

MARTINIQUE



CULTIVER
LA DIFFÉRENCE

“De canne et d’or”

*“Un siècle de belles paroles flotte autour de la distillerie Saint-Etienne.
Autant que les touffes de bambou dans une ravine sans fond.*

Des secrets flottent aussi.

Une boule de secrets qui raccordent 1883 au jour d’aujourd’hui.

*Les anciens travailleurs vont sembler les connaître,
mais je suis le seul en vérité à les compter dans ma mémoire.*

Car j’ai connu la coupe, le palan, le broyage.

J’ai brassé le ferment dans les cuves.

J’ai manié les colonnes à distiller.

*J’ai vu goûter le cœur de chauffe,
mis le rhum en tonneau...*

*Beaucoup ont mendié devant ma case
le secret de ce rhum du Gros-Morne que le monde nous envie.*

Ils ont perdu leur temps. Je ne leur ai fout’ rien dit.”

Patrick Chamoiseau

*“Elmire des sept bonheurs, confidences
d’un vieux travailleur de la distillerie Saint-Etienne”*

1995 - Éditions Gallimard



RHUM BLANC 50°



RHUM BLANC 55°



RHUM BLANC 55°



RHUM BLANC AGRICOLE



RHUM BLANC 50°



RHUM BLANC 55°

AOC MARTINIQUE

50 | 70 | 100 | 300 cl 50 | 55 % vol.

Ce rhum blanc a fait la réputation de HSE. Il est distillé dans l'année et reconnu pour sa fraîcheur et sa typicité. Il relèvera avec harmonie et bonheur vos cocktails et planteurs. Il s'apprécie traditionnellement en ti-punch (avec du sucre de canne et un zeste de citron vert) avec ou sans glace.

NOTE DU DÉGUSTATEUR

Ce classique des rhums HSE présente un nez intense et franc où notes florales et fruitées se mêlent aux subtiles effluves de poivre blanc. Il possède une longueur en bouche étonnante où les arômes du nez sont rehaussés de notes de canne à belle maturité.



RHUM BLANC AGRICOLE



AOC MARTINIQUE

70 | 100 cl 40% vol.

Ce rhum blanc agricole titrant 40° est issu de la distillation du pur jus frais de canne à sucre. La rondeur et l'intensité aromatique qui le caractérisent en font un allié de 1^{er} choix pour vos cocktails, long drinks et Ti-punchs.

NOTE DU DÉGUSTATEUR

Au nez, les arômes de canne à belle maturité laissent place aux notes gourmandes de citron et de clémentine.

La bouche tout en souplesse et en sucrosité s'ouvre sur de belles notes florales subtilement rehaussées d'arômes de fruits exotiques.



MILLÉSIME
**RHUM BLANC
 AGRICOLE**

2016

CUVÉE DE L'AN
 2016

AOC MARTINIQUE
70 | 100cl **50**% vol.

Dans la lignée de ses cuvées millésimées de rhum blanc AOC Martinique, HSE vous propose à la dégustation sa nouvelle signature 2016. Ce batch issu d'une rigoureuse sélection des distillats les plus caractéristiques de l'année 2016, représente moins de 1% de notre production annuelle. Deux longues années de maturation, de brassage et de réduction lente confèrent à ce millésime élégance et finesse aromatique.

NOTE DU DEGUSTATEUR

Le nez s'ouvre sur un équilibre parfait de notes de fleurs blanches miellées, d'anis étoilé et de citrus, délicatement réhaussées d'une touche de poivre blanc.

La bouche, d'une texture grasse et suave à l'attaque, s'intensifie progressivement pour donner sa pleine mesure sur la rétro-olfaction.

Une délicate harmonie s'opère alors, mêlant notes de fleurs d'oranger, de thé blanc et d'eucalyptus.



RHUM BLANC AGRICOLE

2016

PARCELLAIRE #1 "CANNE D'OR"

AOC MARTINIQUE
70 | 100 cl 55% vol.

Dans la lignée de ses grands rhums blancs, HSE a élaboré ce rhum issu de la distillation du pur jus de canne à sucre des parcelles Verger et Coulon de l'Habitation Saint-Etienne. La variété de canne R570, utilisée pour ce rhum d'exception est appelée également "canne d'or" ou "canne paille".

