



Saint-Etienne fu costruita sulla base di "La Maugée", una raffineria di zucchero la cui terra si estese all'inizio del XIX secolo su 400 ettari, da Gros-Morne a Saint-Joseph. L'insieme architettonico, costituito dal palazzo, che domina la distilleria e le ex capanne degli operai, testimonia il sistema abitativo specifico della Martinica.



Nel 1882, Saint-Étienne fu acquistata da Amédée Aubéry, un giovane capitano industriale che sarebbe diventato una delle figure emblematiche dell'economia martinicana. Trasformò la raffineria di zucchero in una distilleria agricola e iniziò la modernizzazione delle infrastrutture. Allargò la fabbrica e la dotò di una magnifica facciata scandita da 28



finestre con archi ad arco che assicurano un'ottima ventilazione dell'edificio. Le ferrovie sono installate sul sito della distilleria: animali da tiro trainano carri che contengono canne da zucchero. L'energia idraulica viene fornita dal fiume Lézarde attraverso un

canale di pietra che attraversa il giardino creolo.

Le peculiarità da ricordare di HSE sono:

- 1) Proprietari terrieri da molte generazioni e non solo distillatori
- 2) Una quota di mercato in Martinica tra le più alte: è quindi un prodotto che piace alla popolazione "che sa bere" rhum agricole
- 3) Terroir/territorio che si divide in tre zone (una vulcanica più a ovest, un'altra più a est e marina, l'ultima è nel centro isola) per dare origine a prodotti diversi e a diversi sentori in un prodotto
- 4) I suoi rhum bianchi riposano 2 anni in inox, caratteristica unica per stabilizzare il prodotto
- 5) HSE è il precursore, rispetto a tutti i produttori in Martinica, degli invecchiamenti con botti speciali e dei finish di qualità (Porto, Sherry, Whisky)





CLASSICI

RHUM BLANC AGRICOLE



RUM BIANCO PREMIUM 40 °

Questo rum bianco agricolo a 40 ° proviene dalla distillazione di puro succo di canna da zucchero fresco. La rotondità e l'intensità aromatica che lo caratterizzano, lo rendono un alleato di prima scelta per i cocktail, long drink e Ti-punch.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso, gli aromi di canna a buona maturità lasciano il posto a note gourmet di limone e clementina. In bocca è morbido e dolce, si apre con note floreali sottilmente esaltate da aromi di frutti esotici.

AOC MARTINIQUE

40 % vol. – CL. 70 cod. 30301
CL 100 cl. cod. 30303



RUM BIANCO SAINT –ETIENNE 50 °/55°

Questo rum bianco ha fatto la reputazione dei rum HSE. Viene distillato tutto l'anno e riconosciuto per la sua freschezza e tipicità. Porterà armonia e felicità ai tuoi cocktail. È tradizionalmente usato come un Ti-punch (con zucchero di canna e una scorza di lime) con o senza ghiaccio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Questo classico dei rum HSE presenta un naso intenso e schietto in cui note floreali e fruttate si mescolano ai sottili aromi del pepe bianco. Ha una lunghezza sorprendente in bocca dove gli aromi del naso sono esaltati da note di canna a buona maturità.

AOC MARTINIQUE

50 % vol. – CL. 70 cod. 30305
CL. 100 cod. 30307
55% vol. – CL. 100 cod. 30309



RHUM BLANC 50°



RHUM BLANC 55°



RHUM BLANC 55°

CLASSICI



RUM BIANCO PREMIUM 2016 - C/A

In linea con le sue cuvée vintage di rum bianco AOC Martinica, HSE ti propone di assaggiare la sua nuova signature del 2016. Questo lotto derivante da una rigorosa selezione dei distillati più caratteristici del 2016, rappresenta meno dell'1% della nostra produzione annuale. Due lunghi anni di maturazione in inox, fermentazione e riduzione lenta conferiscono a questo vintage eleganza e finezza aromatica.

