



一款有灵魂、有故事的朗姆酒。



香塔尔·孔特(Chantal Comte)于1983年开始了她作为卓越朗姆酒甄选师的职业生涯。2023年,她庆祝了自己从业40周年的里程碑。

通过马蒂娜·哈拉斯(Martyna Halas)和雷内·范·霍文(René van Hoven)撰写的书籍《朗姆叛逆者》(Rum Rebels: A Celebration of Women Revolutionizing the Spirits Industry),她得知自己是世界上第一位(1983年)专注于朗姆酒的女性,而第二位直到1993年才开始。

她受到所有朗姆酒收藏家和爱好者的认可,成为第一位在朗姆酒领域开创职业角色的女性,这个职业在威士忌领域很常见,却尚未在朗姆酒领域出现:调配师/装瓶师(Blender/Bottler)。她以自己的品牌“Chantal Comte”开展这一职业。

这意味着她选择与之合作的酿酒厂,挑选自己的酒桶,并将其调配以制作她署名的特制酒。

她的发现总是受到最挑剔的鉴赏家的热切期待。她的特制酒因始终限量生产而稀有,这更增添了发掘的乐趣。

一个引人注目的成就记录。



Fighting Spirit Green Lagoon

- 2024年2月在巴塞罗那举行的「Catavinum世界葡萄酒与烈酒大赛」中获得「金奖」
- 2024年3月在伦敦举行的「伦敦烈酒大赛」中获得「银奖」
- 2024年7月在巴塞罗那举行的「国际葡萄酒与烈酒大奖赛」中获得「金奖」



Fighting Spirit Pink

- 2024年2月在巴塞罗那举行的「Catavinum世界葡萄酒与烈酒大赛」中获得「金奖」
- 2024年3月在伦敦举行的「伦敦烈酒大赛」中获得「银奖」
- 2024年7月在巴塞罗那举行的「国际葡萄酒与烈酒大奖赛」中获得「金奖」
- 2024年9月在中国举行的「布鲁塞尔国际葡萄酒与烈酒大赛」中获得「银奖」



Fighting Spirit Gold

- 2018年在马德里举行的「世界朗姆酒大赛」中获得「双金奖」
- 2020年在「布鲁塞尔国际葡萄酒与烈酒大赛」中获得「金奖」
- 2024年11月在巴黎举行的「巴黎葡萄酒与烈酒大奖赛」中获得「双金奖」



L'Arbre du Voyageur Blanc

- 2024年2月在巴塞罗那举行的「Catavinum世界葡萄酒与烈酒大赛」中获得「金奖」
- 2024年7月在巴塞罗那举行的「国际葡萄酒与烈酒大奖赛」中获得「金奖」



L'Arbre du Voyageur Vieux

- 2024年2月在巴塞罗那举行的「Catavinum世界葡萄酒与烈酒大赛」中获得「大金奖」
- 2024年7月在巴塞罗那举行的「国际葡萄酒与烈酒大奖赛」中获得「大金奖」
- 2024年11月在巴黎举行的「巴黎葡萄酒与烈酒大奖赛」中获得「金奖」



Cuvée Caribaea Rhum Agricole Blanc

- 2021年在「布鲁塞尔国际葡萄酒与烈酒大赛」中获得「银奖」



L'Or des Caraïbes Vieille réserve

- 2024年2月在巴塞罗那举行的「Catavinum世界葡萄酒与烈酒大赛」中获得「大金奖」
- 2024年3月在里昂举行的「里昂国际比赛」中获得「金奖」
- 2024年3月在伦敦举行的「伦敦烈酒大赛」中获得「银奖」
- 2024年7月在巴塞罗那举行的「国际葡萄酒与烈酒大奖赛」中获得「大金奖」



L'Or des Caraïbes Élevé sous bois

- 2024年2月在巴塞罗那举行的「Catavinum世界葡萄酒与烈酒大赛」中获得「大金奖」
- 2024年7月在巴塞罗那举行的「国际葡萄酒与烈酒大奖赛」中获得「大金奖」
- 2024年9月在中国举行的「布鲁塞尔国际葡萄酒与烈酒大赛」中获得「金奖」

「从我选中一款朗姆酒到它装瓶的那一天,这个等待过程几乎持续了九个月!我在这几个月里充满了期待。

我希望你们也能分享我的热情。」

自2021年以来,我一直没有找到能让我感受到那种喜悦的朗姆酒。这种喜悦源于经历数月的寻找后,终于品尝到让我心跳加速的朗姆酒!就是这样,我发现了圣艾洛伊酒窖88及其主席多米尼克·奥诺雷。

正如诗人保罗·艾吕雅所写:「没有偶然,只有相遇。」

这次相遇意义重大!我遇到了一个人,他的严谨、组织能力以及对卓越与美的追求完全符合我的理念。

因为仅仅让我喜欢朗姆酒是不够的!必须建立一种人际关系。我需要钦佩酿酒的人和他们的团队,了解他们的工作,确保场所的清洁以及酒桶的质量!我完全得到了满足!

