



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Exemples d'étiquetages faisant référence à certaines eaux de vie logées antérieurement dans la fûtaille de vieillissement

INAO, Avril 2016

www.inao.gouv.fr





INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Cognac matured

Double
aged

Termes utilisés

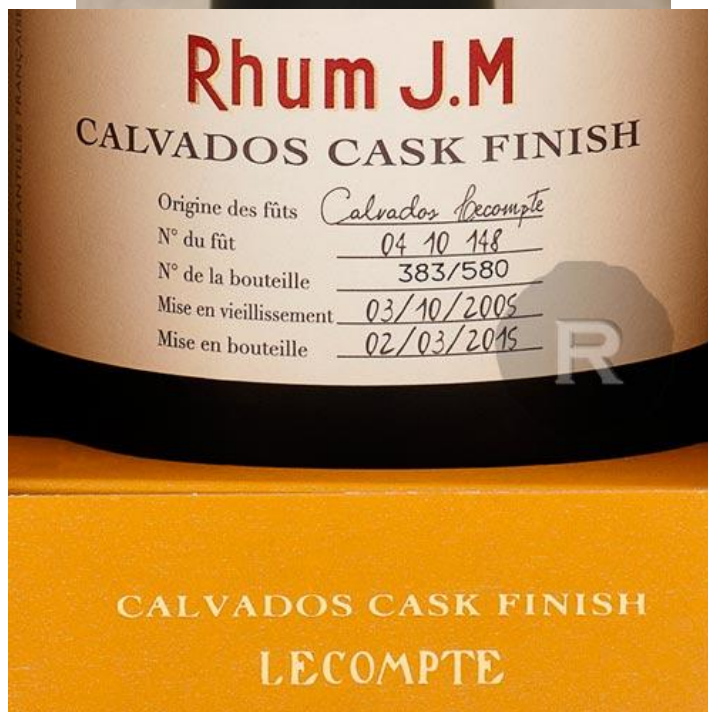
Finished in Cognac
casks





INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Finition au Calvados



www.inao.gouv.fr



COMMISSION NATIONALE DES BOISSONS SPIRITUEUSES du 7 juin 2016



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

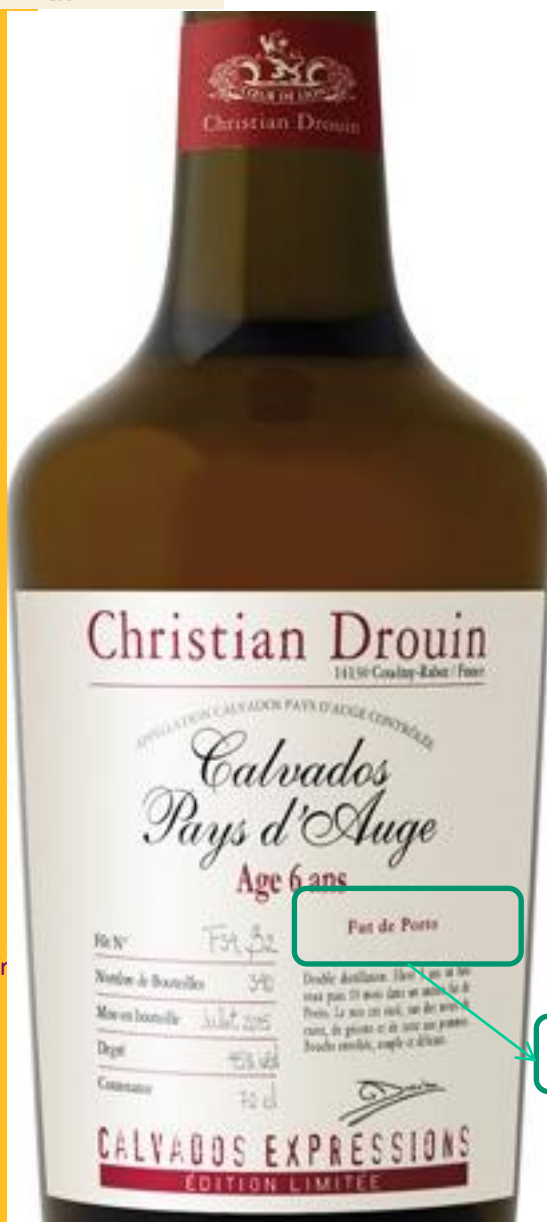
Une collection de 3 rhums finis au Cognac, Calvados et Armagnac





INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Trois Calvados finis au Porto, Xerès, Banyuls



Fût de Porto

Double
maturation
foudre et fût de
Xérès

Fût de Banyuls





INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

LES SPECIALS



Finition ou Vieillissement

BLACK SHERIFF



RHUM VIEUX AGRICOLE

AMERICAN BARREL

VIEILLI
EN FÛTS DE BOURBON

RHUM DES ANTILLES FRANÇAISES

70/100cl 40%vol.

Black Sheriff affirme son caractère de rhum
vieilli dans des fûts de Bourbon américain
issus du Kentucky.

La magie du temps s'opère
dans les chais de l'Habitat Saint-Etienne
à la Martinique.

Black Sheriff... One shot !

www.inao.gouv.fr





INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Finition de rhum Martinique au Xerès

LES FINITIONS DU MONDE



VIEILLI EN FÛTS DE SHERRY
**RHUM AGRICOLE
EXTRA VIEUX**

2004

**SHERRY FINISH
FINO & OLOROSO**

AOC MARTINIQUE
50cl 45%.

Après 8 ans d'élevage en fûts de chêne dans la plus pure tradition des rhums vieux HSE, cette cuvée spéciale a bénéficié d'une finition de 6 mois dans des fûts de Sherry Fino & Oloroso. Ce "Sherry Finish" offre au rhum agricole extra vieux HSE finesse, distinction et exotisme.

NOTE DU DÉGUSTATEUR

Le premier nez, d'une grande élégance, s'ouvre sur des notes de boîte à cigares, relevées d'arômes subtilement maderisés de noisette grillée et de raisin sec.

La bouche, ronde et équilibrée, se fond dans une harmonie où bois précieux, pruneaux et saveurs épicées sont finement enrobés de notes sucrées empruntées au Sherry.

LES FINITIONS DU MONDE



VIEILLI EN FÛTS DE SHERRY
**RHUM AGRICOLE
EXTRA VIEUX**

2005

**SHERRY FINISH
PEDRO XIMENEZ**

AOC MARTINIQUE
50cl 46%.

Après 7 ans d'élevage en fûts de chêne dans la plus pure tradition des rhums vieux HSE, ce rhum agricole extra vieux a bénéficié d'une finition en fûts de Pedro Ximenez - Sherry durant 6 mois.

NOTE DU DÉGUSTATEUR

Le premier nez, à la fois capiteux et aérien, s'ouvre sur des notes de caramel doux et de pruneaux. Le boisé délicat offre un subtil équilibre entre fraîcheur florale et notes chaudes de fruits macérés.

La bouche onctueuse balance entre notes de datte sèche et réglisse, puis à l'aération, des arômes finement miellés se fondent, dans une belle harmonie, aux saveurs de sous-bois et de tabac blond.



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Finition de rhum Martinique au Porto et Sauternes

LES ÉDITIONS DU MONDE



VIEILLI EN FÛTS DE PORTO
**RHUM AGRICOLE
EXTRA VIEUX**

2009
PORTO FINISH

AOC MARTINIQUE
50cl 42%vol.

Après plus de 5 ans de vieillissement en fûts de chêne américain du Kentucky et du Missouri dans la plus pure tradition des rhums HSE, ce millésime aura passé 12 mois dans des fûts de Porto de 225 et 500 litres.

Ce nouvel "opus" allie les notes évocatrices et subtiles propres aux Portos à la gourmandise caractéristique d'un rhum vieux agricole de la Martinique.

NOTE DU DÉGUSTATEUR

Le nez s'ouvre sur de délicats arômes de fève de cacao fraîchement torréfiée et de confiture.

L'agitation révèle de belles notes d'épices rares enveloppées d'un boisé fondu et élégant.

