



PAPA ROUYO

RHUM AGRICOLE DE TERROIR

Produit de Guadeloupe - France

RHUM
PAPA ROUYO

*Papa Rouyo, un rhum né d'un
héritage, façonné par le temps ...*

Édito



La distillerie Papa Rouyo est née d'une réflexion commune avec deux planteurs Tim Synésius et Jean-Marie Gobardhan, de faire du rhum à partir des cannes cultivées au Moule en Grande-Terre. C'était primordial à nos yeux de valoriser ce terroir et patrimoine à travers un rhum premium et artisanal, qui respecte en tout point notre bel écosystème.

Quelle fierté de voir aujourd'hui ce rêve aboutir sous le nom de Papa Rouyo, surnom de mon arrière grand-père, un planteur né au Moule il y a plus d'un siècle. Il nous incombe désormais de faire honneur à sa mémoire et aux valeurs qu'il s'est employé à transmettre à ses proches tout au long de sa vie.

Plus largement, derrière le projet Papa Rouyo, nous avons souhaité partager l'héritage culturel de familles de planteurs et de savoir-faire locaux. Il nous a certes fallu du temps pour mûrir le projet, mais c'est un temps qu'il nous convient de cultiver à chaque instant. Un temps nécessaire pour comprendre la terre et transformer les cannes.

Un temps que nous prenons volontiers pour, nous l'espérons, contribuer au rayonnement cannier et rhumier guadeloupéen.

M. Galli, *co-fondateur de la distillerie Papa Rouyo*



LEADING SOLUTION **LS**
R60
VocoSite

Sommaire

Nos valeurs.....	5
Notre terroir.....	7
Notre méthode de distillation.....	8
Notre chai.....	10
Nos rhums.....	12



Papa Rouyo distille ses valeurs et dévoile sa personnalité

Un rhum né de l'entraide entre planteurs et production

Chez Papa Rouyo, les planteurs, appelés « Maîtres- Canniers », travaillent en synergie avec les producteurs et sont un maillon essentiel de la création du rhum.

Un rhum né d'une philosophie responsable

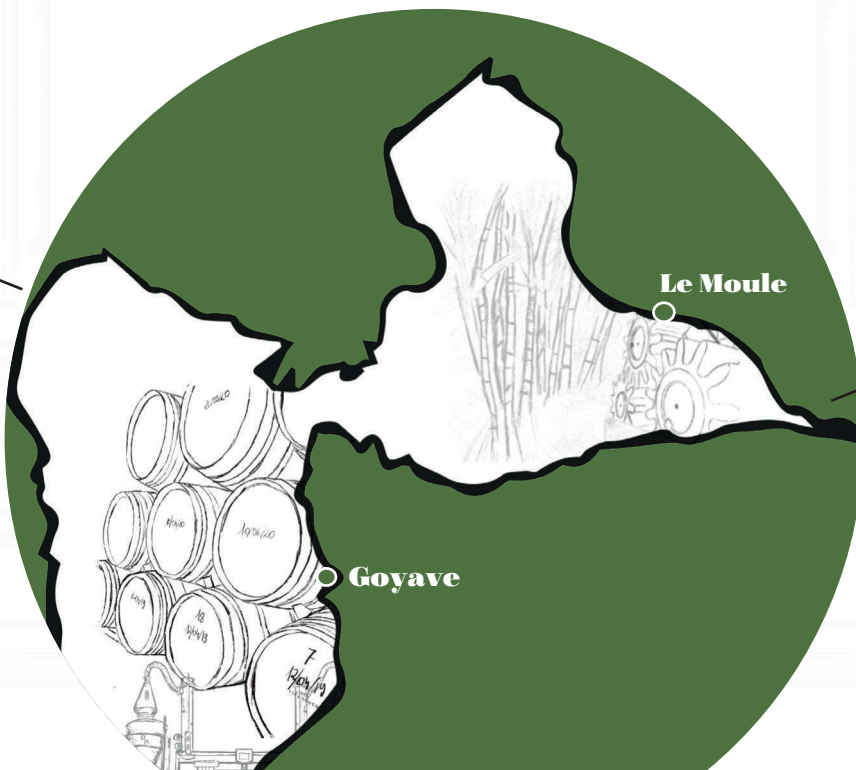
Les «maîtres-canniers» Papa Rouyo travaillent la canne de façon la plus traditionnelle et naturelle possible en coupant la canne longue. Les cannes sont ensuite transportées vers le moulin pour être broyées, gage de qualité et de respect des traditions guadeloupéennes, avant distillation et mise en fûts dans les chais de la distillerie à Goyave.