2023年11月,我带着激情挑选并调配的新酒款正式上市,这让我倍感喜悦。



© Sébastien Lamy

L'Or des Caraïbes Vieille réserve

来自加勒比海向风群岛的朗姆酒,
贝尔维尤酒厂,
马里加朗特岛



© Sébastien Lamy

L'Or des Caraïbes élevé sous bois

来自加勒比海向风群岛的朗姆酒，
Reimonenq酒厂，
圣罗莎，瓜德罗普



© Sébastien Lamy

L'Arbre du Voyageur Rhum vieux

产地：马德拉岛，
J. Faria酒厂，
克鲁兹港



© Sébastien Lamy

L'Arbre du Voyageur

来自马斯克林群岛的白朗姆酒，
Labourdonnais酒厂，
毛里求斯岛



© Sébastien Lamy

Fighting Spirit Green Lagoon

来自马斯克林群岛的白朗姆酒，
Labourdonnais酒厂，
毛里求斯岛



© Sébastien Lamy

Fighting Spirit Pink

来自加勒比海向风群岛的白朗姆酒，
Bielle酒厂，
马里加朗特岛



© Sébastien Lamy

Fighting Spirit Gold

白朗姆酒，
du Simon酒厂，
马提尼克AOC认证朗姆酒

通过我的新酒款,我采取了颠覆性的做法,因为这是首次从马提尼克以外地区挑选酒款,并且我偏离了AOC的传统。尽管如此,我仍然对AOC怀有无限的敬意。事实上,我是第一个向当时担任Coderhum主席的让-克劳德·布尔迪永提出这一想法的人。

同时,也是我首次向巴黎的AOC机构提出申请,要求他们审查马提尼克的案件。

我已经从事这个行业四十年。我努力使甘蔗朗姆酒与白兰地或雅文邑一样,被认可为法国的重要烈酒之一。我再次打破了传统。

在忠于马提尼克四十年之后,我希望打开大门,去其他地方看看,我发现了新的情感和新的魅力。



© Sébastien Lamy



© Sébastien Lamy



© Karima Mohamed



© Karima Mohamed



© Sébastien Lamy



© Sébastien Lamy





© Sébastien Lamy

当我还是一名酿酒师时,与此同时,我在安的列斯群岛从事优质朗姆酒的挑选工作,我还推动了科斯蒂耶尔-德尼姆(Costières de Nîmes)葡萄酒从法国最后的VDQS(高品质葡萄酒)升级为AOC。创建VDQS的菲利普·拉穆尔在与我进行了一场激烈的讨论后,当场向我作出了承诺,这场讨论至今仍被一些人记得。

我喜欢为困难的事业或反对常规观念而奋斗。

当我选择马德拉岛的极小规模朗姆酒生产时,我想到了诗人、作家兼酿酒师约瑟夫·德尔泰尔,他写道:「三十年后,当本能的时代回归时,我将被理解。」

在挑选朗姆酒时,我没有任何偏见,而是由我的本能引导。

突然,当一次品尝让我感到愉悦或深深打动时,我知道我不会错。



Rhum
Chantal Comte

让我们谈谈品味。 什么是品味？ 品尝意味着什么？ 可以学会吗？

这是一个古老的哲学辩论：人们经常说，「好的品味就是我的品味」，因为他们喜欢自己选择的东西，也选择自己喜欢的东西。

我不同意：品味是需要培养的，是需要学习的，并且需要练习。这是一个文化问题。然而，当我们回顾品味的演变时，我们必须记住，直到20世纪60年代，人们青睐陈年的葡萄酒，往往陈年过度，木味浓重，并且作为标签饮用者，他们只相信波尔多的名庄酒。



© Karima Mohamed

在酿酒学家和优秀品酒师的影响下，品味得到了幸运的演变，葡萄酒变得更加果香浓郁。新的产区名称取得了巨大的进步，旧的规则发生了变化，这让当今的品酒师感到欣喜。过去并不更好！

至于我，我当然为我装瓶的非凡年份感到自豪，但朗姆酒青春魅力对我来说变得更加清晰，我的新酒款的明亮色彩是不容忽视的。



Rhum
Chantal Comte

让我们谈谈烈酒的颜色和光芒。

颜色在葡萄酒和烈酒中同样重要,通过“烈酒”一词所蕴含的精神性,它提升了品鉴者的体验。它带来了纯净、阳光和精致。

当我在1983年开始挑选朗姆酒时,我就已经提倡摆脱传统的朗姆酒形象——那种应该是黑暗、黏稠,像碳氢化合物般以厚重波浪流动的形象。

我从我的朗姆酒导师——已故的安德烈·德帕兹和保罗·阿约特那里学到,朗姆酒应该是金黄色的,没有焦糖、没有人工成分,并且是在干净的葡萄酒容器中熟成的。因此,它不能成为那种暗黑无生气的液体,而那种液体在当时的蒸馏厂中是标准,并且一些人至今仍将其视为品质的象征。

我在毛里求斯、玛丽加朗特岛和马德拉岛的朗姆酒中找到了这种光芒。这引导我们谈论另一个误解:对老年份和酒龄声明的迷恋!



