

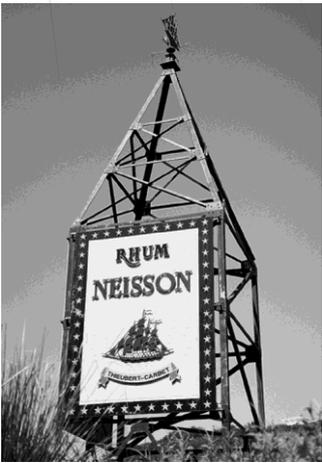


# NEISSON

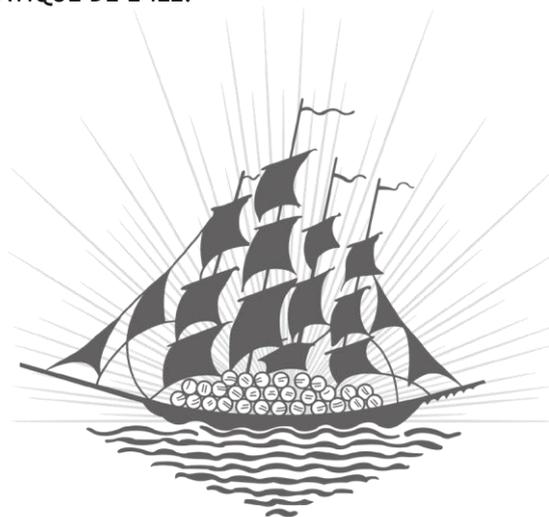
LES RHUMS BLANCS  
SONT À L'HONNEUR CHEZ NEISSON,  
LA PLUS ICONIQUE DISTILLERIE  
DE LA MARTINIQUE

# NEISSON

FONDÉE EN 1932 À LA MARTINIQUE, LA DISTILLERIE NEISSON EST RECONNUE POUR SES RHUMS AGRICOLES AOC (APPELLATION POUR LAQUELLE ELLE A FORTEMENT ŒUVRÉ), POUR LE LANCEMENT DU PREMIER RHUM BIO AOC EN MARTINIQUE ET POUR SES EXPÉRIMENTATIONS SUR LES VIEILLESSEMENTS. SES RHUMS SE CARACTÉRISENT PAR DES ARÔMES DÉLICATS ET COMPLEXES, ISSUS DE CANNE À SUCRE CULTIVÉE LOCALEMENT SELON DES MÉTHODES ARTISANALES. DEPUIS PLUS DE 90 ANS, TROIS GÉNÉRATIONS DE PASSIONNÉS SE SONT SUCCÉDÉ À LA TÊTE DE LA DISTILLERIE, AUJOURD'HUI DIRIGÉE PAR GRÉGORY VERNANT, VALORISANT LE TERROIR DE L'ÎLE ET UN SAVOIR-FAIRE HÉRITÉ DE LA TRADITION MARTINICAISE.



CETTE ANNÉE, NEISSON CONTINUE D'INNOVER ET DE REPOUSSER LES LIMITES DE L'EXCELLENCE DANS LA PRODUCTION DE RHUMS BLANCS AOC MARTINIQUE DONT LE CAHIER DES CHARGES EST RECONNU POUR SA PRÉCISION ET SA STRUCTURATION MÉTICULEUSE. PORTE-DRAPEAU DE CETTE EXIGENCE, NEISSON, QUI PROPOSE DÉJÀ UN RHUM BIO DEvenu UNE RÉFÉRENCE, LANCE SA PREMIÈRE CUVÉE PARCELLAIRE NOMMÉE CLOS GODINOT AINSI QU'UN COFFRET HAUT EN COULEURS METTANT À L'HONNEUR LE TI-PUNCH, COCKTAIL EMBLÉMATIQUE DE L'ÎLE.



## LA PREMIÈRE EXPRESSION PARCELLAIRE DE NEISSON

# CLOS GODINOT

52,5 %, 70cl

CLOS GODINOT est la première cuvée parcellaire imaginée par Grégory Vernant, aujourd'hui à la tête de la distillerie familiale. Issue d'une parcelle éponyme, CLOS GODINOT est située au Carbet, à une altitude de 245 mètres. Sa pente à 35 degrés, la plus raide parmi les champs de canne à sucre de la distillerie, bénéficie d'amplitudes thermiques conséquentes, ce qui permet d'obtenir une très haute concentration de sucre dans la canne. Le jus de canne est ensuite fermenté jusqu'à 5 jours, durée maximale autorisée par l'AOC Martinique, afin de développer une aromatique puissante, complexe et délicate. Une fois ce vin de canne distillé, le rhum blanc CLOS GODINOT dévoile des notes à la fois délicates et intenses, d'agrumes et de canne à sucre, en une lente et ardente symphonie.



### NOTES DE DÉGUSTATION

**NEZ :** riche, onctueux.

Particulièrement fruité (cerise, cassis), le premier nez est d'une originalité envoûtante. À l'aération, il évolue avec élégance sur des notes de vesou. Puis, des senteurs de canne à sucre en fleurs s'élèvent progressivement.

**BOUCHE :** fine, racée.

Poivrée, l'attaque en bouche fait preuve d'une sérénité imperturbable. En milieu de bouche, des fleurs capiteuses (géranium, œillet) rivalisent d'intensité avec des saveurs délicieuses de fruits blancs (poire, mirabelle) et de jus de canne frais. La fin de bouche est adoucie par du sucre de canne tiède.

