


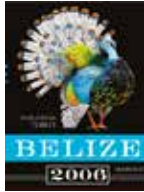





Barbados 2000 40% 20 ans



-  Ambre
-  Frais avec des notes d'anis et de réglisse. Un côté herbacé avec des notes mentholées et des feuilles de laurier.
-  Plus gras et épais que le nez ne le laissait présager. Belles notes de caramel, crème brûlée, tarte tatin et tabac froid.
Finale : assez longue sur la marmelade et le chocolat noir en poudre.




Belize 2007 40% 14 ans



-  Roux muscat
-  Vanille et sucre de canne avec de la noix de Coco, du chocolat blanc nappé de marmelade
-  Waouh ! Chocolat blanc, nougat, miel, banane, coing et ananas à fond. Des touches de mandarine en toute fin.
Finale : moyenne et miellée avec un peu de mandarine




Guyana 2007 46% 15 ans



-  Paille claire
-  Un côté végétal/herbacé mêlé à de la sauce caramel, du goudron et de la réglisse.
-  Notes citronnées, réglissées et même un peu de caoutchouc. Y'a du toast brûlé et du biscuit goudronné. Le fruité tire du côté de l'ananas rôti.
Finale: moyenne, plutôt herbacée et réglissée avec un peu de tarte aux fruits.




Madeira 2018 62,5% IGP 5 ans



-  Cuivre profond
-  Puissant sur des notes chocolatées (92% minimum) et toastées avec ce qu'il faut d'épices et de réglisse. Y'a de l'orange confite et du bonbon à la framboise.
-  Fûts de Madère très actifs donnent des notes de torréfaction et d'orange sanguine. C'est également très salin. Avec une goutte d'eau, c'est le pain d'épices qui prend le dessus ainsi que la confiture de chocolat (ça existe ?).
Finale: longue, chaude et très épicée avec du chocolat amer et toujours cette pointe de salinité.




Trinidad 2009 42,2% 13 ans



-  Or clair
-  C'est frais. Très élégant sur l'abricot mûr et la pêche puis davantage d'exotisme avec la mangue et la papaye.
-  Facile et fraîche, sur les mêmes fruits plus des agrumes ainsi que des raisins secs juteux et du pain grillé en toute fin.
Finale: moyenne, fraîche et superbement fruitée. Mangue et pêche avec quelques amandes torréfiées.

Panama 2010 40% 11 ans



-  Cuivre profond
-  Vanille, cuir, chocolat blanc, raisins secs et crème au caramel. On sait immédiatement que cela va être très gourmand.
-  C'est très doux (aucune lourdeur) sur un mélange de miel et de sirop de sucre de canne. On retrouve le caramel, beaucoup de sirop d'érable et les raisins secs.
Finale: moyennement longue avec des touches de réglisse et d'ananas rôti.

Barbados 2011
40% 10 ans



- Or profond
 - Sec et acidulé, légèrement terreux avec un peu de cire et des pêches blanches.
 - Jus de canne nature et pur avec des touches d'ananas et de superbes notes de mandarines. C'est subtil, élégant et plutôt rafraîchissant.
Finale : courte et totalement sur la mandarine.
-

GUYANA 2004
40%17 ans



- Acajou
 - Nougat, caramel au beurre et surtout chocolat noir et café Moka.
 - Chaude sur la réglisse et l'olive noire. On a des épices (cannelle et anis) et des noix torréfiées. Et d'un seul coup, le café moka revient à fond avec du jus de prunes et un vieux rancio.
Finale : assez longue avec toujours le café Moka et la réglisse. Notes de vieil armagnac.
-

JAMAICA 2010
40% 11ans



- Or jaune
 - C'est riche. Dissolvant, olives, peau de bananes et ananas. Aucun doute, on est à la Jamaïque.
 - Puissante et fraîche. Mélange d'un léger vernis à ongles et de jus de canne puis retour de la peau de banane et de l'ananas.
Finale : assez longue sur le citron confit et le curry doux en toute fin.
-

Madeira
IGP Blanc
45,4%



- Blanc
 - Légers esters qui peuvent faire penser à un Jamaïcain (on a du plastique de voiture neuve). Le côté végétal et terreux de la canne est présent avec du citron vert.
 - Plutôt gourmande avec un côté fumé et salé surprenant accompagné de belles notes citriques avec des olives vertes saumurées et une jolie amertume.
Finale : assez longue sur la réglisse amère.
-

JAMAICA 7 ans
40% double maturation
Boubon Banyuls



- Cuivre profond
 - Boum ! Fruits tropicaux bien mûrs à fond (mangue, banane, ananas, goyave) avec de belles notes agrumiques. Notes vineuses dans un second temps (madère, sherry).
Qu'est-ce que c'est gourmand ! Un vrai bonbon plein de fruits (banane, abricot et orange) avec des notes fumées et toujours cette légère acidité (bonbon Arlequin)
Finale : longue sur la confiture de fruits rouges et l'abricot sec.
 -
-

Guatemala 2007
40% 13 ans



- Cuivre profond
- Doux et plutôt rond sur le Panettone, miel de fleur d'oranger et la brioche fraîche. C'est assez complexe.
- Quelle douceur ! Agrumes doux, papayes, vanille ainsi que du sirop de canne. Gâteau doux à la cannelle avec de la noix de coco et de la pâte d'amande.
Finale : courte sur l'ananas et l'orange.

VENEZUELA 2005
40% 14 ans



Ambrée



Très gourmand sur le chocolat blanc, la vanille et la crème pâtissière ainsi que le nougat glacé.



Belle fraîcheur orangée avec de la vanille, du sirop de canne, des sablés.

On a aussi de la crème brûlée et des noix grillées.

Finale : moyenne plutôt sur les oranges et le chocolat au lait. Une touche de sucre vanille sur la toute fin.