NOTE DU DÉGUSTATEUR

Le nez s'ouvre sur d'intenses notes de fruits exotiques, de canne à belle maturité et d'agrumes. En bouche, l'attaque chaude et suave vous ravira par sa complexité hors du commun avec des arômes d'orange sanguine et de fruit de la passion. Puis le bouquet aromatique s'enrichit de notes florales et d'une touche de poivre blanc avec une élégance et une longueur remarquables.



RHUM AGRICOLE

ÉLEVÉ SOUS BOIS



AOC MARTINIQUE

70 cl 42% vol.

Mûri entre 12 et 18 mois en foudre de chêne français, ce beau rhum doux et sucré ravira les amateurs de ti-punch et de cuba libre.

NOTE DU DÉGUSTATEUR

Sa suavité et son style élégant mettent en valeur de belles notes aromatiques de raisin sec, de jus de raisin blanc, d'herbe sèche, de poire réhaussées par une touche de bois vanillé.



RHUM VIEUX AGRICOLE

VO

VIEILLI
EN FÛTS DE CHÊNE

AOC MARTINIQUE

70 | 100 | 300 cl 42 %vol.

Un rhum aux subtils arômes d'épices,
vieilli plus de 3 ans en fûts de chêne.

Un caractère unique,
héritier d'un savoir-faire ancestral.

NOTE DU DÉGUSTATEUR

Le nez et la bouche sont d'un équilibre envoûtant :
le poivre et une note fumée créent la "tête"
du spectre aromatique, puis viennent
de belles notes vanillées fondues, et un goût
de bourbon relevé d'arômes de cerise.



RÉSERVE SPÉCIALE
TRÈS VIEUX RHUM
AGRICOLE

VSOP

VIEILLI
EN FÛTS DE CHÊNE

AOC MARTINIQUE

70 cl 45% vol.

Un très long vieillissement en fûts de chêne à Bourbon et en fûts de chêne français donne à ce rhum d'exception une saveur créole et une palette aromatique épicée.

NOTE DU DÉGUSTATEUR

Son nez est riche de notes de fruits confits : abricot, pêche, melon, puis arrivent les notes d'amande grillée, de caramel au beurre, de café et de girofle.

La bouche est superbe et conforte le nez : une attaque large et chaude tapisse admirablement le palais. Son moelleux et sa viscosité accentuent encore la longueur en bouche de cette cuvée.



GRANDE RÉSERVE
**RHUM AGRICOLE
 EXTRA VIEUX**

XO

VIEILLI
 EN FÛTS DE CHÊNE

AOC MARTINIQUE

70 cl 43 % vol.

Ce rhum est issu d'une sélection des plus vieux millésimes de l'Habitation depuis 1960. Rhum remarquable dans un registre boisé, cette eau-de-vie est l'aboutissement d'une recherche complexe où chaque étape a été bien maîtrisée.

Douceur, charme et velouté signent "l'un des plus beaux alcools du moment".

NOTE DU DÉGUSTATEUR

Il a une superbe robe ambrée avec un nez noble d'une extrême richesse. Ce rhum nous offre de notes prononcées de cacao, de moka et de tabac blond, relevées de belles touches d'épices : poivre noir et muscade.