让我们谈谈朗姆酒的年份。

我的一位酿酒师朋友经常说:「如果你喜欢木头,那就吃桌子吧!但酒首先是关于果香和新鲜感!」我完全同意这个观点,这同样适用于烈酒。

木头,也就是橡木桶,是达到卓越的一种手段。烈酒或葡萄酒的熟成首先在木桶中进行,但木头应该隐退。它是一种手段,而不是目的。

烈酒,尤其是朗姆酒的分类,非常具有启发性:

- 熟成18个月的朗姆酒被归类为*»Élevé Sous Bois»*(木桶熟成)
- 熟成三年的朗姆酒被称为*»Vieux»*(老熟)
- 熟成五年的朗姆酒被称为*»Grande Réserve»或»Vieille Réserve»*(特别陈年)
- 熟成七年的朗姆酒被称为*»Extra-Vieux»或»Hors d'Âge»*(超龄)

超过这个阶段,就没有进一步的分类,因为继续在木桶中熟成已经没有意义了。木头会压过酒的风味,而桶的干燥会破坏酒的香气。

在七到十年的时候,最多十年,就是装瓶的最佳时机。

与通常的说法相反,朗姆酒在瓶中会继续熟成,尤其是用天然软木塞密封的瓶子,这种做法正在逐渐减少。我是天然软木塞的热情支持者!

我一直支持年份或熟成年限不超过七到十年的酒款。超过这个年限,饮用的是历史,但会失去香气的清新感和复杂性。



让我们谈谈朗姆酒的熟成和木材的重要性。

选择桶或酒桶、木材的品质、木材来源的森林、桶匠的技艺, 以及木板的挑选——这就是酿造出伟大朗姆酒的秘密!

让我对圣艾洛伊酒窖88(Chais Saint Eloi 88)的工作印象深刻的一点, 是他们在选择酒桶方面毫不妥协的严格标准。

通过选择与Seguin-Moreau、Tonnellerie de l' Atlantic、Tonnellerie Marteray和Tonnellerie Cavin合作, 多米尼克·奥诺雷(Dominique Honoré)瞄准了卓越。

这些是奢侈品工匠, 他们为朗姆酒带来了与迪奥刺绣师或爱马仕马具匠为高级定制服装所赋予的价值相同的精致与独特。



Source Seguin-Moreau

让我们谈谈嗅觉。 为什么它是一个重要的感官？

受弗朗索瓦斯-玛丽·桑图奇的书籍《寻找失落的气味》的启发,我分享一些关于嗅觉奥秘的思考,以及缺乏描述气味词汇的现象。

我们根据气味的来源来命名它们:
“玫瑰的香味”,“肉的香气”。嗅觉与它所指的事物密切相关。例如,当闻到一碗草莓酱时,除了我们一生都保留的“这闻起来很好/不好”的童年反射之外,嗅觉会让我们停留在无言的状态。根本没有词语来描述草莓酱的气味。

甚至在谈到语言的使用之前,许多人根本不知道如何识别他们闻到或吃到的东西。

“我记得有一次家庭聚会,我们分享了一盒马卡龙。如果没有那张标注口味的说明,大多数人都很迷茫。一些人通过视觉推断(棕色的就是巧克力,白色的就是香草),但只有少数好奇的人能够深入到

气味的核心。这是一种天赋吗?完全不是。这更多是一种激情、学习和好奇心的问题。”

嗅觉让我们能够享受我们所吃或所喝的东西。它占据了我们的味觉和嗅觉感受的80%以上。



© Chantal Comte



备受尊敬的《里特雷词典》中写道：「味觉有时会被误用来指嗅觉。」

那么，什么是味觉？它是我们味觉系统及其受体能够感知的五种指示：甜味、咸味、酸味、苦味，以及日语中意为「美味」或「鲜美」的鲜味（umami）。鲜味现已补充到四种基本味觉之中。有人建议再添加一种尚未被正式认可的第六种味觉——脂肪味。

这些指示既具有决定性，也存在局限性。

为什么是决定性的？因为在人类的初期，当我们的祖先逐渐发现什么可食用、什么不可食用时，味觉是首屈一指的「预警系统」。

甜味？至关重要，因为它对儿童的成长和能量补充不可或缺！

咸味？是味觉的增强剂，并对身体的平衡至关重要！

酸味和苦味？更为复杂……水果的酸味具有振奋作用，但也可能令人反感。而苦味长期以来被视为毒物的信号——品尝野果可能是危险甚至致命的。

为什么是局限的？因为这些「方向标」（甜味/咸味/酸味/苦味/鲜味）完全无法反映我们品尝的事物所具有的惊人细腻。

以柠檬薄荷挞为例。我们可以感知到糖的甜味和柠檬的酸味。

但让我们判断这款挞是否特别之处在于，我们对其所含的无数香气的解读能力：饼皮的细腻奶香、偶尔可辨的马达加斯加香草风味、曼顿柠檬的精致气息、薄荷的清新……更不用说质地（柔软、酥脆、颗粒感等）的影响。