Un rhum né d'une volonté de transparence

Papa Rouyo met un point d'honneur à privilégier la traçabilité de ses rhums de la canne à la bouteille. Ce souci de transparence se reflète tant dans le choix des matières premières que dans les différentes étapes d'élaboration.

Papa Rouyo, reflet des richesses offertes par la Guadeloupe

Basse-Terre
Sol volcanique



Le Moule

Grande-Terre
Sol argilo-calcaire

Goyave





La pure expression d'un terroir unique

Papa Rouyo est avant tout le reflet d'une terre et d'un climat, d'un environnement et du travail de l'homme qui cherche à révéler l'expression du terroir de la Guadeloupe. Située sur l'arc des Petites Antilles, "l'île aux belles eaux", en indien Arawak "Karukera", possède un environnement préservé, une diversité naturelle et un ensoleillement propice à l'élaboration de rhums d'exception.





Le secret de la distillation en alambics

Une fois le vin de canne obtenu après une fermentation d'une durée de 40 heures environ, vient le temps de la distillation.

Chez Papa Rouyo, il s'agit d'un retour à une technique de distillation ancestrale : l'alambic.

Cette méthode dite « discontinue » demande plus de temps et d'attention, environ 24h pour une distillation complète.

Papa Rouyo est aujourd'hui le seul en Guadeloupe à être produit dans un alambic à repasse, sans colonne rectificatrice.

Une particularité qui confère au rhum toute sa singularité :

- une aromatique précise, fine et intense
- une richesse organoleptique
- un profil tout en harmonie et en équilibre



Le chai et la cuverie, écrins pour l'élevage des rhums Papa Rouyo

Le chai à barriques Papa Rouyo est un lieu où le temps façonne l'identité de nos rhums.

Les fûts sont élaborés à partir de chêne français neuf, chêne américain neuf dans la pure tradition de la tonnellerie.

La taille des grains varie également selon la provenance du bois.

Pour nos fûts roux, nous avons fait le choix d'utiliser des fûts ayant auparavant contenu du Cognac.

C'est cette dizaine de chauffeuses différentes et de profils variés de bois qui permettent aux Artisans Papa Rouyo de comprendre les interactions avec notre pur jus de canne pour ensuite réaliser les assemblages et les réductions avec patience.



NosRhums

Blancs



L'Œilleton

L'Œilleton rend hommage au cycle de la canne à sucre en désignant le bourgeon qui pousse et se développe sur le collet de la canne lorsqu'elle arrive à maturité. Réduit à 51°, patiemment à l'eau de source, l'Œilleton reflète le travail des Maitres-Canniers pour offrir une expression délicate de leur pur jus de cannes.

- 👁️ L'Œilleton offre une robe cristalline avec des larmes opulentes.
 - 👂 D'intensité moyenne, le premier nez a une dominante d'épices, en particulier de poivre blanc et de réglisse, mais aussi de notes florales de thé toujours avec une trame d'épices, rappelant le thé chai.
- À l'aération, le rhum dévoile des notes typiques de l'agricole : sucre chaud, sirop de sucre, fibre de canne fraîche avec une touche minérale.
- 👄 L'attaque aromatique est toute en douceur, avec une texture grasse presque huileuse. Le milieu de bouche offre une sensation marquée de sucrosité. La finale, longue, fait la part belle toujours aux épices stars des blancs Papa Rouyo : le poivre blanc et la réglisse.