ÉDITION LIMITÉE
**RHUM BLANC
 AGRICOLE**

**LA BELLE
 HEURE**
Titouan Lamazou

AOC MARTINIQUE

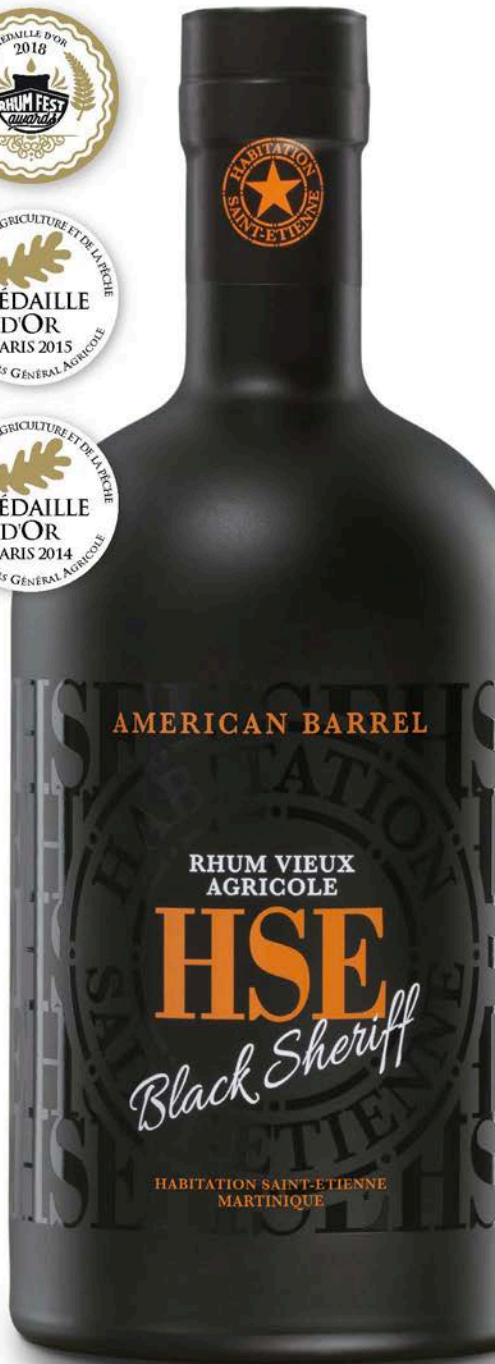
70cl 40% vol.

Avec cette création originale, conçue comme une page de son carnet de voyage, Titouan Lamazou célèbre son amour des Antilles et des Rhums HSE. Ce rhum blanc agricole est issu de la distillation du pur jus frais de canne à sucre, conformément au label AOC Martinique. La rondeur et l'intensité aromatique qui le caractérisent en font un allié de 1^{er} choix pour vos cocktails, long drinks et Ti-punchs.

NOTE DU DEGUSTATEUR

Au nez, les arômes de canne à belle maturité laissent place aux notes gourmandes de citron et de clémentine.

La bouche, tout en souplesse et en sucrosité, s'ouvre sur de belles notes florales subtilement rehaussées d'arômes de fruits exotiques et d'épices.



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'Habitation Saint-Etienne
à la Martinique.

Black Sheriff... One shot !



RHUM AGRICOLE



FEDERICA MATTA

Edition Limitée

Appellation Martiniquaise Contrôlée

MARTINIQUE

70cl 40% vol.

Mûri et élevé de 12 à 18 mois en foudres de chêne français, ce rhum blond, doux et sucré ravira les amateurs de Ti-punch et de cocktails. Sa suavité et son style d'une grande élégance, mettent en valeur de belles notes gourmandes de raisin sec et de poire, rehaussées d'arômes de vanille et de canne à belle maturité.



VIEILLI EN FÛTS DE CHÊNE
RHUM AGRICOLE

**Ragtime*

AMERICAN BARREL

AOC MARTINIQUE
70/100 cl 40% vol.

“Ragtime” est une cuvée remarquable dans un registre de notes vanillées, de boisés délicats et d’arômes gourmands. Issu d’une méticuleuse sélection de rhums agricoles majoritairement élevés en fûts de chêne américain de 200 litres, ce rhum vous ravira aussi bien en Ti punch qu’en cocktail.

*Le ragtime est un genre musical afro-américain précurseur du jazz, né aux États-Unis dans les années 1900.



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

2007

FINO & OLOROSO
 CASK FINISH

AOC MARTINIQUE

50cl 45%vol.

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 madérés, 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.

Btle N° 00135	Type de fût : Fino & Oloroso
Date de mise en vieillissement : 1er octobre 2007	Le Maître de chais : <i>[Signature]</i>
Date de mise en bouteille : 6 novembre 2017	Lionel Lampin
50cl	MARTINIQUE 45%vol.



