

BarTales

ANNO IX | N. 5 | GENNAIO 2022



HOT SPIRIT
TRACCE
ANCESTRALI

REPORT
LIVORNO
DA BERE

ZOOM
ATTENTI
AL VOTO



LIQUID STORY

L'ELISIR DI SICHELGAITA



ORIGINE CONTROLLATA

Clement è un'icona di Martinica
Un'eccellenza per il Rum agricolo,
l'unico certificato

DI ALESSANDRO PALANCA



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

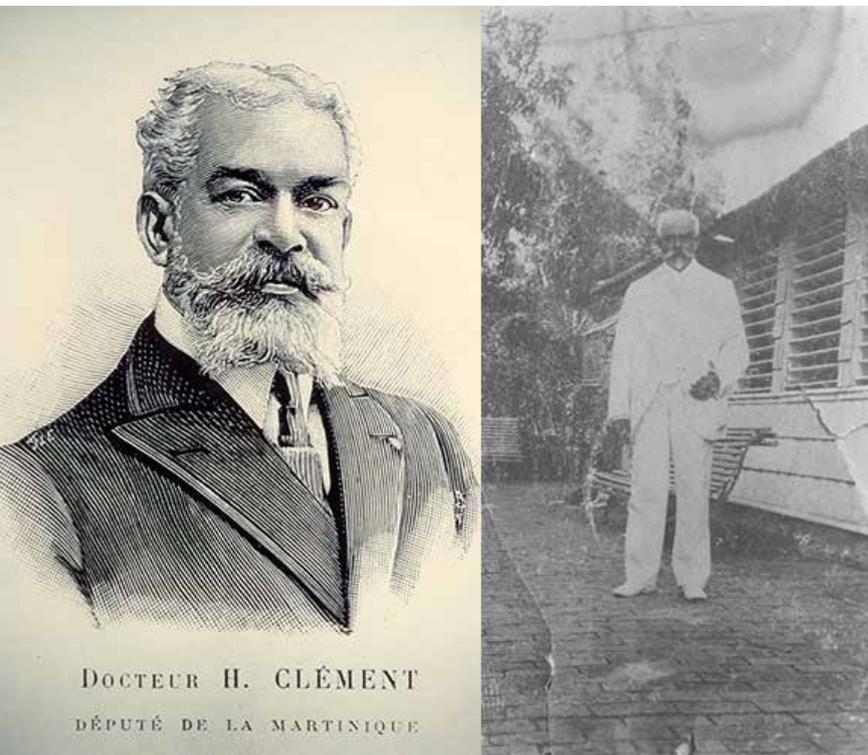
il 5 novembre del 1996, rendendolo di fatto il primo Rhum al mondo ad avere un suo disciplinare. Tra le varie specifiche l'A.O.C. disciplina la materia prima, la canna da zucchero, stabilendo quali varietà possono essere utilizzate, sono dodici, i territori e le relative densità di coltivazione.

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; l'invecchiamento.

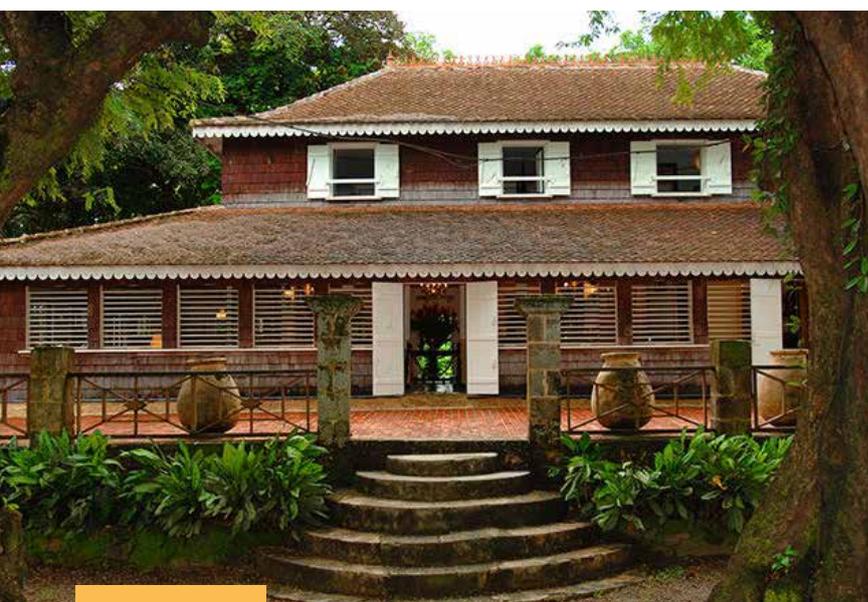
Dall'isola provengono alcuni dei brand storici e iconici del Rhum agricole, alcune sue distillerie affondano le radici al tempo della colonizzazione e ne fanno uno dei più grandi produttori delle Antille. Tuttavia la storia del Rhum a Martinica ha avuto in passato anche significative produzioni di Rum da melassa e le origini delle distillerie nascono dalle ceneri degli zuccherifici che un tempo costituivano la principale attività economica dell'isola.