RHUM AGRICOLE • PUR JUS DE CANNE À SUCRE • 51° • 70CL





Le Rejeton

Cette cuvée est résulte de l'assemblage de cuves de rhums blanc obtenus lors de différentes distillations. Le produit final est composé d'une base de Rejeton originel avec 10% de cannes en surmaturité ainsi que 90% de cannes fraîches parmi lesquelles un pourcentage dominant de cannes R579.

- 👁️ Robe translucide et larmes grasses.
- 👃 Le premier nez dévoile des notes de chlorophylle, de bâton de réglisse et de sucre roux. Après aération, l'aromatique est dominée par le végétal, twistée de poivre noir et d'une pointe de minéralité.
- 😊 L'attaque est nerveuse, le milieu de bouche s'équilibre entre tension et opulence. La finale offre une belle sucrosité, laissant en bouche une dualité électricité pureté. La rétro olfaction laisse place à l'amande et la badiane, enrobée d'une sensation pâtissière. Un rhum de terroir, racé et singulier.

RHUM AGRICOLE • PUR JUS DE CANNE À SUCRE • 56° • 70CL



PAPA ROUYO

RHUM AGRICOLE DE GUADELOUPE



BLANC

Le Rejeton

ALC/VOL 56%

Vwayaj

Vwayaj est une ode à la course au large mythique : la Route du Rhum - Destination Guadeloupe reliant Saint-Malo à Pointe-à-Pitre. Déguster cette cuvée, c'est plonger dans un imaginaire mêlant l'océan, la voile et la découverte de l'ailleurs.

- 👁️ Robe cristalline et larmes grasses.
- 👃 L'intensité du nez est remarquable avec ses notes d'iode et de réglisse qui se mêlent aux fleurs blanches et agrumes frais. Dans un second temps, des arômes d'herbes fraîches et de roches se dévoilent.
- 👄 L'attaque est souple et onctueuse et la texture opulente et suave. La sucrosité domine sans équivoque. La finale, au contraire, est portée par la salinité et l'iode. Réglisse et bergamote se diffusent en rétro-olfaction.

RHUM AGRICOLE • PUR JUS DE CANNE À SUCRE • 56° • 70CL





PAPA ROUYO

RUM ARTISANAL DE TERROIR

2022

50% VOL. 100.000

Maître-Cannier

La série "Maître-Canniers" par Papa Rouyo a vocation à mettre en lumière les Femmes et les Hommes qui subliment le terroir mouléen. Grâce à leur connaissance des méthodes culturales, qu'ils appliquent chaque jour dans les parcelles, ils sont ce lien indéfectible qui opère la synergie entre le sol, le climat et la variété cultivée. Cette série leur rend

- 👁 Le rhum offre une robe translucide avec des larmes grasses.
- 👃 Au nez, la cuvée Tim Synésius dévoile des arômes floraux, végétaux et mentholés conférant une sensation de fraîcheur. l'oxygène libère des notes de fruits noirs, mûres, cassis et sureau.
- 👄 Laisser ouvrir quelques minutes pour adoucir la puissance des 70%. Attaque souple qui laisse immédiatement place à une texture poudrée en milieu de bouche avec un retour de la menthe, du pamplemousse et quelques notes terreuses.

RHUM AGRICOLE • PUR JUS DE CANNE À SUCRE • 70° • 50CL





PAPA ROUYO
RUM ARTISANAL DE TERROIR

2022

50% VOL. 100.000

Antipodes

Brut d'Alambics

Le Brut d'Alambics Papa Rouyo a été sélectionné par La Maison du Whisky pour la série 2022 «Antipodes». Ce rhum blanc non réduit est issu de la cuve n°25 où il a reposé seulement 4 mois dans son contenant inox.