为了充分欣赏这些香气，味觉背后隐藏的嗅觉起到了关键作用，它提供了细微差别、愉悦、享受，唤起了食欲或厌恶感。

我们的嗅觉器官的工作既是持续的又是本能的，并且不可或缺。证据就是，如果在吃东西时捏住鼻子，就无法察觉任何味道。

所有曾因Covid-19、严重感冒、息肉或头部创伤而经历过嗅觉丧失（嗅觉缺失症）的人都深有体会。这种感受就像在深夜孤立的房子里停电却没有蜡烛：你会完全迷失方向！



des Caraïbes



des Caraïbes



MAISON LE ROUX
NÉS À QUIMÉRÉ



关于我们美丽语言的“稍微少点咸味”的结尾……是的，确实有这些词，但它们的使用定义不明确。让我们总结一下：

- 气味指的是通过经典路径，即所谓的“正鼻” (orthonasal) 方式由鼻子感知的东西(我们每天从空气中吸入的气味)。

- 香气来源于食物或饮料，这些香气在进入口中后，通过嗅觉系统解析：信息从喉咙后部传递到鼻子。

- 最后，风味结合了上述感知以及其他感受。这一术语“风味”(flaveur)，来源于英语“flavor”，在专家和爱好者中并不特别受欢迎，因此很少有人使用。但它对于描述我们在品尝食物或酒时通过嗅觉、味觉、温度和质地感受到的多种感官体验非常实用。即使在我们口腔这个超高效的“工厂”里，一切最终都会形成一个大“拼盘”被吞咽，我们仍然有时间感叹：“这柠檬薄荷挞的风味真是绝佳！”

罪魁祸首？是一个大型神经。它起源于耳朵上方，然后通过三条分支支配面部两侧，这三条分支大致分布在眼睛、鼻子和嘴巴周围。这个负责强烈情感的专家有一个名字：三叉神经(因其“三叉”分支而得名)。这个奇特的神经很少单独工作。它与嗅觉和味觉这两个“好搭档”组成一个“帮派”。

以柠檬薄荷挞为例：当我们咬下去时会发生什么？

- 嗅觉被柠檬和薄荷的愉悦香气激活。
- 味觉告诉我们糖的含量和柠檬的酸度。
- 三叉神经则感知薄荷的清新感和挞的质地。

这种复杂的三者协作的“舞蹈”由嗅觉主导，而味觉和三叉神经也紧随其后。

但是，这个超级“帮派”，尽管非常强大，却并非万无一失。有时，它会被其他感官(如听觉)欺骗。例如，在2004年，牛津大学的一位实验心理学研究员对薯片进行了大量研究，并因此获得了搞笑诺贝尔奖——一个奖励怪异却富有启发性研究的讽刺奖项。这位研究员证明了薯片越脆，人们越喜欢它们。实际上，受试者在隔音舱中戴着耳机品尝了同一品牌的薯片：通过耳机，某些咀嚼声被放大，结果测试者更喜欢这些“超响亮”的薯片。

虽然大多数气味能同时刺激嗅觉、味觉和三叉神经，但有些仅刺激嗅觉(如香草)，有些仅刺激三叉神经(如辣椒)，还有些同时刺激嗅觉和三叉神经(如薄荷)。



© Chantal Comte



© Chantal Comte

因此,可以证明听觉可以欺骗味觉和嗅觉!食品工业抓住了这个机会,创造了更加酥脆的薯片,以至于咀嚼时发出的声音非常响亮,周围的对话完全无法听见。甚至薯片的包装也被设计得越来越响,以增强我们这些“薯片爱好者”的渴望和期待感!

除了听觉,视觉也是一位高级魔术师。如果牛奶是绿色的,我们还会喜欢它吗?如果面包是蓝色的呢?几年前,波尔多大学的一组研究人员欺骗了资深品酒师:他们面前的两杯酒都是白葡萄酒,但其中一杯用中性染料染成了红色。这些品酒师一致认为,这杯红色的酒具有所有优质红葡萄酒的特征!

在欺骗感官方面,颜色的强度也起着作用。例如,覆盆子糖浆的颜色越鲜红,它看起来就越甜。

巴黎拉里博瓦西埃医院的科琳·艾洛伊特医生说:“嗅觉是一种温柔的感官。它是与自己内在交流的过程。嗅觉器官在很早的时候就已经发育,因此我们在出生前就已经知道了气味。我们在无意识中学习。没有人能真正解释这一点。”

没有所谓的好或坏的气味,只有危险的气味。过去,人们喜欢熟成的肉。如今,西方文明主要是糖和脂肪的文明。

嗅觉器官是通往大脑的唯一直接入口,并且它始终在工作。虽然我们可以闭上眼睛或堵住耳朵,但我们不能长时间停止呼吸,因此无法停止闻到气味。

气味通过两个机制起作用:

- 生理解读(嗅觉系统感知气味分子)。
 - 认知解读(大脑通过记忆和情感识别气味)。
- 第一个机制是化学过程,而第二个则更加复杂,我们对此知之甚少。我们知道的是,每一种气味都被编码在记忆中,并与我们生活中的某一天所发生的事件相关联。这就是为什么品尝是一种记忆和情感的体验。

世界上有数十亿种气味。没有一种气味仅由单一分子组成,也没有一种气味本质上是“强烈的”。大蒜或洋葱的分子组合并不比蜜瓜或欧芹的分子更有气味。

嗅觉是一种迷人的感官。它也是在其他感官随着年龄的增长而衰退后,最后一个仍然存在的感官。据说,昏迷中的患者会对熟悉的气味或香水产生反应。



© Chantal Comte

大问题： 酒精度

当我在20世纪80年代开始挑选朗姆酒时，市场上很少能找到桶装原酒，也就是未被水稀释的朗姆酒。在酿酒厂中，所有的朗姆酒在装瓶前都会被“稀释”，使酒精度降到适合消费者的合理范围（40%、42%、45%，或最高50%）。此外，稀释朗姆酒更具经济效益，因为一瓶桶装原酒可以稀释成几乎两瓶40%酒精度的朗姆酒。

