

L'EXPLORATEUR

DU GOÛT

Spécial Rhum : références, cocktails et engagements

Selon une étude publiée dans The Crafter début janvier 2023 sur **les tendances de consommation des français en matière de spiritueux** principalement pendant les fêtes de fin d'année, **le rhum se place en tête des alcools préférés des 25-34 ans.**

De plus, les organisateurs du 1er Sommet International du Rhum, qui se déroulera à Paris le 5 mai prochain, ont dressé un tableau du marché mondial : on constate que **la France est le 5ème exportateur de rhum dans le monde**, derrière l'Italie, qui se positionne en tête de ce classement.

Dans cette dynamique, [l'Explorateur du Goût](#), importateur et distributeur de spiritueux naturels est ravi de présenter :

- Sa sélection de ses références rhums
- Deux recettes cocktails à base de rhum
- Le label Pur Rhum, raconté par François Sommer, fondateur de l'Explorateur du Goût

Dans la cave de l'Explorateur du Goût

[Copalli Rum - La pureté de la forêt tropicale](#)

Rhum bio et éthique distillé artisanalement et durablement au cœur de la forêt tropicale du Belize, les rhums Copalli sont élaborés dans une démarche positive centrée sur la création de valeur à l'échelle locale et la protection du terroir.



Copalli Barrel Rested Rum

Issu de 3 ingrédients 100% naturels et locaux : canne à sucre, eau pure de la Canopée et de la levure bio, avec une double distillation en alambic pot still et vieilli en fût ex-Bourbon.

Notes de dégustation

Nez : Boisé, arômes de cacao, cuir et olive

Bouche : Epicée : cannelle, noix de muscade, vanille, tabac et mûres

Finale : Longue, riche et complexe

The Duppy Share - la célébration des caraïbes et de la culture jamaïcaine

Nouveauté de l'Explorateur du Goût, ce Rhum jamaïcain et caribéen premium a un caractère affirmé. Cet embouteilleur indépendant travaille avec les plus grandes distilleries de la Jamaïque et de la Barbade et signe des assemblages très réussis qui séduisent les amateurs de rhums.



The Duppy Share - Aged

Un assemblage de deux rhums d'alambic : Pot Still de la distillerie Worthy Park en Jamaïque, vieilli 3 ans en fûts de chêne et d'un rhum d'alambic et à colonne de la distillerie Foursquare à la Barbade vieilli 5 ans en fûts ex-bourbon.

Notes de dégustation :

Notes tropicales et fruitées de l'ester jamaïcain. Finale douce, beurrée et boisée grâce au rhum de la Barbade.

Découvrez ici l'ensemble des rhums de l'Explorateur du Goût

Les recettes de cocktails de L'Explorateur du Goût

L'Explorateur du Goût dévoile ses recettes phares à base de rhum pour apporter de la fraîcheur à l'approche du printemps

Indo Mojito - Nusa Cana



5cl de rhum Nusa Cana
2,5 cl jus de citron vert
1cl de sirop de sucre
Eau gazeuse
8 grandes feuilles de menthe

Placer les feuilles de menthe dans un verre Highball, ajouter le sucre et le jus de citrons. Piler sans broyer. Ajouter le rhum, remplir le verre de glaçons. Compléter avec de l'eau gazeuse. Décorer de feuilles de menthe fraîches et d'une tranche de citron.



Clean Daiquiri - Copalli

5cl de Rhum Copalli White
2,5cl de jus de citron vert bio fraîchement pressé
1cl de sirop de canne à sucre bio
Garniture : une rondelle de citron vert frais

Shaker avec de la glace jusqu'à ce qu'il soit très froid, filtrer, puis servir dans une coupe ou un verre à martini rafraichi ou givré. Garnir d'une fine rondelle de citron vert bio frais.

La démarche Pur Rhum, gage de transparence et de qualité pour les consommateurs.

Le consommateur français est de plus en plus exigeant quant à la transparence et la qualité des produits qu'il achète. Pour répondre à ses nouvelles attentes, L'Explorateur du Goût a co-créé [Pur Rhum](#), un label associé à un cahier des charges partagé aux producteurs pour les impliquer dans cette démarche, afin d'**apporter transparence et gage de qualité aux professionnels et aux consommateurs.**

Pur Rhum a pour objectif de garantir une offre de rhums 100% naturels, en permettant aux marques de communiquer de manière transparente sur la composition de leurs spiritueux.

Les rhums **labellisés font l'objet d'une analyse par un laboratoire indépendant avant leur mise en vente par l'Explorateur du Goût**, qui permet de vérifier l'absence d'additifs et le taux de sucre ajouté. Cette démarche permet de garantir la qualité des produits mis en vente et leur conformité à la réglementation européenne.

François Sommer, fondateur de l'Explorateur du Goût, constate au lancement de son entreprise que les réglementations concernant les références "rhums" sont plus ou moins strictes. Il y a 6 ans, lors de ses toutes premières sélections, il est surpris car **beaucoup de produits labellisés "rhums" avaient un goût "artificiel".**

Pour en avoir le cœur net, **il décide de les faire analyser, et les résultats sont sans équivoque** : de nombreuses références contiennent **des arômes, des exhausteurs et un dosage élevé en sucre.**

La DGCCRF* vient compléter son enquête en démontrant que, **sur le marché français, un grand nombre de produits étiquetés "rhums" ne le sont pas puisqu'ils contiennent des additifs.**

François Sommer **décide alors de faire analyser chaque référence qu'il importe et de co-créer [Pur Rhum](#), pour rendre public les résultats de ces analyses. Pur Rhum** deviendra par la suite **une démarche associée à un cahier des charges pour identifier les rhums conformes.**

Pour François Sommer, ce besoin de transparence auquel il répond avec l'Explorateur du Goût et Pur Rhum va s'accroître d'année en année pour deux raisons :

- Les **palais des consommateurs** de rhums évoluent vers des références de moins en moins sucrés.
- L'obligation pour les producteurs de **mentionner la liste des ingrédients** sur leurs bouteilles à partir de décembre 2023, ainsi dans les rayons des magasins et chez les cavistes les "pur rhums" seront séparés des autres "boissons spiritueuses" à base de rhum.

*Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes : service du ministère de l'économie en charge de veiller au bon respect du droit de la consommation par les entreprises.
