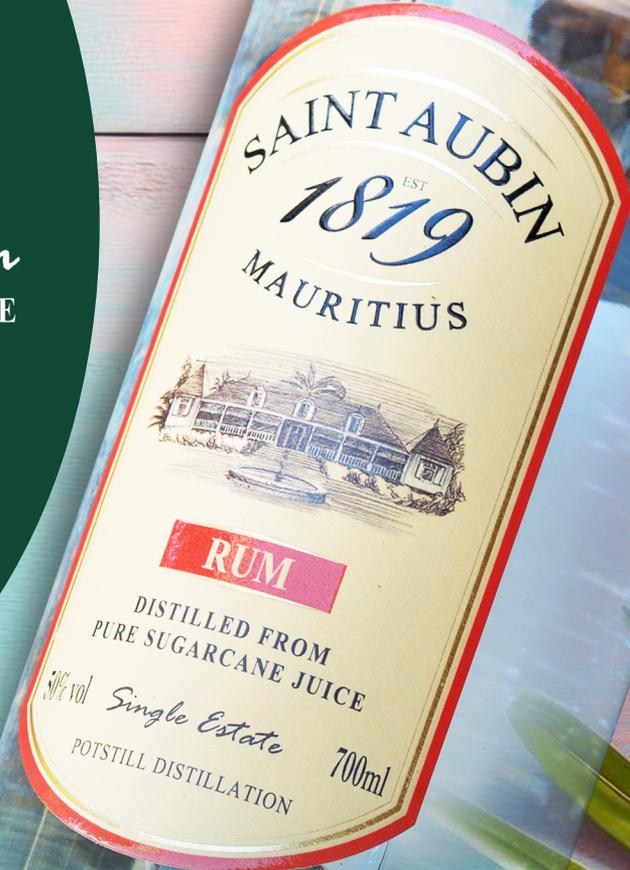


SAINT AUBIN
EST
1819
MAURITIUS

Single Estate Rum
FROM PURE SUGAR CANE JUICE

Catalogue
2024



GROUPE SAINT AUBIN



de la tradition....

Nichée dans le sud de l'île Maurice, la plantation Saint Aubin cultive la canne à sucre depuis 1819. Le nom Saint Aubin remonte à l'un de ses premiers propriétaires, Pierre de Saint Aubin, en 1778.

Le Groupe Saint Aubin, un groupe agro-industriel, est une entreprise familiale fondée par la famille Guimbeau, qui est arrivée de France et s'est installée à Maurice il y a huit générations, avec Jean Baptiste Guimbeau en 1793.

L'entreprise a commencé dans l'industrie sucrière et s'est ensuite diversifiée dans le thé, le rhum agricole et les produits du terroir de qualité, évoluant en une entité internationale qui promeut le tourisme vert et les produits locaux. Le Groupe Saint Aubin équilibre tradition et innovation avec fierté.

Saint Aubin est renommé pour avoir été le pionnier des rhums à base de pur jus de canne à sucre à Maurice. Nos produits peuvent être personnalisés en termes de puissance, de saveur, de vieillissement, de mélange, d'embouteillage et d'étiquetage, assurant qualité et traçabilité. Beaucoup de nos rhums ont été primés au cours des dernières années. Le Groupe est mondialement connu pour "La Route du Thé, du Rhum et de la Vanille", proposant des expériences historiques, culturelles et gastronomiques.

à l'innovation...



La Distillerie Artisanale

Notre distillerie artisanale excelle dans l'innovation tout en respectant la tradition, les valeurs humaines et la protection de l'environnement. Nous produisons un rhum agricole authentique, apprécié des connaisseurs et des amateurs. Notre rhum "blanc" est fabriqué à partir de sucre de canne méticuleusement sélectionné. Le jus de première pression est distillé dans un alambic traditionnel.

Nous n'utilisons que le "cœur de chauffe" pour garantir une qualité exceptionnelle à notre rhum. Les épices et les fruits naturels se marient parfaitement avec notre rhum blanc, rehaussant ses saveurs grâce à une combinaison réussie de tradition et de créativité.

La Maison du Rhum
de Saint Aubin



LE PROCESSUS

1



RÉCOLTE ET PRESSAGE

La canne à sucre est récoltée et pressée manuellement.

2



FERMENTATION

Le jus est placé dans de grandes cuves où il va fermenter.

3



DISTILLATION

Le jus est distillé dans un alambic traditionnel.

4

Ou



MACÉRATION

Le rhum est utilisé comme blanc ou macéré naturellement.