然而，当我发现一桶或多桶特别优秀的酒时，即使是在熟成过程中，我知道绝不能再对其进行任何修改，尤其不能为了迎合大众而稀释。这就是为什么我的朗姆酒酒精度不统一，且不呈整数。以绘画或雕塑为例：当和谐达到极致时，就不需要再继续了。

以米开朗基罗为例：当你看他的雕塑时，有时杰作似乎从未完成的大理石中浮现出来。脚部似乎还埋在大理石块中，但杰作已经在那里了！绝对不应该“完成”它。

这就是我所说的“伟大烈酒的平衡”！



© Sébastien Lamy

那么,当酒精度数高到烧灼舌头和口腔时,应该如何喝呢?答案是不要“喝”,而是“品味”……取两滴放入口中,让它在口腔中旋转,也就是说用唾液稀释,持续整整一分钟后再咽下。这时,你会感受到口腔和鼻腔后部的香气精华,没有任何烧灼感!

我并不提倡过量饮酒:只需少量,但要让它成为难忘的体验。花时间品味。留意自己的感官。运用记忆去回忆草药、花朵、大海或风的香气。进行一场内心的旅行,同时与他人分享感受,这就是侍酒师词汇如此丰富的原因!

当有人对我说:“这太烈了!”——我能理解——这时正是解释如何品味的时候了。40%酒精度的朗姆酒比新鲜甘蔗汁还含有更多的水!多么可惜!

一次历史性的晚宴很好地说明了这一点:塔列朗(Talleyrand),他有一些缺点,但却是一位博学多才、才华横溢的人,他邀请了更为粗犷的富歇(Fouché)共进晚餐。席间提供了一款极好的葡萄酒,发生了著名的对话:刚被倒入杯中,富歇便举起杯子准备饮用,但塔列朗用手阻止了他,并说道:

“不要!首先?先看它,然后闻它……”

稍作停顿后,急切的富歇问道:

“然后喝了吗?”

“不,”塔列朗答道,“首先把杯子放下,然后谈论它。”

朗姆酒同样值得这样的尊重。它必须被“品味”,而不是像解渴饮品那样“喝”。随之而来的愉悦取决于此!要学会慢慢来!



© Sébastien Lamy

总结


一位调皮的酒保曾在他的酒吧门上张贴了一句话：
“那些为了遗忘而喝酒的人，请先付款。”
埃文法要求每个酒瓶或广告中注明：“酒精对健康有害。”

在幽默与警示之间，我更愿意写：
“请理性饮用。”

我从不鼓励饮酒，但我鼓励品味！这既是一件严肃的事，也是一件充满乐趣的事。

我与你分享了一些关于我对朗姆酒看法的想法。还有许多话题等待探讨...

尚塔尔·孔特



我们酒款的品鉴记录

加勒比黄金 陈年珍藏

- 「特级金奖」于2024年2月在巴塞罗那举行的 Catavinum 世界葡萄酒与烈酒大赛中荣获。
- 「金奖」于2024年3月在里昂举办的国际里昂大赛中荣获。
- 「银奖」于2024年3月在伦敦举办的伦敦烈酒大赛中荣获。
- 「铜奖」于2024年5月在巴黎举办的Rhum Fest大奖中荣获。
- 「特级金奖」于2024年7月在巴塞罗那举办的国际葡萄酒与烈酒大赛中荣获。

原产地：加勒比群岛向风群岛朗姆酒。贝尔维蒸馏厂 - 玛丽-加朗特岛。
采用纯正新鲜甘蔗汁酿造。

可追溯性：本批次来自SAINT ELOI 88酒窖的7/18号批次，由香塔尔·孔特女士精选。五个230升的橡木桶(AB, AC, AD, AE, AF)，均由SEGUIN-MOREAU公司提供，仅用于陈酿这款独特的朗姆酒。SEGUIN-MOREAU公司是精致橡木桶制造的权威品牌。本批次共生产1,607瓶，采用丝网印刷瓶身，2023年10月装瓶(批次R231005)。

历史：「加勒比黄金」和「黄金之塔」是极为珍贵且难以预测的年份朗姆酒，代表了香塔尔·孔特朗姆酒系列中最卓越的作品。它们数量稀少，由香塔尔·孔特女士精心挑选，确保其卓越品质。其陈酿和装瓶过程均需极致关注细节。

外观：陈年金色，光泽明亮，如阳光般闪耀。泪滴浓厚，质感醇厚。

香气：巧克力橙皮糖的香气，浓郁的可可味，糖渍异国水果，糖渍沙柑(葡萄柚)以及奶油般的气息。

口感：柔和而有力的入口体验：从甜美开始，逐步增强至一款卓越朗姆酒的强劲风味。它具有独特的个性，在品鉴过程中愈发展现出强度，并释放出生姜、可可和珍贵木材的香气。毫无粗糙感，完美和谐，堪称行家之选！

酒精度：64% ALC./VOL.

