

Papa Rouyo Le Rejeton 56°

Papa Rouyo, c'est le surnom d'un Maître cannier qui officia dans les champs de canne à sucre en [Guadeloupe](#) entre 1920 et 1980. Soixante années passées à travailler la terre, à observer les cannes pour déceler les signes de maturité... tant de récoltes, tant de rhums ! Son petit-fils a décidé de lui rendre hommage, et c'est pourquoi nous est dévoilé aujourd'hui ce rhum Le Rejeton, de la marque Papa Rouyo

C'est un **assemblage** de différents rhums blancs vieillis en cuve, élaborés en majorité à partir de canne rouge. La distillation a eu lieu dans une **micro-distillerie** fondée en 2021 et située à Goyave en Guadeloupe.

Au nez, d'intéressantes notes minérales et végétales suscitent la curiosité. Au palais, de remarquables saveurs pâtisseries donnent à ce rhum son caractère gourmand et achèvent de nous convaincre.



Type d'alcool Rhum agricole	Provenance Guadeloupe	Matière première Pur jus de canne
Distillation : Alambic	Volume : 70CL	Degré : 56°

Rhum blanc Père Labat 59°

Le rhum blanc **Père Labat**, grand classique des [rhums de Marie-Galante](#), est le rhum préféré des habitants de cette île. Ce rhum blanc rend un bel hommage au Père Labat qui fut, au XVIIème siècle, pionnier dans les techniques d'élaboration du rhum. Issu de méthodes artisanales de distillation, le [rhum du Père Labat](#) est fabriqué à partir du pur jus de canne à sucre qui lui confère une richesse aromatique unique. Production très limitée.

Médailles : **Médaille d'Argent au Concours Mondial de Bruxelles 2022, Elu Meilleur Rhum blanc au Martinique Rhum Awards // catégorie pur jus non AOC de +de 55°**



Type d'alcool Rhum agricole	Provenance Marie-Galante (Guadeloupe)	Matière première
Distillation : Colonne	Volume : 100CL	Degré : 59°

Rotary
Bascharage-Kordall



LA MAGIE
DU ROTARY



Une soirée de dégustation de rhums agricoles, chocolats et cigares

Lieu: Mess'Café



LE CHOCOLAT
BEAN TO BAR

by *Evan Oberweis*



LA MANUFACTURE DU CHOCOLAT
OBERWEIS
LUXEMBOURG



OBERWEIS
LUXEMBOURG

Bologne 50°

Depuis plus de trois siècles, la plantation Bologne s'étend sur les pentes du volcan de la Soufrière. L'exposition privilégiée de ce **terroir volcanique** apporte aux cannes à sucre une richesse particulière qui se retrouve dans le rhum Bologne issu de leur distillation. Agréablement parfumé, avec un nez citronné sur fond de pommes surettes, ce rhum blanc Bologne **50°**, riche et généreux, est gorgé de soleil. Il se prête à merveille pour déguster en ti-punch. Le rhum Bologne est un rhum **incontournable** de l'île et plus spécifiquement de Basse-Terre où il est produit.

Médailles : **Bronze 2025 et 2023 au Concours Général Agricole de Paris, Argent 2022 Concours Général Agricole de Paris, Or au Concours Mondial de Bruxelles 2021, Argent 2020 Concours Général Agricole de Paris, Argent 2019 Concours Général Agricole de Paris**



Type d'alcool Rhum agricole	Provenance Guadeloupe	
Distillation : Colonne	Volume : 100CL	Degré : 50°

Bologne XO

Un rhum agricole hors d'âge élaboré en **Guadeloupe** entre terre et montagne. Depuis 1887, cette distillerie fabrique des rhums issus de la rencontre de ces deux éléments. A ce titre, les rhums vieux Bologne dévoilent un profil atypique qui allie profondeur et exubérance, complexité et subtilité. La distillation de ce XO est effectuée en colonne de cuivre afin d'obtenir des parfums riches et raffinés.

Son élevage est réalisé au cœur du Domaine, au pied de la **Soufrière**. La particularité de son vieillissement réside dans le fait d'être exclusivement réalisé en fûts de chêne français -procédé qui lui confère une évolution vers des notes délicatement vanillées et boisées- restituant avec finesse la pureté des parfums de canne. Bologne XO est composé de rhums ayant vieilli durant un minimum de 6 années jusqu'à **10 années** et plus. Ce rhum exprime avec éclat toute l'expertise et la méticulosité du Maître de Chai de cette belle Maison.