La canna da zucchero a Martinica arrivò presumibilmente nel 1600. A fine 1700 si contavano sull'isola quasi 500 mulini da zucchero. JM, Simon, Dillon, Trois Rivières, La Favorite, Bally, HSE, Clément, Depaz, La Mauny, Neisson, Saint James, sono dei nomi cari ai grandi appassionati di Rhum agricole. Alcune di queste distillerie sono chiuse ma al proprio interno continuano blending e invecchiamento dei distillati prodotti altrove sull'isola.

Le distillerie ormai scomparse o inattive costituiscono una importante parte della storia del Rhum agricole e sono una tappa da non perdere per chi visita Martinica. I regolamenti coloniali francesi che limitavano le attività economiche del-



DOCTEUR H. CLÉMENT
DÉPUTÉ DE LA MARTINIQUE



LUOGHI

QUI SOPRA,
L'ABITAZIONE
DELLA
FAMIGLIA
CLÉMENT.
A DESTRA, LE
CANTINE.

le colonie con la madrepatria e l'estero favorirono il consumo in loco e il commercio illegale di melassa e Rhum verso l'America settentrionale. Tuttavia alla fine del 1800 Martinica era il primo esportatore mondiale. Un primato che sarebbe 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.

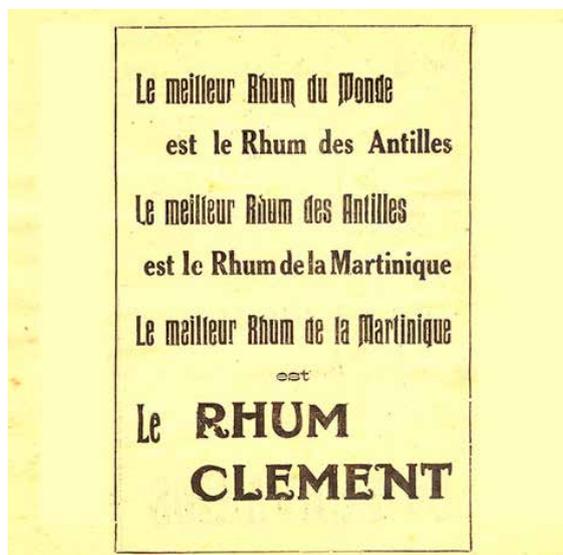
Una nuova crisi si ebbe con la contrazione dei mercati durante la seconda