侍酒建议：室温下饮用，建议使用RIEDEL或SPIEGELAU品牌的郁金香形高脚杯。

美食与朗姆搭配建议：

这款令人惊艳的朗姆可以单独享用，是一款适合“冥想”的酒，无需搭配任何东西即可完美呈现。然而，它也可以与嫩滑的鹅肝、野味(如皇家野兔LIÈVRE À LA ROYALE)或同样尊贵的奶酪 BRILLAT-SAVARIN 搭配。甜点方面，建议选择极致风味的巧克力，以呈现完美的味觉体验。



香塔尔·孔特女士长期以来一直致力于支持 Caribaea Initiative 协会，该组织旨在帮助加勒比地区年轻自然学家的大学教育。每售出一瓶 香塔尔·孔特朗姆酒，都会以自己的方式为 Caribaea Initiative 协会 (www.caribaea.org) 提供支持。包装背面的 Caribaea 标志象征着这一承诺。

RHUM
CHANTAL
COMTE



注意事项：使用有机油墨或涂层进行装饰，可避免重金属的引入，使产品符合欧洲和美国法规。这种工艺可精准呈现所有色调，包括最鲜艳的色彩，并确保最高的色彩再现度，即使是四色印刷也能达到完美效果。在生产过程中进行的质量控制，可确保最终产品的高满意度。

加勒比黄金 木桶陈酿

- 「特级金奖」于2024年2月在巴塞罗那举行的Catavinum世界葡萄酒与烈酒大赛中荣获。
- 「特级金奖」于2024年7月在巴塞罗那举行的国际葡萄酒与烈酒大赛中荣获。
- 「金奖」于2024年9月在中国举行的Concours Mondial de Bruxelles世界烈酒评选赛中荣获。

原产地: 加勒比群岛向风群岛朗姆酒。雷莫内克酒厂(瓜德罗普, 圣罗斯)。
采用新鲜甘蔗汁酿造的纯朗姆酒。

可追溯性:

该酒款来自 SAINT ELOI 88酒窖 精选的批次59/22。
由ATLANTIC、MARTERAY、CAVIN 酒桶 (APHRODITE 桶: 细纹) 熟成的朗姆酒混合而成。
该批次共生产2,071瓶丝印酒瓶。
2023年10月装瓶(批次 R231006)。

历史: 「加勒比黄金」和「黄金之塔」是极其罕见且独特的酒款, 是香塔尔·孔特朗姆酒系列中最尊贵的选择之一。
其数量有限, 由香塔尔·孔特女士严格甄选, 以确保卓越品质。
其熟成和装瓶过程均需极致关注细节。

熟成: SAINT ELOI 88酒窖总裁 多米尼克·奥诺雷 先生, 对酒桶的选择极其严格。
他与最优秀的制桶师合作, 每种酒桶都会增添独特的风味。
该酒在**ATLANTIC、MARTERAY、CAVIN酒桶 (APHRODITE桶: 顶级之选!)**中熟成 18个月, 呈现出细腻、深邃、优雅的风味。

外观: 金黄色酒体, 光泽明亮, 如阳光般璀璨。
酒液挂杯明显, 甘油质感浓郁。

香气: 柑橘香气扑鼻! 清新的柠檬、橙花和蜂蜜香气交织。
甘蔗芳香的极致展现。

口感: 清爽且复杂: 柠檬、香草、焦糖烤菠萝、烘焙小麦和麦芽的风味层层展现。
令人想起童年时的饼干香气。
柑橘果皮、香橡皮的微妙气息。
整体口感平衡, 顺滑, 余韵悠长, 优雅非凡。
一场难忘的品鉴体验!

酒精度: 65% ALC./VOL.

侍酒建议: 室温下饮用。

美食搭配建议:

适合搭配 焗烤海鲜、奶油蘑菇炖鸡。
甜点推荐搭配 柠檬蛋白派、水果布里欧、热带水果。
亦可搭配巧克力甜点, 增添细腻轻盈的口感。



香塔尔·孔特女士长期以来一直致力于支持 Caribaea Initiative协会, 该组织旨在帮助加勒比地区年轻自然学家的大学教育。每售出一瓶 香塔尔·孔特朗姆酒, 都会以自己的方式为 Caribaea Initiative协会 (www.caribaea.org) 提供支持。
包装背面的 Caribaea 标志象征着这一承诺。

RHUM
CHANTAL
COMTE



注意事项: 使用有机油墨或涂层进行装饰, 可避免重金属的引入, 使产品符合欧洲和美国法规。
这种工艺可精准呈现所有色调, 包括最鲜艳的色彩, 并确保最高的色彩再现度, 即使是四色印刷也能达到完美效果。
在生产过程中进行的质量控制, 可确保最终产品的高满意度。

旅行者之树 陈年朗姆酒

- 「特级金奖」于2024年2月在巴塞罗那举行的Catavinum世界葡萄酒与烈酒大赛中荣获。
- 「铜奖」于2024年3月在伦敦举行的London Spirits Competition中荣获。
- 「特级金奖」于2024年7月在巴塞罗那举行的国际葡萄酒与烈酒大赛中荣获。
- 「金奖」于2024年11月在巴黎举行的Paris Wine & Spirits Trophy中荣获。

原产地: 马德拉岛 - J. FARIA蒸馏厂, ENGENHOS DO NORTE - PORTO DA CRUZ。
采用新鲜甘蔗汁酿造的朗姆酒。

可追溯性:

本批次来自 SAINT ELOI 88酒窖 精选的 批次26/20。
2023年10月装瓶(批次R231004)。
共生产 3,022瓶, 瓶号范围0001至3022。