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

2007

PEDRO XIMENEZ
 CASK FINISH

AOC MARTINIQUE

50cl 46%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 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 de réglisse, puis à l'aération, des arômes finement miellés se fondent dans une belle harmonie, aux saveurs de sous-bois et de tabac blond.



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

2007

ISLAY CASK
 FINISH

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 fruits tropicaux aux parfums d'ananas et de fruit 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.



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

2005

HIGHLAND CASK
 FINISH

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 Highlands 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 s'ajouter de subtiles notes d'amande verte et 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.

Btle N° 00194
 Date de mise en vieillissement : 20 décembre 2005
 Date de mise en bouteille : 4 novembre 2013
 50cl **MARTINIQUE** 44% vol.

Type de fût : Highland

Le Maître de chais :

Lionel Lampin



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

2009

PORT CASK
 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 des 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 place à une finale gourmande. Les arômes de figue et de fruits noirs se s'entremêlent alors dans une longue harmonie.

Btle N° 1505
 Date de mise en vieillissement : 20 AVRIL 2009
 Date de mise en bouteille : 15 JUIN 2015
 Type de fût : Porto
 Le Maître de chais : Lionel Lampin
 50cl **MARTINIQUE** 42% vol.



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

2005

CHÂTEAU
 LA TOUR BLANCHE
 FINISH

AOC MARTINIQUE

50 cl 41% vol.

Après plus de 8 années de vieillissement dans la plus pure tradition des rhums vieux HSE, ce millésime a bénéficié de près d'un an de finition en fûts du Château La Tour Blanche, 1^{er} Cru Classé de Sauternes.

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, rehaussés d'une touche de pain d'épice.

La bouche, d'une rondeur envoutante, 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.



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

2006

CHÂTEAU
MARQUIS DE TERME
FINISH



AOC MARTINIQUE

50cl 47%vol.

Après plus de 11 ans de vieillissement, ce millésime 2006 a bénéficié de 10 mois de finition en barriques de chêne français du Château Marquis de Terme. Le nez, fin et puissant, s'ouvre sur des notes généreuses de fruits rouges et de Kirsch rapidement rehaussées de boisés délicats et de cacao. La bouche d'une rondeur gourmande, offre une attaque où les arômes de fruits noirs et de réglisse se mêlent aux notes de boisés harmonieux et d'épices fines dans une longue finale.



MILLÉSIME
RHUM AGRICOLE
EXTRA VIEUX

2007

SMALL CASK
MINI-FÛT DE CHÊNE

MARTINIQUE
50 cl 46 % vol.

Le vieillissement hors du commun dans des mini-fûts de chêne du Limousin de 55 litres confère au rhum extra vieux HSE "Small Cask" une intensité et une richesse aromatique exceptionnelles.

NOTE DU DÉGUSTATEUR

Le nez complexe et élégant vous offre un boisé précieux auquel se mêlent des arômes de fruits à chair blanche, de pruneau et de pain d'épice.

La bouche, fraîche onctueuse et équilibrée, vous transporte dans un univers de saveurs où notes de fruits à l'alcool, boisés délicats et épices rares se lient dans une longue et profonde harmonie.



GRAND MILLÉSIME
**RHUM AGRICOLE
 EXTRA VIEUX**

2003

**SINGLE CASK
 FÛT DE CHÊNE UNIQUE**

AOC MARTINIQUE

50 cl 47,8% vol.

Digne héritier des grands millésimes d'HSE, ce "single cask 2003" a reçu toute l'attention de notre maître de chai afin de vous proposer un nouvel équilibre entre puissance, rondeur et complexité aromatique. Chaque lot embouteillé a été soigneusement sélectionné à partir d'un fût unique de 400 litres en chêne français, identifié par la double numérotation des bouteilles.

NOTE DU DÉGUSTATEUR

Le nez s'ouvre sur une explosion d'arômes où les notes empyreumatiques de cacao, de café, de tabac blond s'entremêlent dans un univers fruité de pruneaux, de coings et de fruits cuits. La bouche, ronde et gourmande offre une attaque tout en douceur et en élégance avant de s'étirer sur une longue finale fruitée et délicatement épicée.