VIEILLISSEMENT

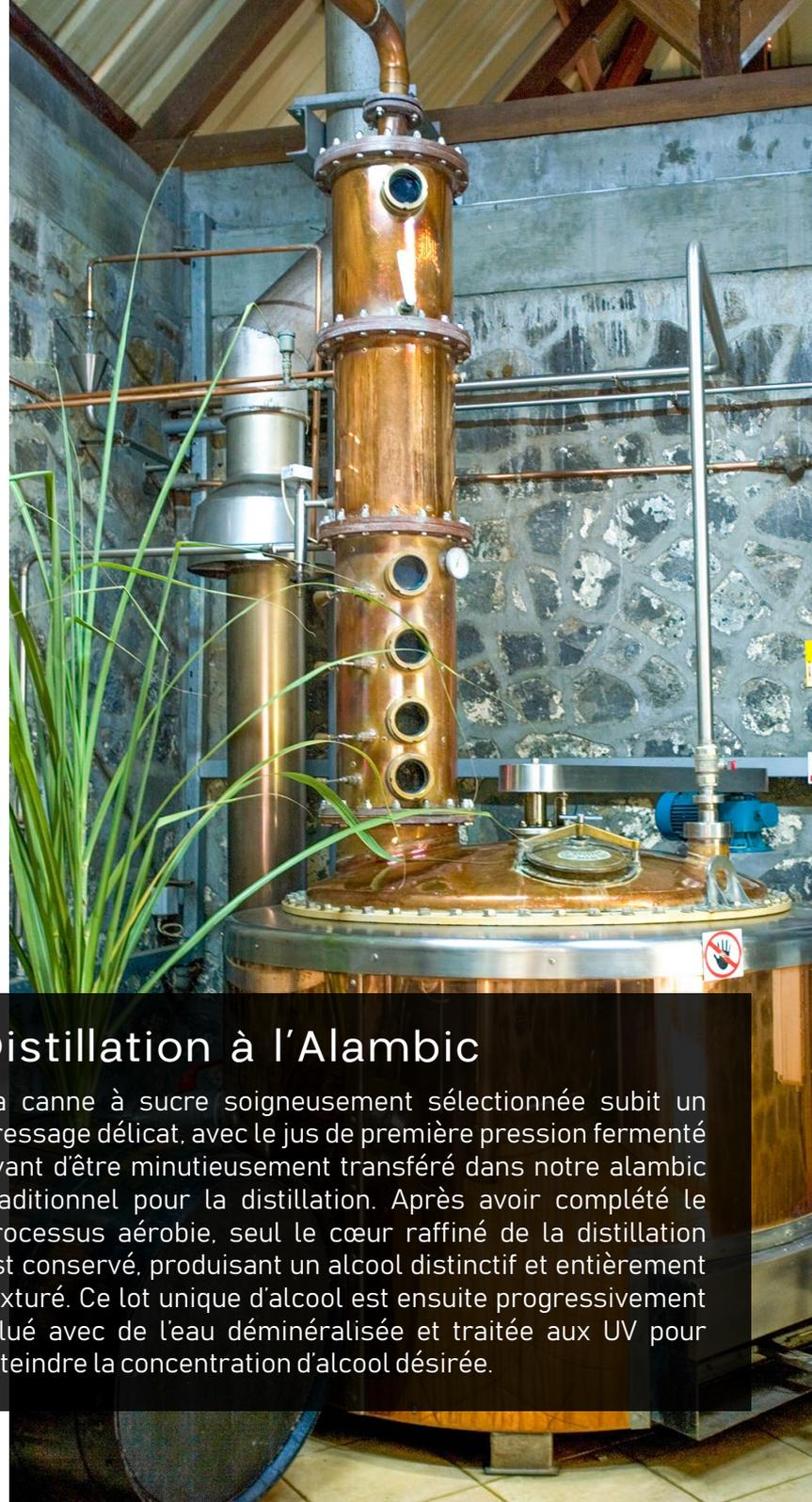
Le rhum est stocké dans des cuves en acier inoxydable, puis vieilli en fûts de chêne.

5



EMBOUTEILLAGE

Le rhum est embouteillé puis étiqueté manuellement.



Distillation à l'Alambic

La canne à sucre soigneusement sélectionnée subit un pressage délicat, avec le jus de première pression fermenté avant d'être minutieusement transféré dans notre alambic traditionnel pour la distillation. Après avoir complété le processus aérobie, seul le cœur raffiné de la distillation est conservé, produisant un alcool distinctif et entièrement texturé. Ce lot unique d'alcool est ensuite progressivement dilué avec de l'eau déminéralisée et traitée aux UV pour atteindre la concentration d'alcool désirée.