Médailles : **Or 2024 Concours Général Agricole de Paris, Or 2023 Concours Général Agricole de Paris**

Edition : **édition 2022**



Type d'alcool Rhum agricole	Provenance Guadeloupe	Environnement de vieillissement Tropical
Distillation : Colonne	Volume : 70CL	Degré : 42°

Bologne VSOP

Il s'agit d'un très vieux **rhum agricole de Guadeloupe** en provenance de la distillerie du même nom. Les plantations de canne Bologne bénéficient d'un terroir volcanique d'exception : mariage naturel entre l'air iodé, l'eau de source descendue de la Soufrière et une exposition au couchant. Outre les qualités naturelles de son terroir, Bologne assure une production de rhums **agricoles** de grande qualité due à une sélection particulièrement minutieuse des cannes.

Médailles : **Argent 2020 Concours Général Agricole de Paris, Argent 2019 Concours Général Agricole de Paris**



Type d'alcool Rhum agricole	Provenance Guadeloupe	Environnement de vieillissement Tropical
Distillation : Colonne	Volume : 70CL	Degré : 42°

Damoiseau hors d'âge XO

Vous connaissez probablement le **Concours Général Agricole de Paris**, cet événement organisé chaque année lors duquel des produits d'exception sont distingués, après passage devant un jury de spécialistes. Cette bouteille a su séduire les membres du jury, puisqu'elle a obtenu notamment la **médaille d'or** en 2011 ainsi qu'en 2025 ! Un gage de qualité précieux. **Damoiseau XO** est un rhum vieux de haute qualité, lentement vieilli pendant **6 ans** dans des fûts de chêne hautement sélectionné pour leurs vertus. C'est au cours de son vieillissement que le rhum vieux agricole XO Damoiseau acquiert sa belle robe ambrée. Sa richesse et sa complexité aromatique se caractérisent par des notes subtiles de bois, de fruits secs et d'épices, qui font de cette cuvée un véritable nectar, à déguster en toute occasion !

Médailles : **Or 2025 au Concours Général Agricole de Paris**



Type d'alcool Rhum agricole	Provenance Guadeloupe	Environnement de vieillissement Tropical
Distillation : Colonne	Volume : 70CL	Degré : 42°

Depaz Grande Réserve XO

Médaille d'Or 2016 du Concours Général Agricole de Paris !

Les rhums Depaz doivent leur originalité à plusieurs facteurs : la qualité de la canne cultivée sur des terres autrefois dévastées par l'éruption de la **montagne Pelée**, et aujourd'hui d'une très grande fertilité ; une eau pure et très abondante ; et, symbole d'une tradition fidèlement respectée, une impressionnante et très ancienne machine à vapeur qui fournit toute l'énergie nécessaire.

Médailles : **Argent 2025 au Concours Général Agricole de Paris, Or 2024 au Rhum Fest Paris, Argent 2024 au International Wine & Spirit Competition, Or 2024, Master 2023 et 2022 au Spirits Business, Argent 2022 Concours Général Agricole de Paris**



Type d'alcool Rhum agricole	Provenance Martinique	Environnement de vieillissement Tropical
Distillation : Colonne	Volume : 70CL	Degré : 45°

Longueateau Constellation Rhum blanc 57,3 %

Le rhum Longueateau Constellation est un rhum blanc distillé par la distillerie **Longueateau (Guadeloupe)**. Ce rhum a été lancé dans le cadre de la **Route du Rhum 2022**, course transatlantique en solitaire en voile entre Saint-Malo et Pointe-à-Pitre, en **Guadeloupe**. Ce rhum est un assemblage de deux rhums parcellaires. Le rhum de la parcelle n°1 profite d'un climat maritime et des cannes rouges, tandis que la parcelle n°7 a un climat plus humide et des cannes bleues. L'assemblage a bénéficié de 8 mois de repos et de réduction en cuve inox. Le rhum a été embouteillé à 57,5 %. Seuls 17 400 flacons numérotés et sérigraphiés ont été produits. Dès l'ouverture de la bouteille, on sait que l'on est sur un rhum agricole incroyable. Au nez, le rhum dégage d'intenses notes d'agrumes et de canne fraîche. À la dégustation en bouche, on a un rhum équilibré. On retrouve les notes découvertes au nez. Les notes végétales sont très intenses. Il y a également des touches de réglisse. La dégustation se termine sur des notes de réglisse et d'agrumes.



Type d'alcool Rhum agricole	Provenance Guadeloupe	Matière première Pur jus de canne
Distillation :	Volume : 70CL	Degré : 57,3°