GRANDE RÉSERVE
**RHUM AGRICOLE
 EXTRA VIEUX**

1998

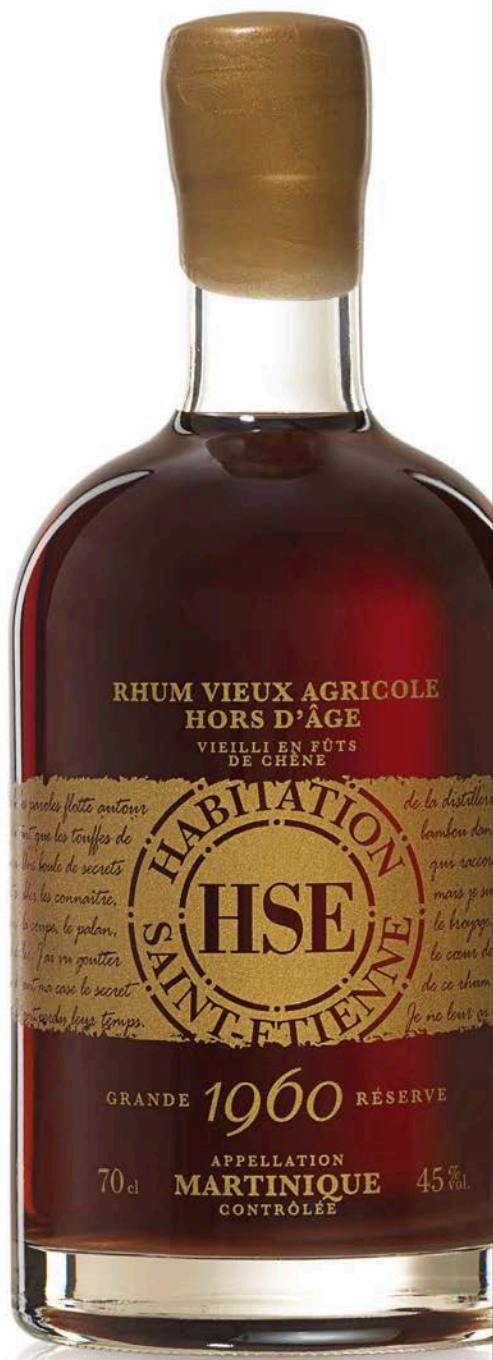
SINGLE CASK
 FÛT DE CHÊNE UNIQUE

AOC MARTINIQUE

50 cl 47,8 %vol.

Ce millésime 1998 est sans aucun doute l'un des plus prestigieux et des plus reconnus de l'Habitation Saint-Etienne. Après plus de 18 ans de vieillissement dans nos chais, une évaporation et une concentration de près de 80% due à la part des anges, HSE vous propose à la dégustation le dernier fût de ce rhum d'exception.





GRANDE RÉSERVE
**RHUM AGRICOLE
HORS D'ÂGE**

1960

VIEILLI
EN FÛT DE CHÊNE

AOC MARTINIQUE

70 cl **45** %vol.

Ce millésime unique est l'un des plus vieux rhums AOC du monde.

Ce rhum agricole hors d'âge est le joyau de l'Habitation Saint-Etienne, c'est un hommage rendu à la beauté et au raffinement.

NOTE DU DÉGUSTATEUR

Aux subtiles effluves de moka éthiopien intensément torréfié viennent se mêler des arômes de fruits secs et de vieux cuir dans un parfait équilibre. La dégustation se termine par une superbe longueur en bouche laissant le temps à l'heureux élu de savourer pleinement cet instant rare.

MARTINIQUE



**CULTIVER
LA DIFFÉRENCE**

www.rhum-hse.com

HABITATION SAINT-ETIENNE

97 213 Gros-Morne • MARTINIQUE

Tel.: +596 (0) 596 57 62 68

Fax: +596 (0) 596 57 54 11

e-mail : commercial@rhumhse.com

VALOIS & CIE

ZAC du Camp Dolent. Avenue du Cantipou

76700 • Harfleur • FRANCE

Tel. +33 (0) 2 35 13 05 30

Fax +33 (0) 2 35 45 63 41

Contact : Carole Leblond

e-mail : cleblond@avalois.fr