La Distillerie Traditionnelle

En réponse à la demande, le Groupe Saint Aubin a étendu sa production de rhum agricole de haute qualité en établissant une nouvelle distillerie traditionnelle équipée d'une colonne en cuivre, également destinée aux liqueurs à base de fruits. La distillation du jus de canne à sucre dans cette colonne produit un rhum délicat et léger, idéal pour une excellente miscibilité dans différents cocktails.





Distillation à la Colonne

La canne à sucre subit diverses méthodes de pressage pour maximiser l'extraction du jus, suivi de la fermentation. Le jus fermenté est ensuite transféré dans notre distillation à colonne, où la distillation anaérobie se produit. Ce processus continu permet une concentration élevée en alcool, extrayant l'alcool à son optimum pour un profil de saveur fort et relativement neutre. La dilution progressive avec de l'eau déminéralisée et traitée aux UV atteint la concentration d'alcool désirée.

VIEUX RHUM

Nos rhums vieillis mettent en valeur l'art de la fabrication du rhum avec une qualité de canne à sucre et de barrique de chêne inégalée. Ces spiritueux vieillis développent des saveurs riches grâce à une surveillance méticuleuse, résultant en la perfection.



Rhum 18-19 ans

La Cuvée 1819 est élaborée à partir des plus vieux rhums de notre cave, spécialement réservés pour ce mélange festif. Elle combine deux fûts de rhum de 19 ans d'âge (millésime 2004) et un fût de rhum de 18 ans d'âge (millésime 2005), créant ainsi un rhum complexe et délicieux.

Les deux millésimes ont été initialement vieillis en fûts de whiskey puis transférés dans de très vieux fûts de cognac pour les deux dernières années de vieillissement. Cette édition limitée, avec seulement 750 bouteilles produites, représente l'apogée de notre expertise dans l'art de faire du rhum.



Distillation à l'Alambic



Vieilli en fûts de chêne pendant 19 ans



700ml 45% VOL

VIEUX RHUM



Rhum 17 ans

Vieilli dans des fûts sélectionnés depuis 2005, ce rhum offre une complexité de 17 ans de maturation, mêlant des saveurs boisées, de vanille, de caramel, de tabac léger et de fumée pour un voyage inoubliable.



Distillation à l'Alambic



Vieilli en fûts de chêne pendant 17 ans



700ml 47 % VOL



Rhum 15 ans

Vieilli pendant 15 ans dans d'anciens fûts de whisky écossais, ce rhum présente des notes de caramel, de vanille, de chêne, de fruits secs, d'épices et une touche de tabac, offrant une expérience authentique.



Distillation à l'Alambic



Vieilli en fûts de chêne pendant 15 ans



700ml 45 % VOL



Rhum 10 ans

Vieilli dans des fûts de chêne choisis depuis 2003, ce rhum allie complexité et douceur avec des notes de caramel, de vanille, de chêne, de miel et de fruits tropicaux pour un voyage aventureux.



Distillation à l'Alambic



Vieilli en fûts de chêne pendant 10 ans



700ml 43 % VOL



SAINT AUBIN
EST. 1819
MAURITIUS

Single Estate Rum
FROM PURE SUGAR CANE JUICE

Distilled by
F. Bouchon & F. Cognac
BOTTLE NUMBER: 3344 / 13129 | BATCH NO. 001

VSOP
700 ml

VIEUX RHUM



XO

L'XO a été distillé dans notre alambic traditionnel et vieilli dans une combinaison de fûts de chêne français neufs et d'anciens fûts de cognac pendant un minimum de six ans.



Distillation à l'Alambic



Vieilli en fûts neufs de chêne français et d'ex-cognac pendant 6 ans



700 ml / 200ml 44 % VOL



VSOP

Le VSOP est un assemblage de rhum distillé dans notre colonne en cuivre traditionnelle et notre alambic. Il est ensuite vieilli, pendant un minimum de quatre ans, dans une combinaison de fûts ayant contenu du bourbon et du cognac.



Distillation à l'Alambic et Colonne



Vieilli en fûts ex-bourbon et ex-cognac pendant 4 ans



700 ml / 200ml 42 % VOL



Bourbon Cask

Un assemblage de notre pur jus de canne à sucre distillé dans un alambic et une colonne, avant de vieillir pendant plus de 2 ans dans d'anciens fûts de bourbon.



