



SPÉCIAL SPIRITUEUX



▲ LES CUVÉES « HIGH ESTER », RICHES EN COMPOSÉS AROMATIQUES COMPLEXES.



Le 14 septembre 2018, 8h15. Nous avons rendez-vous avec Luca Gargano au bar du Four Seasons Hotel, au 10 Trinity Square, à Londres. La veille, ce « Rouletabille italien », comme le surnomme Christine Lambert dans sa nouvelle édition du « Guide Hachette des rhums », a organisé au sein de ce palace un événement majeur dans l'univers du rhum : « La dégustation du siècle ». Au programme, six flacons dont quatre très vieux nectars (1780, 1885, 1924 et 1978) venant tout droit de sa collection personnelle (voir encadré ci-contre).

Les traits tirés, Luca avoue, dans un français à l'accent italien inimitable, s'être couché au petit matin. « J'ai discuté toute la nuit avec des geeks du rhum qui cherchaient à percer les mystères de la distillation des rhums aux esters

LE CHASSEUR DE RHUMS

A la tête de la maison génoise de négoce Velier, l'Italien Luca Gargano est considéré comme l'un des plus grands spécialistes et collectionneurs de cet alcool magique



élevés », s'amuse-t-il. Cette dégustation de haut vol avait aussi pour objectif d'officialiser une association de tout premier plan sur la « planète rhum ». En effet, Andrew Hussey, le directeur général de la célèbre distillerie jamaïcaine Hampden, est venu annoncer en personne qu'il confiait les droits exclusifs de la distribution mondiale de sa toute première gamme de rhums vieillis à La Maison & Velier, la joint-venture conclue en 2017 entre Luca Gargano (Velier) et Thierry Benitah (La Maison du Whisky) pour créer et distribuer de nouveaux spiritueux authentiques.

Située à Trelawny, une région au nord-ouest de la Jamaïque, la distillerie Hampden existe depuis 1753. Elle est considérée comme la meilleure au monde par Luca Gargano car c'est l'un des derniers bastions de production de rhums « high ester » riches en composés aromatiques, qui ne sont plus guère produits qu'en Jamaïque aujourd'hui. Fruits d'une fermentation spontanée grâce aux levures sauvages présentes dans les cuves, les jus sont ensuite distillés en discontinu (alambic « pot still »), et vieillis sur place sans aucun additif ajouté. Hampden, qui a toujours vendu sa production en vrac, dévoile aujourd'hui ses deux premiers embouteillages officiels ! Deux versions d'un même rhum au vieillissement tropical d'au moins 7 ans : l'un embouteillé après réduction (46%) et l'autre dans sa version brute (60%).

Le lendemain de l'événement, Luca Gargano en a encore des étoiles plein les yeux. Un nouveau trophée à accrocher à son tableau de chasseur de rhums déjà bien rempli ? « *Mon combat pour le rhum est le même que celui qui m'anime avec le mouvement Slow Food, auquel j'ai adhéré très rapidement, ou encore avec le manifeste des producteurs de vins Triple A, que j'ai lancé au début des années 2000... Je me bats contre l'industrialisation de l'agriculture et la standardisation de tous les produits. Je défends la biodiversité* », rappelle-t-il.

Avec le rhum, l'histoire a commencé en 2004, lorsque Gargano découvre les stocks de la distillerie Caroni, à Trinidad. Il a alors la possibilité d'en racheter une grande partie en partenariat avec La Maison du Whisky. Sa philosophie ? Privilégier le vieillissement sous les tropiques et embouteiller naturellement en brut de fût. Plus récemment, c'est à Haïti qu'il a écrit une nouvelle page de son histoire commune avec La Maison du Whisky, avec la création de la distillerie Providence, à Port-au-Prince. Un clairin, rhum très aromatique et puissant qui se consomme sans réduction et sans vieillissement, y est produit depuis le mois de septembre et les premières bouteilles devraient nous parvenir début 2019.

En attendant cette nouvelle cuvée, les amateurs de grands rhums peuvent d'ores et déjà célébrer les fêtes de fin d'année en goûtant les deux premiers flacons officiels de la maison Hampden ! ■

UN RHUM, DEUX CUVÉES



Hampden Estate 46%

Fruits exotiques et épices caractérisent son profil. Arômes de banane, de mangue, d'orange confite. La bouche est pleine mais dévoile une grande finesse avec des saveurs poivrées et une longue finale aux accents boisés. 59.50 Csur.whisky.fr



Hampden Estate Overproof

On retrouve la même aromatique que dans le précédent mais exacerbée par une puissance incroyable et complétée par des notes de cuir, presque animales, et médicinales. En bouche, ça démenage sérieusement, à la limite de l'incendie, sur fond d'épices. Pour amateurs très avertis. 79 Csur.whisky.fr

LA DÉGUSTATION DU SIÈCLE

Le 13 septembre dernier, La Maison & Velier a organisé une incroyable dégustation de rhums au 7^e étage du Four Seasons Hotel de Londres. Réunissant la « crème » des dégustateurs (journalistes, blogueurs, collectionneurs) du monde entier, elle proposait des flacons extrêmement rares, dont l'un affichait plus de deux siècles. Considéré comme le plus ancien rhum existant à ce jour, le Harewood de 1780 vient de La Barbade.

Titrant 69%, il nous a dévoilé des esters encore puissants avec une

aromatique complexe proche de celle d'un parfum. Le Saint James



1885 (47%), sirupeux en bouche, nous a entraînés dans le registre de la torréfaction avec des notes de café, de moka, cacao et de réglisse. Premier rhum agricole millésimé, le Bally 1924 a surpris par sa fraîcheur, sa rondeur et sa gourmandise. Enfin, le Skeldon 1978, un embouteillage légendaire de Velier, s'est révélé extrêmement puissant, mais avec de la rondeur et de la gourmandise (saveurs de fruits composites et de boisé).