- 👁️ Robe cristalline avec larmes grasses.
- 👂 L'attaque est souple, la texture grasse et chaude. Le milieu de bouche offre des notes végétales comme le fenouil et l'herbe fraîche. La finale contraste l'attaque nerveuse avec des saveurs crémeuses et pâtisseries.
- 👄 Antipodes Brut d'Alambics est un rhum au profil résolument complexe.

RHUM AGRICOLE • 66,5° • 70CL



Antipodes

Blanc Mûré

Le Brut d'Alambics Papa Rouyo a été sélectionné par La Maison du Whisky pour la série 2022 «Antipodes». Ce rhum blanc non réduit est issu de la cuve n°25 où il a reposé seulement 4 mois dans son contenant inox.

- 👁️ Robe cristalline avec larmes grasses.
- 👂 Les notes de têtes gravitent autour de la minéralité et de l'iode. De subtils arômes floraux viennent se mêler à des notes de cranberry et de cerise. L'aération laisse place au bonbon anglais et à une touche mentholée.
- 👅 L'attaque est nerveuse et fraîche. La texture grasse à tendance incisive caractérise le milieu de bouche. Cet aspect se poursuit sur la fin de bouche, qui renvoie à des fruits rouges frais relevés par une note de poivre blanc. La rétro-olfaction offre des saveurs d'agrumes et de fleurs blanches.

RHUM AGRICOLE • 64° • 70CL



NosRhums

A green-tinted photograph of industrial machinery. In the foreground, a pressure gauge is mounted on a metal pipe. The gauge has a white face with black markings and the word "bar" printed on it. The needle is positioned between the 3 and 4 marks. To the left, there is a complex assembly of pipes and a cylindrical component with a white cap. The background is filled with various mechanical parts, including what appears to be a large flywheel or pulley, all rendered in a soft, out-of-focus manner. The overall image has a grainy texture and some light artifacts, giving it a vintage or industrial feel.

Elevés-Sous-Bois

Sanblaj

Sanblaj, dont le nom signifie « assemblage » en créole, est issu de différents fûts de rhum Papa Rouyo double-distillés et élevés patiemment au sein du chai. Les arômes du pur jus de canne ont été sublimés au contact des douelles.

- 👁 La robe est dorée-paille à l'intensité soutenue.
- 👂 Le premier nez est flatteur avec une dominante de l'univers pâtissier : vanille, sucre roux. Il laisse peu à peu place à des arômes de fleurs blanches apportant une certaine fraîcheur, qui n'est pas sans rappeler la fleur d'oranger que l'on retrouve dans les pâtisseries orientales.
- 👄 L'attaque est souple avec des tannins discrets. Le milieu de bouche est plus énergique et une texture grasse typique du Pot Still. En fin de bouche, le rhum offre un agréable début de patine boisée avec une belle longueur et des tannins fondus. La rétro-olfaction est une réminiscence du nez avec le pain perdu et les amandes fraîches.

RHUM AGRICOLE • PUR JUS DE CANNE À SUCRE • ÉLEVÉ-SOUS-BOIS • 48,5° • 70CL



PAPA ROUYO
RHUM AGRICOLE DE TERROIR



Vibrasyon

Cette cuvée est née du vieillissement expérimental d'un distillat blanc à l'énergie singulière. Élevé 100% en fût ex-Cognac, il exprime un profil atypique : sucrosité de la canne fraîche, rondeur du pot still, des notes céréalières et de fruits secs conférées par le bois.

Ce Single Cask révèle aujourd'hui sa vibration organoleptique après plus d'un an dans l'écrin des chais de la distillerie.

- 👁️ Robe cristalline avec larmes grasses.
- 👂 L'attaque est souple, la texture grasse et chaude. Le milieu de bouche offre des notes végétales comme le fenouil et l'herbe fraîche. La finale contraste l'attaque nerveuse avec des saveurs crémeuses et pâtisseries.
- 👅 Antipodes Brut d'Alambics est un rhum au profil résolument complexe.