NOTA DI DEGUSTAZIONE

Al naso si apre con un perfetto equilibrio di note di fiori bianchi miele, anice stellato e agrumi, delicatamente esaltati da un tocco di pepe bianco. La bocca, con una consistenza grassa e un attacco delicato, si intensifica gradualmente per dare piena misura al retro-olfatto. Mescolando note di fiori d'arancio, tè bianco ed eucalipto viene a crearsi una delicata armonia.

AOC MARTINIQUE

50% vol. - 70 cl. **cod. 30311**



RUM BIANCO PARCELLAIRE 2016- C/A

In linea con i suoi grandi rum bianchi, HSE ha sviluppato questo rum dalla distillazione del succo di canna da zucchero puro proveniente dai cru (parcelles) Verger e Coulon della casa di Saint-Etienne. La varietà di canna R570, utilizzata per questo eccezionale rum è anche chiamata "cane d'or" e dona un'eccezionale ricchezza aromatica che viene esaltata dal riposo in inox per un anno e mezzo.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso si apre con intense note di frutta esotica, canna matura e agrumi. Al palato, l'attacco caldo e soave delizierà con la sua straordinaria complessità con aromi di arancia rossa e frutto della passione. Quindi il bouquet aromatico si arricchisce di note floreali e un tocco di pepe bianco con notevole eleganza e lunghezza.

AOC MARTINIQUE

55% vol. - 70 cl. - **cod. 30313**



CLASSICI



RHUM AGRICOLE AMBRÉ

ÉLEVÉ SOUS BOIS

Invecchiato tra 12 e 18 mesi in botti di rovere francese: la morbidezza di questo rum delizierà gli amanti del Ti-punch e del cuba-libre.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

La sua morbidezza e lo stile elegante mettono in evidenza belle note aromatiche di uva passa, succo d'uva bianca, erba secca, pera arricchita da un tocco di legno di vaniglia.

AOC MARTINIQUE

42% vol. - 70 cl. **cod. 30319**



RHUM VIEUX AGRICOLE

V.O - cod. 30321

Un rum con sottili aromi di spezie, dovuti all'invecchiamento di oltre 3 anni in botti di rovere.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il naso e la bocca sono accattivanti e bilanciati: il pepe e una nota affumicata creano la "testa" dello spettro aromatico, quindi si presentano belle note di vaniglia e un retro gusto bourbon con sentori di ciliegia.

AOC MARTINIQUE

42% vol. - 70 cl.

Senza astuccio **cod. 30321**

con astuccio – **cod. 30323**



CLASSICI



TRÈS VIEUX RHUM AGRICOLE



VSOP | RÉSERVE SPÉCIALE- C/A

Un lunghissimo invecchiamento in botti di rovere bianco americano conferisce a questo rum eccezionale un sapore creolo e una tavolozza aromatica speziata.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso è ricco di note di frutta candita: albicocca, pesca, melone, poi ci sono le note di mandorle tostate, caramello, caffè e chiodi di garofano. La bocca è superba e conforta il naso: un attacco ampio e caldo allinea mirabilmente il palato. La sua morbidezza e viscosità accentuano ulteriormente la lunghezza della bocca di questa Riserva Speciale.

AOC MARTINIQUE

45% vol.- 70 CL. cod. 30327



RHUM AGRICOLE EXTRA VIEUX



XO | GRANDE RÉSERVE- C/A

Questo rum proviene da una selezione delle annate più antiche dell'Habitation dal 1960. Un rum notevole con tonalità legnose, questa eau-de-vie è il risultato di una complessa ricerca in cui ogni passaggio è stato ben padroneggiato. Dolcezza, fascino e segno vellutato "uno degli spiriti più belli del momento" secondo "Drinks International".

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Ha una superba veste color ambra con un naso nobile di estrema ricchezza. Questo rum ci offre spiccate note di cacao, moka e tabacco leggero, arricchite da piacevoli tocchi di spezie: pepe e noce moscata.

AOC MARTINIQUE

43% vol – 70 CL cod. 30329



EDIZIONI SPECIALI



RHUM AGRICOLE

RAGTIME

"Ragtime" è una cuvée notevole con note di vaniglia, legni delicati e aromi gourmet. Da una meticolosa selezione di rum agricoli per lo più invecchiati in botti di rovere americano da 200 litri, questo rum ti delizierà tanto nel Ti-punch che nel cocktail.