Distillation à l'Alambic et Colonne



Vieilli en fûts ex-bourbon pendant 2 ans



700 ml 40 % VOL



SAINT AUBIN
1819
MAURITIUS

Single Estate Rum
FROM PURE SUGARCANE JUICE

COGNAC CASK FINISH

Distillation	Cask Ageing	Bottled on
<i>Distilled</i>	<i>6+2 Years</i>	<i>July 2023</i>

MAURITIUS ISLAND



SAINT AUBIN
1819
MAURITIUS

SAINT AUBIN
EST 1819
MAURITIUS
Single Estate Rum
FROM PURE SUGARCANE JUICE

COGNAC CASK FINISH

Distillation:	Cask Ageing:	Bottled on:	Bottle Number:
<i>Distilled</i>	<i>6+2 Years</i>	<i>July 2023</i>	<i>2466 / 1500</i>
500ml	MAURITIUS ISLAND		42.7% vol.

VIEUX RHUM



Porto Finish

Présente des notes chaudes d'épices et de fruits noirs, avec une finale complexe et persistante.



Potstill
Distillation



Aged for 6 years in
new french oak
and 1 year ex-porto



500ml / 200ml
43% VOL



Sauternes Finish

Révèle des notes fruitées complétées par une touche de pain d'épices et de bois toasté, pour un final frais et prolongé.



Potstill
Distillation



Aged for 6 years in
new french oak and
1 year ex-sauternes



500ml / 200ml
46 % VOL



Amarone Finish

Révèle des notes de baies mûres et de noix grillées, avec une finale complexe et longue.



Potstill
Distillation



Aged for 6 years in
new french oak and
1 year ex-sauternes



500ml / 200ml
45.2% VOL



Cognac Finish

Offre des nuances de vanille, d'épices et de fruits exotiques, aboutissant à une finale douce et durable.



Potstill
Distillation



Aged for 6 years in
new french oak
and 1 year ex-cognac



500ml / 200ml
43% VOL



Calvados Finish

Aged for 6 years in
new french oak and
1 year ex-calvados



Potstill
Distillation



Aged for 6 years in
new french oak and
1 year ex-calvados



500ml / 200ml
44.7 % VOL



Single Malt Finish

Aged for 6 years in
new french oak and 1
year ex-single malt



Potstill
Distillation



Aged for 6 years in
new french oak and 1
year ex-single malt



500ml / 200ml
43.1% VOL

EXTRA PREMIUM

Les rhums Extra Premium sont le résultat d'une macération graduelle d'une durée de 4 à 6 semaines.

Ce processus méticuleux permet de créer une expérience gustative riche et complexe, parfaitement équilibrée pour les connaisseurs de rhum les plus exigeants. Le jus de canne à sucre est fermenté et distillé dans notre alambic traditionnel en cuivre, ne conservant que le meilleur "cœur de la distillation" pour un rhum de qualité exceptionnelle.



Vanille

Ce rhum se mélange avec de la vanille cultivée localement, créant un harmonieux mélange de notes de vanille, de fleurs et de caramel.



Distillation à l'Alambic



Macéré Naturellement



700ml / 50ml 40 % VOL



Café

Torréfié avec des grains de café, ce rhum offre un mélange avec des notes de bonbon, de caramel et des nuances subtiles de fumée.



Distillation à l'Alambic



Macéré Naturellement



700ml / 50ml 40 % VOL



Épices

Dévoilant des arômes exotiques de cannelle boisée et d'écorce d'orange, le Rhum Épicé est un mélange vif et élégant.



Distillation à l'Alambic



Macéré Naturellement



700ml / 50ml 40 % VOL



Cacao

Torréfié avec du cacao frais, ce rhum offre un mélange avec des notes de chocolat, de noix et une touche rafraîchissante de bois.



Distillation à l'Alambic



Macéré Naturellement



700ml / 50ml 40 % VOL



Blanc



Blanc

 Distillation à l'Alambic

 700ml / 50ml 50 % VOL

 Distillation à l'Alambic

 700ml / 50ml 40 % VOL





SAINT AUBIN
EST
1819
MAURITIUS



GOLD

RUM MADE FROM
PURE SUGARCANE JUICE

40% vol *Single Estate* 700ml

COLUMN DISTILLATION

PREMIUM RANGE

Le jus de canne à sucre du premier broyage subit une fermentation avant d'être distillé dans notre colonne de cuivre traditionnelle. L'alcool initial, d'environ 90%, est recueilli dans la partie supérieure de la colonne. À déguster pur ou avec quelques glaçons, à tout moment de la journée.



Rhum Black

Aromatisé avec du sirop de canne à sucre, il offre des saveurs audacieuses de banane, de fruits secs, de mélasse et de douceur.



Distillation à la Colonne



700ml / 200ml 40 % VOL



Rhum Dark

Une douceur riche complétée par des notes de fruits secs et un soupçon de fumée.



Distillation à la Colonne



700ml / 200ml 40 % VOL



Rhum Gold

Avec ses notes prédominantes de bois et d'épices, ce rhum se distingue par sa douceur exceptionnelle et sa complexité aromatique.



Distillation à la Colonne



700ml / 200ml 40 % VOL



Rhum Blanc

Ce rhum offre un profil élégant, floral et complexe avec des notes subtiles, idéal pour sublimer vos cocktails préférés.



Distillation à la Colonne



700ml / 200ml 50 % VOL

CLASSIQUE

Ces rhums aux extraits naturels sont irrésistibles. Doux et polyvalents, ils sont parfaits pour les cocktails ou à déguster pur, avec des glaçons ajoutant une touche supplémentaire de délice.



Vanille

L'extrait de vanille est ajouté au rhum, offrant un mélange parfait d'arômes de vanille, de notes florales et de caramel.



Distillation à la Colonne



700ml / 500ml / 50ml 40 % VOL



Café

L'extrait naturel de café se mélange au rhum, offrant des notes distinctes de café, de bonbon, de caramel et des nuances subtiles de fumée.



Distillation à la Colonne



700ml / 500ml / 50ml 40 % VOL



Épices

L'arôme des épices se mêle au rhum, offrant un profil unique avec des notes d'orange, de chaleur, de cannelle et d'agrumes.



Distillation à la Colonne



700ml / 500ml / 50ml 40 % VOL



Coco

Ce rhum est un mélange parfait d'extrait naturel de noix de coco, offrant une fusion parfaite de saveurs de noix de coco, de noisettes et de douceur.



Distillation à la Colonne



700ml / 500ml / 50ml 40 % VOL



Blanc

Riche et généreux, ce rhum procure une sensation douce et sucrée. À savourer dans un traditionnel "petit punch" ou utilisé pour rehausser vos cocktails préférés.



Copper column Distillation



700ml / 500ml / 50ml 40 % VOL



SPIRITUEUX

Avec des extraits naturels, ces rhums sont irrésistibles, doux et polyvalents. Parfaits pour les cocktails ou à déguster pur, avec des glaçons pour ajouter une touche supplémentaire de plaisir.



Caramel Beurre Salé

Une note de caramel, de beurre salé, de noix, d'agrumes et de douceur.



Distillation à la Colonne



700ml / 500ml / 50ml 35 % VOL



Banane flambée

Des notes harmonieuses de banane, des touches florales, de caramel et de douceur se mêlent au rhum.



Distillation à la Colonne



700ml / 500ml / 50ml 35 % VOL



Vanille

Un mélange harmonieux de vanille, de notes florales, de caramel et de douceur.



Distillation à la Colonne



700ml / 500ml / 50ml 35 % VOL



Roasted Pineapple

Une sensation en bouche d'ananas, de fumée, d'agrumes, de caramel et de douceur.



Distillation à la Colonne



700ml / 500ml / 50ml 35 % VOL



Dans le processus de fabrication, des extraits naturels se fondent harmonieusement avec le rhum, créant un mélange équilibré de puissance et d'arômes. Le sucre raffiné rehausse les saveurs de ces liqueurs étonnantes, résultant en une boisson douce et polyvalente. Idéales pour les cocktails, ces liqueurs ravissent également les chefs pâtisseries dans leurs créations.



Distillation à la Colonne



700ml / 50ml 19.5 % VOL

COFFRET MIGNONNETTES



Coffret Prestige

 Distillation à l'Alambic  3x 200ml



Coffret Premium

 Distillation à la Colonne  3x 200ml



Extra Premium

 Distillation à l'Alambic  5x 50ml



Classic

 Distillation à la Colonne  5x 50ml



Liqueur

 Distillation à la Colonne  5x 50ml



Le Gin Saint Aubin est le résultat d'un processus de double distillation utilisant du jus de canne à sucre pur. Initialement distillé dans une colonne de cuivre, il est ensuite affiné dans un alambic traditionnel avec des baies de genièvre botanique naturelles. Notre gin distillé est une fusion parfaite de notre savoir-faire avec la saveur traditionnelle de genièvre, rehaussée par des notes florales fraîches de canne à sucre.



Distillation à l'Alambic et Colonne



700ml / 200ml 40% VOL



Rhumerie de Saint Aubin
www.saintaubin-groupe.com