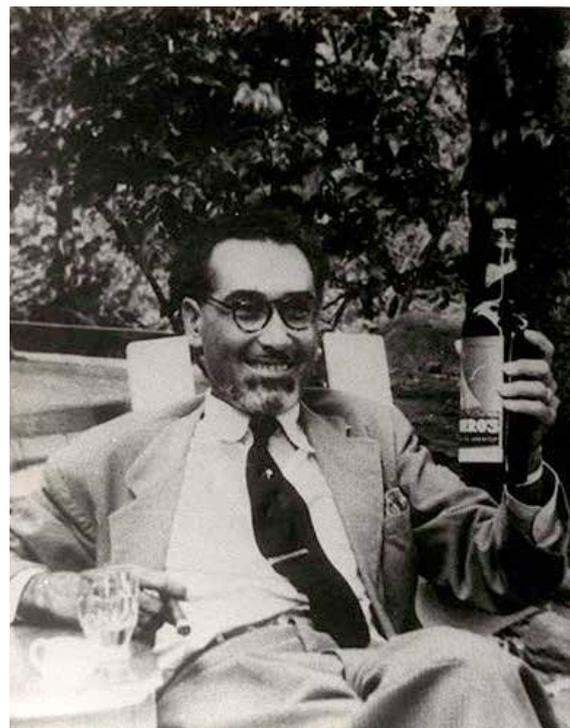
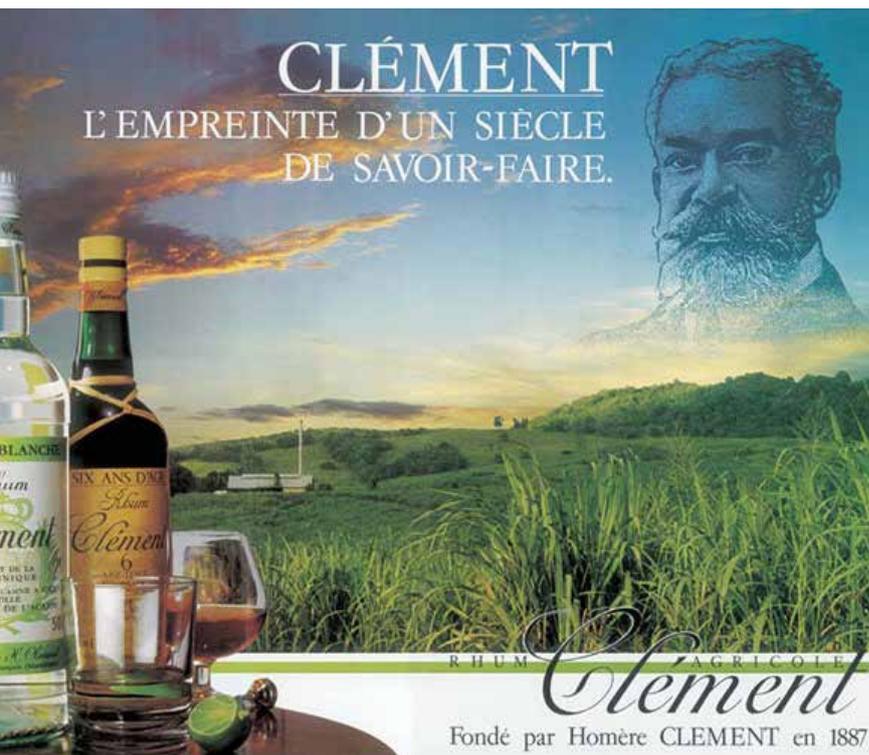


guerra mondiale e, se da un lato calava la produzione di Rhum industriale, dall'altra aumentava quella di Rhum agricolo.

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





— 878 —
 Art. 2. Le présent arrêté sera publié au Journal et au Bulletin officiel 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° 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 nommant 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. 20 le cois de 80 kilos 1^{er} 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 publié au Journal et au Bulletin officiel 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 au 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 1873 portant réinstallation 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 rétablir l'ancienne distillerie ayant existé sur sa propriété Acajou, au François;

Vu l'avis favorable du service des Travaux publics, en date du 31 août 1917;

Vu l'avis favorable de la délégation, choisie 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 au 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 1888 concernant les droits sur les spiritueux et celles du décret du 20 août 1904 réglementant le régime des spiritueux à la Martinique.

Art. 3. Il sera tenu de se conformer à toutes les mesures d'ordre et de police d'ont l'exécution sera connue la nécessité et que l'Administration pourra prescrire ultérieurement dans l'intérêt de la santé publique.