熟成: 一半在托斯卡纳制造的陶罐(安佛拉)中熟成, 另一半在干邑橡木桶中熟成。

历史: 全新酒款「旅行者之树」(L' ARBRE DU VOYAGEUR)真正体现了旅行精神。
这一次, 香塔尔·孔特女士 选择了一个全新的目的地, 远离加勒比海——马德拉岛。

这座火山岛位于大西洋, 与卡萨布兰卡纬度相同, 面积仅为科西嘉岛的十分之一。
岛上种植的“ROXA”甘蔗仅占150公顷, 在温暖的阳光、寒冷的海风、富含碘的空气中的共同作用下, 孕育出这款独特的朗姆酒。

外观: 金棕色, 透明, 富含甘油, 质感醇厚。

香气: 强劲而复杂, 带有温和的香料气息, 金黄色烟草叶的芳香, 以及黄油烤布里欧修面包的香气。

口感: 这款朗姆酒的特点是 结构感、复杂度和力量。
香料风味明显, 伴随着淡淡的木香。
单宁赋予其优雅与精致。
香料与柑橘的风味相互交织, 回味极其悠长, 堪称极品。

酒精度: 63% ALC./VOL.

侍酒建议: 室温下饮用。
为了最大程度地体验这款桶装原酒的风味, 建议先在口中滴入几滴, 让其与唾液融合, 以减少酒精的灼热感, 同时释放所有香气层次。

美食搭配推荐: 这款朗姆酒与ERIC COMTE黑巧克力 或 PIERRE HERMÉ的“CARRÉMENT CHOCOLAT”巧克力蛋糕 相得益彰。
同时, 搭配一支优质的哈瓦那雪茄, 更能展现其高贵风格。

RHUM
CHANTAL
COMTE



© Sébastien Lamy

旅行者之树 白朗姆酒

- 「金奖」于2024年2月在巴塞罗那举行的Catavinum世界葡萄酒与烈酒大赛中荣获。
- 「金奖」于2024年7月在巴塞罗那举行的国际葡萄酒与烈酒大赛中荣获。

原产地: 来自马斯克林群岛(印度洋)的白朗姆酒。
采用新鲜甘蔗汁酿造。
拉布尔多奈酒厂(毛里求斯岛 - 印度洋)蒸馏。

可追溯性:
本批次来自 SAINT ELOI 88酒窖 精选的 批次36/21。
抵达 CHAIS SAINT ELOI 88 后, 该朗姆酒被置于 陶瓷安瓿 进行稳定、熟成和微氧化, 以实现缓慢而最佳的风味还原。
由于 陶瓷的多孔特性, 使其比任何其他容器更能“呼吸”。
2023年10月装瓶(批次 R231003)。
共生产 1,950瓶, 编号 0001至1950。

历史: “旅行者之树”这一系列酒款再次证明了其名副其实的探索精神。
这一次, 香塔尔·孔特女士 选择了一处全新的目的地, 毛里求斯岛——位于印度洋, 远离加勒比海。
这里仍然生长着与其同名的树木, 在毛里求斯克里奥尔语中被称为“RAVANELA”。

外观: 透明清澈, 光泽度高, 质感醇厚。

香气:
新鲜甘蔗汁与热带水果的浓郁芳香扑鼻而来。
清新、轻盈、带有矿物质气息, 余韵悠长。

口感:
· 香料风味(胡椒、辣椒、肉豆蔻皮)
· 柑橘类果香
· 醇厚浓郁, 充满矿物质感, 辛香四溢
· 安瓿熟成保留了原始香气, 并增强了矿物质风味
· 整体柔顺平衡, 口感独特
· 矿物质感和碘味突显, 展现出强烈的个性

酒精度: 49% ALC./VOL.

侍酒建议:
传统上, 建议使用 RIEDEL 或 SPIEGELAU 的郁金香型酒杯, 在室温下饮用。

美食搭配推荐:
此款朗姆酒非常适合搭配 蔬菜天妇罗、寿司或三文鱼刺身。
甜点方面, 可完美搭配 水果沙拉、水果塔、冰镇牛轧糖。



FIGHTING SPIRIT GREEN LAGOON

白朗姆酒

· 「金奖」于2024年2月在巴塞罗那举行的Catavinum世界葡萄酒与烈酒大赛中荣获。

· 「银奖」于2024年3月在伦敦举行的London Spirits Competition中荣获。

· 「金奖」于2024年7月在巴塞罗那举行的国际葡萄酒与烈酒大赛中荣获。

原产地: 马斯克林群岛 白朗姆酒。

采用新鲜甘蔗汁酿造。

拉布尔多奈酒厂(毛里求斯岛 - 印度洋) 蒸馏。

可追溯性: 本批次来自 SAINT ELOI 88酒窖 精选的 批次 63/23。

共生产 5,700瓶丝印酒瓶。

2023年10月装瓶(批次 R231001)。

历史: 此款朗姆酒是香塔尔·孔特女士卓越白朗姆系列的一部分。继 «FIGHTING SPIRIT RED LINE»、»FIGHTING SPIRIT BLUE» 和 «FIGHTING SPIRIT GOLD» 之后, «FIGHTING SPIRIT GREEN LAGOON» 代表着 印度洋的清新气息 和 花香柔和口感。这一款优质朗姆酒配以 现代感十足的精美瓶身, 呈现独特魅力。“FIGHTING SPIRIT” 是爱尔兰橄榄球术语, 象征着 赢得胜利和超越自我, 但绝不提倡暴力。

