opere d'arte per diffondere la cultura caraibica.

Nel 2021 Julian Timmon è stato pro-



mosso cellar master di Habitation Clément raccogliendo l'eredità di Robert Peronet, ritiratosi dal lavoro a dicembre 2020, con il quale aveva collaborato per 18 anni. La transizione tra i due cellar master non ha dunque provocato cambiamenti nella filosofia produttiva del brand e oggi Julien Timmon è responsabile di 6.000 barili di Rhum depositati in sei sale d'invecchiamento. Al momento della sua nomina Julien Timmon disse: «La magia avviene nelle cantine. Per produrre il miglior Rhum, sperimentare e fare nuove scoperte, bisogna essere il più vicino possibile alle botti, degustare e lasciarsi sorprendere dal distillato. Questo è un ruolo che accollo con umiltà e continuità con le mie precedenti funzioni. Perché sì, come Robert mi ha insegnato, il ruolo del capo cantina è anche quello di garantire la trasmissione del suo know-how. Questo è un ruolo che

mi sta a cuore e che continuerò a svolgere per trovare e formare i nostri futuri talenti».

Da parte sua, Robert Peronet non lesinò complimenti per il suo protetto. «Non avrei potuto desiderare un successore migliore. Nel corso degli anni, ho visto crescere la sua competenza. Non dirò che l'allievo ha superato il maestro, ma penso che oggi Julien sia diventato un naso quasi migliore di me!».

Le referenze classiche e la nuova linea di liquori di Habitation Clément sono distribuite in Italia da Meregalli Spirits, storico partner della celebre distilleria di Martinica. Liquori ottimi per un consumo neat e freddo o in miscelazione.

BANA CANNE LIQUEUR DE BANANE (25°)

Rhum bianco, Rhum invecchiato, sciroppo di zucchero di canna ed estratto



naturale di banane.

Zona produttiva: Domaine De l'Acajou.

Produzione

L'assemblaggio di Rhum bianco e sciroppo bianco di zucchero di canna viene completato con un estratto naturale di banane. Questo estratto è stato sviluppato appositamente per Clément con le banane coltivate presso Habitation gestito con tecnologie green a basso consumo energetico. Il blending avviene in una vasca in acciaio inox con agitazioni e omogeneizzazioni ad aria, meccaniche o con pompa a seconda delle necessità e della degustazione.

Vista: ambrato chiaro.

Olfatto: il profumo è molto intenso e rotondo, con aromi di banana fresca e



un tocco speziato che rimanda all'anice stellato.

Palato: l'attacco è morbido, con la banana sbucciata sempre in evidenza, unita a una nota fresca vegetale e acidula. La banana ben presente anche nel finale.

CREOLE SHRUBB LIQUEUR D'ORANGE (40°)

Delicato blend di Rhums bianchi e Rhum Vieux Agricole, bucce di arance amare, sciroppo di canna da zucchero e spezie creole macerate. Invecchiato.

Zona produttiva: Domaine De l'Acajou.

Vista: ambra pallido.

Olfatto: aromi e sapori di arancia e dolci spezie.

Palato: dolce con note esotiche.

MAHINA COCO (18°)

Rhum bianco, cocco e succo di canna da zucchero.

Zona produttiva: Domaine De l'Acajou.

Vista: cristallino.

Olfatto: al naso spiccano aromi di cocco tostato, canna da zucchero e meringa.

Palato: morbido, vivace e leggermente dolce. Il finale è elegante e lungo, con ricordi di noce tostate e scaglie di cocco.

Negli anni a venire Clément avrebbe rinnovato tutta la sua gamma e nel 2001 avviato la produzione del primo Rhum monovarietale di sola canne bleue.

Lion's choice è una selezione di rarità scovate e selezionate nei magazzini dei partner aziendali di Meregalli Spirits, un club super esclusivo di perle pregiate. Nei viaggi in giro per le distillerie del mondo gli spirits specialist di Meregalli cercano e selezionano produzioni single cask, botti particolari, edizioni limitate, full proof e rarità da importare e distribuire ai migliori clienti.



CLÉMENT RHUM AGRICOLE SINGLE CASK EXCLUSIVE FOR MEREGALLI SPIRITS

ZONA PRODUTTIVA: Domaine De l'Acajou

MATERIA PRIMA: solo canne bleue

DISTILLAZIONE: colonna creola

INVECCHIAMENTO: 5 anni in botti di rovere e finish minimo di un anno in botti di Sassicaia.

ABV: 44,4%

VISTA: mogano

OLFATTO: al naso offre intense note di frutta, confettura d'arancia, prugna secca e banana flambée. Una volta apertosi il distillato offre invece note di cuoio, vaniglia, spezie e frutta secca, noci in particolare.

PALATO: predominanza di note fruttate come uva bianca e datteri, sentori speziati di chiodi di garofano e cannella, arrotondati da caffè e vaniglia.

FINALE: note calde e golose (moca, cioccolato, tarte tatin) invitano alla degustazione.

Questo profilo aromatico si conferma con intensità e complessità evolutiva.