RHUM AGRICOLE • ÉLEVÉ-SOUS-BOIS • ÉDITION LIMITÉE • 63,6° • 70CL

Sélection

**LA MAISON
DU WHISKY**





LOU ROUYO

PAPA ROUYO - CANNÉ - JUS DE CANNE

PAPA ROUYO - CANNÉ - JUS DE CANNE

PAPA ROUYO - CANNÉ - JUS DE CANNE

Éritaj

Éritaj Batch 2 est le deuxième flacon d'une série « Single Cask », des fûts divers isolés par nos Artisans pour leur profil aromatique d'exception et dont l'élevage a été soigneusement suivi quotidiennement.

Si chaque batch a sa propre identité selon le distillat, le type de fût et la chauffe choisis, les Single Casks Eritaj expriment à la fois une méthode culturelle transmise depuis des générations d'agriculteurs et le retour à une distillation traditionnelle en alambics à repasse.

- 👁 Éritaj Batch 2 offre une robe acajou profonde.
- 👂 D'intensité prononcée, le premier nez révèle une dominante de fruits à coque, de noyau de cerise et de fines notes encaustiques. A l'aération, le rhum dévoile des effluves atypiques de feuilles de tabac brun, de cacao, de sucre muscovado et d'écorce d'orange.
- 👄 L'attaque est souple, le rhum est charpenté mais les tannins sont intégrés, marqueur des Single Cask Eritaj. La finale est longue et diffuse avec une rétro-olfaction qui n'est pas sans rappeler la cape d'un cigare dominicain.

RHUM AGRICOLE • SINGLE CASK • ÉDITION LIMITÉE • 55,3° • 70CL



PAPA ROUYO
UNION AGRICOLE DE TERROIR



Eritaj
SINGLE CASK

DATE DE DISTILLATION : 04 / 2021
DATE DE MISE EN FUT : 05 / 2021
DATE D'EMBOUTEILLAGE : 06 / 2022
BOUTEILLAGE ET VIEILLI A PAPA ROUYO / GOYAVE - 60%

50,7% ALC/VOL
N°

NosRhums

Vieux



Jénérasyon

Issu de purs jus agricoles soigneusement sélectionnés et distillés en Guadeloupe, le rhum vieux Papa Rouyo 3 ans a été mis en vieillissement au sein des chais de la distillerie.

Pour son élaboration, sept fûts ont été isolés. Une fois assemblés et réduits, ils expriment tout l'art du vieillissement et le savoir-faire de nos artisans dans le choix du grain de bois, des chauffes ou encore du type de chêne.

- 👁 Robe couleur pierre d'ambre.
- 👃 Le nez est caractérisé par une remarquable élégance et un dialogue équilibré entre les arômes. Épices chaudes type cannelle, clou de girofle se mêlent aux écorces d'orange et abricots secs. Le second nez laisse deviner le boisé discret.
- 👄 La bouche reste sur cette trame élégante avec des notes plus gourmandes et chaudes telles le Christmas cake, des fruits secs et à coque. Les tannins sont fondus et s'évanouissent dans une longueur correcte.

RHUM VIEUX • 3 ANS • 46° • 70CL



PAPA ROUYO
UNION AGRICOLE DE TERROIR

Eritaj
SINGLE CASK

DATE DE DISTILLATION : 04 / 2021
DATE DE MISE EN FUT : 05 / 2021
DATE D'EMBOUTEILLAGE : 06 / 2022

EMBOUTEILLAGE ET VIEILLI A PAPA ROUYO / GOYAVE - 60%

50,7% ALCOHOL
N°



Papa Rouyo
Sainte-Claire 97128 Goyave - Guadeloupe
www.paparouyo.com - hello@paparouyo.com - [@paparouyorhum](https://www.instagram.com/paparouyorhum) - +590 590 98 74 69

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.