



GUIDE DE DÉGUSTATION

Comparez les styles espagnol, anglais et français

Organiser une dégustation autour de trois styles différents est une excellente façon d'explorer les nuances du monde des spiritueux. Voici un petit guide pour vous lancer !

1. Choisissez les bonnes bouteilles

Pour une comparaison équitable, les trois spiritueux / styles de rhum devraient avoir un taux d'alcool et un niveau de prix relativement similaires.

- **Style espagnol (Old St. Croix) :** Old St. Croix puise son inspiration dans les anciennes colonies espagnoles et se distingue par un profil doux, rond et accessible. Une bouteille idéale pour cette dégustation est **1888 Copenhagen Medal** ou **Royal Danish Navy 40%**.
- **Style anglais :** Choisissez un rhum provenant d'anciennes colonies britanniques comme la Jamaïque, la Barbade ou Trinité. Ces rhums sont souvent plus foncés, plus épicés et plus puissants en bouche.
- **Style français (Rhum Agricole) :** Optez pour un rhum agricole de Martinique ou de Guadeloupe, distillé directement à partir de jus de canne à sucre frais, avec un profil plus sec et végétal.

2. Préparez une dégustation à l'aveugle

Pour rendre l'expérience amusante et objective, servez les spiritueux à l'aveugle dans des verres numérotés. Vous pouvez imprimer la fiche standard figurant à la dernière page de ce PDF.

3. Déroulement de la dégustation

1. **Commencez par le nez :** Sentez chaque rhum et notez les différences. Le style espagnol offre souvent des notes de vanille, de caramel et de fruits tropicaux, tandis que le style anglais est plus épicé et le style français plus frais et végétal.
2. **Goûtez par petites gorgées :** Laissez le spiritueux se développer en bouche. Observez l'équilibre entre douceur, épices et notes fruitées.
3. **Discutez et devinez :** Laissez les participants deviner quel rhum correspond à quel style avant de révéler les réponses.
4. **Votez pour votre favori :** Dans la plupart des cas, Old St. Croix l'emporte grâce à son style rond et généreux !

Profitez de la dégustation – et passez un bon moment !

Fiche de dégustation

Commencez par le nez – sentez chaque verre et observez les différences. Le style espagnol révèle souvent des notes de vanille, de caramel et de fruits tropicaux, tandis que le style anglais offre davantage d'épices et le style français un profil plus frais et végétal.

Goûtez par petites gorgées – laissez le spiritueux se développer en bouche. Observez l'équilibre entre douceur, épices et notes fruitées.

Quel style se cache dans les verres ? Quel est votre favori ?

Critère	Verre 1	Verre 2	Verre 3
Apparence (couleur, viscosité)	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆
Nez (douceur, épices, fruits)	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆
Goût (corps, douceur, complexité)	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆
Finale (longueur, équilibre)	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆

Utilisez une échelle de 1 à 5 (1 = pas terrible, 5 = fantastique)

Mon favori :

Type ? (espagnol, anglais, français)