

Beschreibung

Martinique war in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts die Quelle des qualitativ besten Zuckers für Europa und galt als Epizentrum des ganzen Zuckerhandels in der Karibik. Als 1883 auf der Insel die grosse Zuckerkrise ausbrach, änderte sich das schlagartig. Doch Homère Clément, Bürgermeister von Le François hatte eine Idee: 1887 kaufte er die bankrotte Zuckerrohr-Farm in seinem Dorf Domaine de l'Acajou und begann, das Zuckerrohr zu einem natürlichen Saft zu pressen und zu Rum zu destillieren. Seither werden die renommierten Rums von Clément traditionell nach den vererbten Regeln von Homère Clément, dem „Vater des Rhum Agricole“, produziert.

Mit den jährlichen Sondereditionen des Canne Bleue Rums imitiert man die Produktion hochwertiger Weine nach Jahrgängen und in limitierter Anzahl. Der charakteristische Clément Canne Bleue 2015 Rhum Blanc Agricole wurde aus einer einzigen Zuckerrohrart, dem Blauen Zuckerrohr, hergestellt und ruhte für sechs Monate in grossen Edelstahlbehältern. Der Jahgangsrum erfüllt alle Voraussetzungen, um mit dem Prädikat A.O.C. Martinique Rhum Agricole ausgezeichnet zu werden, und wird durch die schöne Flasche zu einem echten Blickfang.