La bouche offre une attaque fine et équilibrée où les notes empyreumatiques de chocolat laissent peu à peu la place à une finale gourmande. Les arômes de figue et de framboises se mêlent alors dans une longue harmonie.

LES ÉDITIONS DU MONDE



VIEILLI EN FÛTS DE SAUTERNES
**RHUM AGRICOLE
EXTRA VIEUX**

2003
SAUTERNES FINISH
CHÂTEAU LA TOUR BLANCHE

AOC MARTINIQUE
50cl 41%vol.

Après 9 années de vieillissement dans la plus pure tradition des rhums vieux HSE, ce millésime 2003 a bénéficié de 8 mois de finition en fûts de Château La Tour Blanche, 1er Cru Classé de Sauternes.

NOTE DU DÉGUSTATEUR

Le nez expressif, tout en douceur, s'ouvre sur des notes de miel d'acacia et de fruits de la passion.

Après quelques secondes d'aération, des arômes d'abricot et de figue confits s'ouvrent, réhaussés d'une touche de pain d'épice. La bouche, d'une rondeur envoûtante, révèle de sublimes notes miellées de fruits secs et de muscat avant d'offrir une belle finale d'écorce d'orange.

Une expérience hors du commun qui ravira les amateurs de produits rares.



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Finition de rhum Martinique au Scotch

LES FINITIONS DU MONDE



VIEILLI EN FÛTS DE WHISKY
**RHUM AGRICOLE
EXTRA VIEUX**

2005
SINGLE MALT FINISH
ISLAY

RHUM DES ANTILLES FRANÇAISES
50cl 44%vol.

Après 7 ans d'élevage en fûts de chêne dans la plus pure tradition des rhums vieux HSE, ce rhum agricole extra vieux a bénéficié d'une finition en fûts de whisky Single Malt d'Islay durant plus de 12 mois.

NOTE DU DÉGUSTATEUR

Le premier nez nous transporte dans un univers où les notes fumées s'entremêlent d'arômes de fruit tropicaux aux parfums d'ananas et de fruits de la passion. A l'agitation, ces notes fruitées s'intensifient encore, alors que la tourbe laisse petit à petit la place à un léger boisé épicé typique de nos rhums vieux agricoles. La bouche, équilibrée et d'une très belle rondeur, s'affirme sur les notes fumées caractéristiques des whiskies d'Islay.

LES FINITIONS DU MONDE



VIEILLI EN FÛTS DE WHISKY
**RHUM AGRICOLE
EXTRA VIEUX**

2005
SINGLE MALT FINISH
HIGHLAND

AOC MARTINIQUE
50cl 44%vol.

Après 6 ans d'élevage en fûts de chêne dans la plus pure tradition des rhums vieux HSE, ce rhum agricole extra vieux a bénéficié d'une finition en fûts de whisky Single Malt des Highland pendant plus d'1 an.

NOTE DU DÉGUSTATEUR

Le premier nez s'ouvre sur des arômes mentholés puis de fruits à chair blanche, auxquels viennent se rajouter de subtiles notes d'amande verte, de fleur d'oranger après agitation. La bouche offre une attaque fraîche laissant se développer des saveurs de céréales fumées, de nectarine, de toffee à la menthe ainsi que d'épices caractéristiques des rhums vieux.



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Finition de rhum au Porto

PORT

Rum



Bourbon & Port



Finition de Whisky au Sauternes et « Burgundy »



Sauternes
finish



Burgundy finish

La variation de
couleur montre bien
l'effet supposé du
vin



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Finition de Whisky au Sauternes

Sauternes cask
finish

Sauternes vieilli sous bois ?
ou Highland single malt
scotch whisky?





INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Finition de rhums au Cognac



Cognac finished
cask





INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Finition de Scotch whisky au Cognac



finished in a Napoleon Cognac
cask

Single cask malt

Single Island malt scotch
whisky



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Finition de whisky au Pineau des Charentes

Double
maturation en
fût de Pineau
des Charentes





INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Finition d'Armagnac au Jerez (Oloroso) et au Porto



Bas
Armagnac