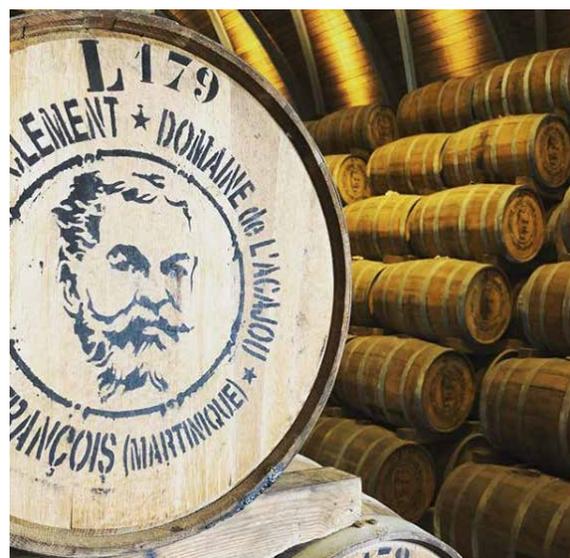
Art. 4. Le Maire du François, le Directeur de l'Institut d'hygiène et le médecin biologiste sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera inséré au Journal et au Bulletin officiel de la colonie et publié partout où il en sera besoin.
 Fort-de-France, le 31 octobre 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 1^{er} 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;



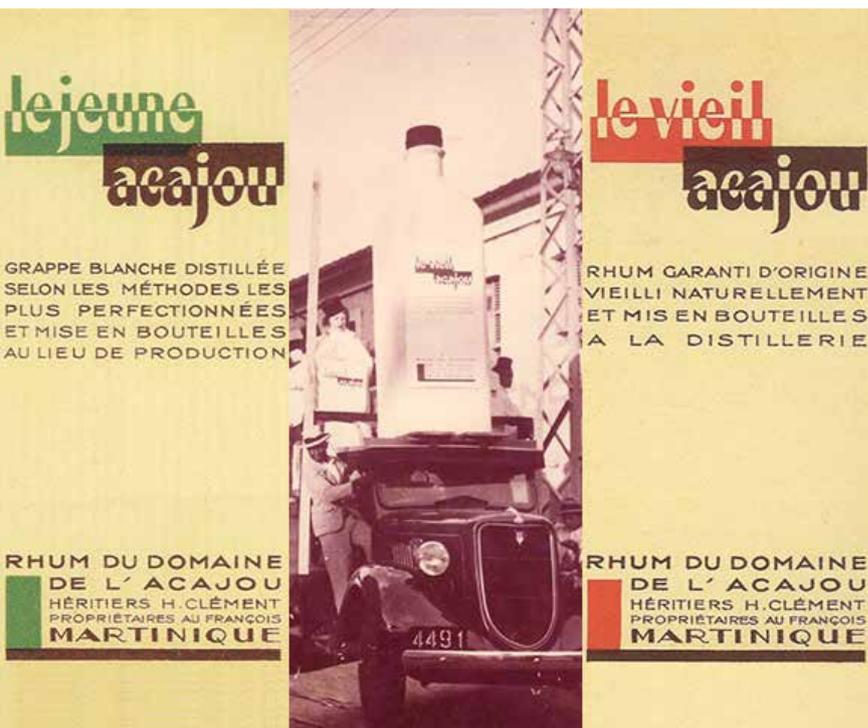
ne presso l'Istituto Luis Pasteur in Francia e perfezionò il metodo di produzione del Rhum di famiglia.

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.

CLÈMENT
 QUI SOPRA
 L'ATTO
 COSTITUTIVO
 DELLA
 DISTILLERIA.

Clément sarebbe stato uno dei precursori dello stile Agricole, uno stile contemporaneo di Rhum prodotto direttamente dal succo di canna da zucchero fresco invece che dalla melassa.

Dopo la morte di Homère Clément, il figlio, Charles prese le redini della distilleria. Charles studiò tecniche di distillazio-



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.



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 del suo Rhum.

Nel 1996 Habitation Clément è stata



rinnovata con investimenti in nuove cantine per l'invecchiamento del Rhum, con un visitor center che comprende una sala tasting per consentire ai visitatori di gustare il Rhum Clément.

Nel 2005 è stata fondata la Clément Foundation che negli anni ha raccolto documenti storici e opere d'arte per diffondere la cultura caraibica.

Oggi le piantagioni di canna da zucchero di Clément si estendono su oltre 100



ettari, nelle sue cantine riposano più di un milione di litri custoditi in botti ex Bourbon del Kentucky. 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.

Clément Rhum agricole single cask fa parte della Lion's choice, 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.

Alessandro Palanca