



RHUM CLÉMENT DÉVOILE SA CANNE BLEUE 2025

LE MILLÉSIME ANNIVERSAIRE POUR LES 25 ANS DE CETTE CUVÉE ICONIQUE

Paris, décembre 2025 – Depuis 25 ans, la Canne Bleue de Rhum Clément incarne l'avant-garde du rhum agricole AOC Martinique. Premier rhum au monde issu d'une seule variété de canne à sucre - la Canne Bleue - ce millésime singulier est devenu un symbole d'innovation, de style et d'élégance martiniquaise.

En 2025, la Canne Bleue célèbre son quart de siècle avec une édition néon anniversaire : un design lumineux, chic et impertinent, qui affirme l'entrée de Rhum Clément dans l'univers lifestyle des marques premium.



L'ÂME De LA cANNe BleUe

Au cœur de cette cuvée anniversaire, la Canne Bleue, variété rare aux reflets bleu-violacé, exprime toute sa richesse aromatique. Cultivée sur des sols fertiles et sous le climat tropical de la Martinique, elle offre un jus d'une pureté exceptionnelle, vibrant de notes végétales, florales et fruitées.

Pour magnifier cet ADN unique, les équipes Clément ont mis en œuvre un processus de préparation innovant : après extraction, fermentation et distillation du pur jus de canne, une attention toute particulière est ensuite donnée à son affinage avant mise en bouteille, avec des périodes alternatives de brassage, repos, et réduction lente.

Le résultat : un rhum d'une expression franche et lumineuse, véritable hommage à la richesse du terroir martiniquais.

UN DESIGN NÉON QUI RÉVÈLE 25 ANS D'AUDACE

Pour son 25ème anniversaire, Canne Bleue adopte un **code visuel inattendu et vibrant** : dégradé bleu électrique givré, chiffres oversize, contrastes flashy mais raffinés. Un design collector qui s'éloigne des codes classiques du rhum blanc pour affirmer **son style, solaire et premium** en référence à l'art de vivre martiniquais que le monde entier nous envie.



« Canne Bleue 2025, c'est l'expression la plus pure de notre canne de prédilection, sublimée par un style qui regarde vers l'avenir. Une cuvée de caractère, lumineuse, authentique et fièrement martiniquaise. »

Julien Thimon, Maître de Chai Rhum Clément



NOTES DE DÉGUSTATION

Un millésime qui se suffit à lui-même, rappelant les grands rhums blancs d'antan.

Robe : Cristalline, lumineuse.

Nez : Un bouquet exotique mêlant ananas, agrumes, fruits mûrs, relevé de fleurs blanches et d'une nuance miellée discrète.

Bouche : Ronde, suave et très expressive sur la canne fraîche. Des notes gourmandes de fruits juteux équilibrent une subtile touche d'anis et de poivre.

Finale : Longue, fraîche et harmonieusement miellée.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

CLÉMENT NEON CRUSH :

35ml Clément Canne Bleue 2025

15ml Blue Curaçao Cartron

10 feuilles de basilic

15ml jus de citron vert

20ml jus d'ananas

10ml sirop de canne

Zeste d'orange ou pamplemousse

1. Dans un shaker rempli de glaçons, verser tous les ingrédients.
2. Secouer vigoureusement.
3. Verser et passer dans un verre type Old Fashioned rempli de glaçons.
4. Exprimer le zeste sur et autour du verre avant de servir.



À PROPOS DE RHUM CLÉMENT

Depuis 1887, Rhum Clément perpétue l'héritage du rhum agricole martiniquais, allié à un esprit d'innovation constant. Profondément attachée à son terroir, la marque est aujourd'hui une référence internationale du rhum d'exception, certifiée AOC Martinique.

RHUM CLÉMENT : CANNe BleUe 2025

Exclusivité pour cette Édition Anniversaire : 2 formats disponibles

- 70 cl – PMC : 40 €
- 1,5L (magnum) - PMC : 79 €

Coffret de 3 verres de dégustation aux couleurs Canne Bleue 2025

Disponibilité : Réseau cavistes & e-shops spécialisés



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION