



## Rhum Agricole Clairin Sajous

Michel Sajous è una figura di spicco nel panorama produttivo di Haiti e ha costruito la sua distilleria, chiamata "Chelo", a Saint Michel de l'Attalay, storico cru dei clairin haitiani, da decenni considerata una delle migliori del paese. I terreni vengono preparati alzandoli con l'aratro tirato dai boeuf, che poi sono dei tori, e raramente con il trattore.

I Clairin sono i migliori per varietà di canna, fermentazione e distillazione, sono caratterizzati da fermentazioni spontanee su lieviti indigeni per almeno 120 ore, distillazioni arcaiche senza filtrazioni e aggiunte di acqua.

Fiero del suo lavoro e nella sua piantagione, coltiva biologicamente, su 50 ettari, diverse varietà di canna da zucchero tra cui l'ormai rarissima "Cristalline", una canna non ibridata, una canna officina rum al 100%.

La Cristalline è una canna tenera, magra, estremamente dolce e aromatica. Michel Sajous, proprietario della distilleria Chelo, ha cominciato a distillarla in purezza e a imbottigliarla.

Prodotto da varietà Cristalline (tra le canne consentite nel disciplinare della AoC rhum agricole Martinique) distillata dal Master Distiller Michel Sajous da puro succo di canna su lieviti indigeni, con doppia distillazione impianto Pot Still in discontinuo.

La raccolta (18 mesi dopo la messa a terra) avviene con taglio manuale, con il coutelas, e il trasporto alla distilleria avviene con le charettes trainate da buoi. Nel periodo della raccolta, che viene fatta rigorosamente a mano, le canne tagliate sono portate sottobraccio al mulino. Vengono inserite tra i rulli e pressate, il succo scorre in un contenitore in pietra, mentre un altro uomo prende le canne spremute dall'altro lato del mulino, e una catena umana le sposta nell'area destinata al seccaggio.

Dopo aver estratto il succo dalla canna, elabora il suo Clairin Sajous a partire da uno sciroppo di canna concentrato con il vapore prodotto dalla combustione della bagassa (residuo della macinazione e spremitura della canna da zucchero, usato come combustibile). Un Rhum puro, vero, senza compromessi, come il paese di cui ne è l'espressione.

Aspetto: all'occhio è limpido, cristallino.

Olfatto: l'impianto olfattivo è ricco, pieno, con un primo attacco su note di canna da zucchero, virando poi su ricordi di liquirizia, cioccolato e spezie, come chiodi di garofano e noce moscata.

Palato: deciso e teso, emerge fin da subito il potere dell'alcol, che punge e asciuga leggermente per lasciare spazio ad inebrianti sensazioni floreali, accompagnate dalle arance caramellate.

Finale: lungo e raffinato, sfuma lentamente su toni esotici.

Nazione: Haiti

Gradazione 55,9°

Cl.70