**FINALE :** longue, pulpeuse.

Dans la parfaite continuité de la bouche, la finale possède une texture agréable fibreuse (canne). Aérienne et subtile, l'arrière-bouche est inondée par les accents mentholés d'un jus de canne frais. La fin de bouche et la rétro olfaction mettent l'accent sur le caractère médicinal de la palette gustative (baume).

### LE RHUM BLANC PARCELLAIRE CLOS GODINOT

est disponible dans les boutiques La Maison du Whisky, chez les cavistes fins et sur [whisky.fr](http://whisky.fr) au prix de vente conseillé de **43€**.



### BABA AU RHUM FLAMBÉ X NEISSON

*Au Restaurant Helen (Paris 8<sup>e</sup>),  
adresse culte pour les amateurs de poissons  
et de fruits de mer, la carte des desserts est  
élaborée par le chef pâtissier Marc Boisaubert.*

*L'une de ses gourmandises phares, le baba au  
rhum flambé, s'accorde ici avec un grand  
rhum blanc de dégustation, sélectionné par la cheffe  
sommelière Helga Piagno : le CLOS GODINOT.  
Sucré au miel pour plus de légèreté, ce baba vaporeux  
trouve l'équilibre parfait avec la pureté de cette  
expression élégante et intense, à la texture généreuse,  
ponctuée de notes fraîches de canne à sucre  
et d'agrumes, et plus délicates de vanille.*

**UN VOYAGE SENSORIEL  
HAUT EN COULEURS**

**NEISSON**

**COFFRET TI-PUNCH BLANC & 2 VERRES**

**50%, 70cl**



Lancé pour la fin d'année 2023, l'écrin haut en couleurs Neisson célèbre le Ti-punch et est composé d'un RHUM BLANC AGRICOLE NEISSON, embouteillé à 50° et de deux verres ornés des lettres « dansantes » Neisson. Intense et suave, ce rhum blanc agricole révèle au nez, des arômes intenses de canne à sucre et d'agrumes. En bouche, une texture ample se ressent avec des notes de miel, d'agrumes et une finale suave à la saveur délicate de réglisse.

Grâce à une technologie d'impression à colorimétrie variable, chaque bouteille est absolument unique, dévoilant des teintes de couleurs aléatoires, allant du bleu au rouge.

**NOTES DE DÉGUSTATION**

**STYLE :** Intense et suave.

**NEZ :** Intense. Canne à sucre, agrumes.

**BOUCHE :** Ample et frais. Miel, agrumes.

**FINALE :** Suave. Réglisse.

**LE COFFRET TI-PUNCH BLANC & 2 VERRES DE NEISSON**

est disponible dans les boutiques La Maison du Whisky, chez les cavistes fins et sur [whisky.fr](http://whisky.fr) au prix de vente conseillé de **45,90€**.

# LE RHUM BIO PAR NEISSON

52,5%, 70cl

La distillerie Neisson est une référence en matière d'agriculture biologique, dont la conversion a débuté en 2012 sur les 49 hectares exploités au Carbet et à St Pierre.

Cette édition, lancée en 2017, est issue de cannes à sucre cultivées dans le respect de la nature, sans pesticide, ni produit chimique et récoltées à la main. Le résultat est un rhum authentique, qui exprime toute la richesse du terroir Neisson et la pureté des saveurs naturelles de la canne à sucre.

Le RHUM BIO par Neisson se caractérise par une belle fraîcheur et des saveurs fruitées. En effet, cristalline et limpide, cette version fait la part belle aux agrumes (citron vert) et à la canne, qui s'exprime à travers des arômes d'anis et de fleurs ainsi que des notes légères d'humus. Les saveurs, identitaires à cette référence, adoucissent les 52,5% alc. de ce rhum complexe et suave qui se prête particulièrement bien au Ti-punch.

L'habillage de la bouteille a été conçu par l'artiste Philippe Baudelocque.



## NOTES DE DÉGUSTATION

NEZ : Intense.

Canne à sucre, citron.

BOUCHE : Éléphant et velouté.

Agrumes, anis, notes d'humus et de fleurs.

FINALE : Suave et savoureuse.

LE RHUM BIO PAR NEISSON est disponible dans les boutiques La Maison du Whisky, chez les cavistes fins et sur [whisky.fr](http://whisky.fr) au prix de vente conseillé de **58,50€**.

## À PROPOS DE LA MAISON DU WHISKY

Spécialiste des whiskies et des spiritueux fins depuis 1956, La Maison du Whisky est un acteur majeur du marché des alcools premium en France et à l'international. Importateur, distributeur, exportateur, également détaillant, embouteilleur et producteur, La Maison du Whisky explore toutes les catégories d'eaux-de-vie – whisky, rhum, cognac, armagnac, calvados, tequila, mezcal – mais aussi la bière, le saké et le vin... Son portefeuille rassemble plus de 240 marques exclusives haut de gamme. La Maison du Whisky s'appuie sur une équipe de passionnés pour accompagner l'effervescence du secteur, anticiper ses tendances et éclairer le choix des amateurs, professionnels et particuliers.