* Ragtime è un genere musicale afroamericano, il precursore del jazz, nato negli Stati Uniti nel 1900.

AOC MARTINIQUE

40% vol. – 70 CL. **cod. 30315**



RUM AGRICOLO EDIZIONE LIMITATA | FEDERICA MATTA

Maturato e invecchiato dai 12 ai 18 mesi in tini di rovere francese, questo rum biondo, delizierà gli amanti dei punch Ti e dei cocktail. La sua morbidezza e il suo stile elegante esaltano le belle note gastronomiche di uva passa e pera, esaltate da sentori di vaniglia e canna da zucchero a buona maturità.

AOC MARTINIQUE

40% vol. - 70 cl. – **cod. 30317**

BLACK SHERIFF

Lo "sceriffo nero" afferma il suo carattere come rum invecchiato da 3 a 4 anni nelle botti americane Bourbon del Kentucky. La magia del tempo si svolge nelle cantine dell'Habitation Saint-Etienne in Martinica.

RUM DELLE INDIE OCCIDENTALI FRANCESI

40% vol. – 70 cl. **cod. 30325**



FINISH DAL MONDO



RHUM AGRICOLE EXTRA VIEUX



2005 | SINGLE MALT FINISH | HIGHLAND – c/a

Dopo 6 anni di invecchiamento in botti di rovere nella più pura tradizione HSE, questo rum agricole XO millesimato è affinato in botti di whisky Single Malt Highland per più di 1 anno.

NOTE DI DEGUSTAZIONI

Al naso si apre con aromi di menta e poi di frutta a polpa bianca, a cui si aggiungono sottili note di mandorle verdi, fiori d'arancio se agitato. In bocca offre nuovi sentori, lasciando sviluppare sapori di cereali affumicati, pesca noce, caramella alla menta e spezie tipiche dei rum invecchiati.

AOC MARTINIQUE

44% vol. - 50 cl. cod. 30331



2004 | SHERRY FINISH | FINO & OLOROSO c/a

Dopo 8 anni di invecchiamento in botti di rovere nella più pura tradizione HSE, questo rum agricole millesimato viene affinato per 6 mesi in botti di Sherry Fino e Oloroso. Questo "Sherry Finish" offre raffinatezza, particolarità ed esotismo.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso, si avverte subito l'eleganza, come una scatola di sigari, arricchita da aromi delicatamente maderizzati di nocciola tostata e uva passa. La bocca, rotonda ed equilibrata, si fonde in un'armonia in cui legni preziosi, prugne e sapori speziati sono finemente ricoperti di note setose derivanti dagli Sherry.

AOC MARTINIQUE

45% vol. - 50 cl. cod 30333



FINISH DAL MONDO



2005 | SHERRY FINISH | PEDRO XIMENEZ c/a

Dopo 7 anni di invecchiamento in botti di rovere nella più pura tradizione HSE, questo rum agricole XO millesimato è stato affinato in botti di sherry Pedro Ximenez per 6 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso, sia inebriante che arioso, si apre con note di caramello dolce e prugne secche. La delicata quercia offre un sottile equilibrio tra freschezza floreale e calde note di frutta macerata. La bocca liscia si bilancia tra le note di dattero secco e liquirizia, e poi gli aromi di miele si fondono finemente, in una bella armonia, con sapori di sottobosco e tabacco biondo.

AOC MARTINIQUE

46% vol. - 50 cl **cod. 30335**



2009 | PORTO FINISH

Dopo oltre 5 anni di invecchiamento in botti di rovere americano del Kentucky e del Missouri nella più pura tradizione HSE, questo rum agricole millesimato trascorre 12 mesi in botti di Porto da 225 e 500 litri. Questo nuovo "opus" combina le note suggestive e sottili specifiche di vini di Porto con la delicatezza caratteristica di un rum agricole invecchiato della Martinica.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso si apre con delicati aromi di fave di cacao appena tostate e marmellata. Dal bicchiere fuoriescono note di rare spezie avvolte in un effetto legnoso ed elegante. Al palato offre un gusto fine ed equilibrato in cui le note empireumatiche del cioccolato lasciano gradualmente il posto a un finale delizioso. Gli aromi di fico e frutta nera si fondono quindi in una lunga armonia.

AOC MARTINIQUE

42% vol. - 50 cl. **cod. 30337**



FINISH DAL MONDO



2007 | FINISH SAUTERNES CHÂTEAU LA TOUR BLANCHE – c/a

Dopo più di 8 anni di invecchiamento nella più pura tradizione HSE, questo rum agricole millesimato viene affinato per quasi 1 anno in botti di Château La Tour Blanche, 1er Cru di Sauternes.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso esprime morbidezza con note di miele d'acacia e frutto della passione. Dopo alcuni secondi si aprono aromi di albicocca e fichi canditi, arricchiti da un tocco di pan di zenzero. Al palato, di una accattivante rotondità, rivela sublimi note mielate di frutta secca e moscato prima di offrire un piacevole finale di buccia d'arancia. Un'esperienza straordinaria che delizierà gli amanti dei prodotti rari.

AOC MARTINIQUE

41% vol. - 50 cl. **cod. 30339**



2006 | FINISH BORDEAUX CHÂTEAU MARQUIS DE TERME – c/a

Dopo oltre 11 anni di invecchiamento, questo rum agricole millesimato del 2006 viene affinato per 10 mesi in botti di rovere francese di Bordeaux Château Marquis de Terme.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il naso, fine e potente, si apre con generose note di frutti rossi e Kirsch rapidamente arricchito con legni delicati e cacao. La bocca di una rotondità gourmet, offre aromi di frutti neri e liquirizia, mescolati a note di legni armoniosi e spezie fini che persistono in un lungo finale.

AOC MARTINIQUE

47% vol. - 50 cl. **cod. 30341**



SINGLE CASK



2007 | SMALL CASK – c/a

L'invecchiamento insolito in botti di rovere Limousin da 55 litri conferisce al rum millesimato "Small Cask" HSE un'eccezionale intensità e ricchezza aromatica.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso complesso ed elegante offre una preziosa legnosità che mescola aromi di frutta a polpa bianca, prugne e pan di zenzero. Al palato, fresco ed equilibrato, trasporta in un universo di sapori dove note di frutti, legni delicati e spezie rare si legano in una lunga e profonda armonia.

AOC MARTINIQUE

46% vol. - 50 cl **cod. 30343**



2003 | GRAND MILLÉSIME | SINGLE CASK | FÛTS DE CHÊNE UNIQUE – c/a

Un degno erede delle grandi annate HSE, questo "single cask 2003" ha ricevuto tutta l'attenzione del nostro Cellar Master per offrire un nuovo equilibrio tra potenza, rotondità e complessità aromatica. Ogni lotto in bottiglia è stato accuratamente selezionato da una singola botte di rovere francese da 400 litri, identificata dalla doppia numerazione delle bottiglie.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso si apre con un'esplosione di aromi in cui le note empireumatiche di cacao, caffè, tabacco leggero si mescolano in un universo fruttato di prugne secche, mele cotogne e frutta cotta. Al palato, rotondo e delizioso, offre un approccio molto morbido ed elegante prima di un lungo finale fruttato e delicatamente speziato.

AOC MARTINIQUE

47,8% vol. - 50 cl. **cod. 30345**



CASK



RHUM AGRICOLE HORS D'ÂGE



1960 | GRANDE RÉSERVE cofanetto di legno

Questa annata unica è uno dei rum AOC più antichi al mondo. Questo rum agricole millesimato è il gioiello dell'Habitation Saint-Etienne, è un omaggio alla bellezza e alla raffinatezza.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il profumo sottile del caffè etiope intensamente tostato, si presenta con aromi di frutta secca e cuoio vecchio in perfetto equilibrio. La degustazione termina con una superba lunghezza al palato, che consente di assaporare appieno questo momento unico.

AOC MARTINIQUE

45% vol. - 70 cl. - cod . 30347





RINALDI 1957