外观: 清澈透亮, 酒液富含甘油, 挂杯明显。

整体呈现高雅精致的视觉效果。

香气:

- 如海浪般强劲, 但和谐顺畅。
- 海洋气息与植物清香完美结合。
- 甘蔗纯朗姆酒的清新、浓郁、怡人香气。

口感:

- 入口时预期会有 强烈的酒精冲击, 但迎来的是 黑糖的醇厚甘美。
- 茉莉花香和蜂蜜的微妙风味。
- 清新爽口的余韵, 富有活力。
- 绝佳平衡感, 悠长回味。

酒精度: 55% ALC./VOL.

侍酒建议: 传统上, 建议 常温纯饮, 如意大利格拉巴酒。建议 冰镇饮用, 但不添加 冰块、糖浆或柠檬, 以充分展现其卓越品质。

美食搭配推荐: 此款朗姆酒适合搭配 海鲜、鱼子酱、鲟鱼子、烟熏鱼。亦可搭配 浓郁奶酪、高级巧克力甜点、果味冰糕、巴黎布雷斯特泡芙, 风味更佳。

备注: 瓶身装饰采用 有机油墨和涂层, 不含 重金属, 符合 欧洲和美国法规。色彩可 精准呈现并高度再现, 包括 四色印刷和最鲜艳色调。生产过程中严格质量控制, 确保卓越品质。

注意事项: 使用有机油墨或涂层进行装饰, 可避免重金属的引入, 使产品符合欧洲和美国法规。

这种工艺可精准呈现所有色调, 包括最鲜艳的色彩, 并确保最高的色彩再现度, 即使是四色印刷也能达到完美效果。

在生产过程中进行的质量控制, 可确保最终产品的高满意度。

RHUM
CHANTAL
COMTE



« La simplicité est l'ultime sophistication »
Léonard de Vinci

FIGHTING SPIRIT PINK

白朗姆酒

- 「金奖」于 2024 年 2 月在 西班牙巴塞罗那 举行的 Catavinum 世界葡萄酒与烈酒大赛 (World Wine & Spirits Competition) 荣获。
- 「银奖」于 2024 年 3 月在 英国伦敦 举行的 London Spirits Competition 荣获。
- 「金奖」于 2024 年 7 月在 西班牙巴塞罗那 举行的 国际葡萄酒与烈酒大赛 (International Wine & Spirits Awards) 荣获。
- 「银奖」于 2024 年 9 月在中国 举行的 Concours Mondial de Bruxelles 烈酒大赛 (Spirits Selection) 荣获。

原产地: 来自 加勒比群岛 (向风群岛) 的朗姆酒。采用 新鲜甘蔗汁酿造, 属于 农业朗姆酒 (RHUM AGRICOLE)。

比埃尔酒厂 (BIELLE DISTILLERY) —— 玛丽-加朗特岛 (MARIE-GALANTE)。法国制造。

可追溯性: 此款朗姆酒来自 CHANTAL COMTE 在 圣埃洛伊酒窖 (CHAIS SAINT ELOI 88) 精选的 64/23 批次。共生产 5,700 瓶丝印酒瓶, 专为 CHANTAL COMTE 设计。装瓶时间: 2023 年 10 月 (批次 R231002)。

香气: 醉人的香气。清新的一丝咸味, 伴随成熟无花果的甜美芳香, 令人垂涎。荔枝与玫瑰 的芬芳进一步完善了这款朗姆酒的**»PINK«(粉红)** 氛围。

口感: 饱满而丝滑, 充满感官享受。入口带有迷人的微甜口感。

玫瑰的香气 在口中绽放, 浓郁且柔滑的质感 使品鉴体验更愉悦。悠长而优雅的余韵。

酒精度数: 55% ALC./VOL.

饮用建议: 传统上, 这款朗姆酒应 纯饮, 常温下享用, 类似于 意大利格拉巴酒 (GRAPPA)。个人推荐 冷藏后饮用, 以避免因加冰块、糖浆或柠檬而稀释其精致的风味。其卓越品质不需要任何额外修饰。

美食搭配: 这款朗姆酒可与以下食物完美搭配:

- 海鲜、鱼子酱、腌制鱼子 (BOTTARGA)、烟熏鱼。
- 以覆盆子或玫瑰为主的甜点 (如: 冰沙、瓦切兰蛋糕、提拉米苏、覆盆子塔)。

历史背景: 这款朗姆酒属于 CHANTAL COMTE 的卓越白朗姆酒系列。继 «FIGHTING SPIRIT RED LINE», «FIGHTING SPIRIT BLUE», «FIGHTING SPIRIT GOLD» 之后, 这款 «FIGHTING SPIRIT GREEN LAGOON» 代表了 印度洋的清新感与花香的柔和, 并被装入一款现代感十足的珍贵瓶身。«FIGHTING SPIRIT» 源自 爱尔兰橄榄球术语, 意味着 迎战挑战、全力争胜。它不是暴力的象征, 而是 战斗精神的体现!

外观: 罕见的厚实酒体, 出色的粘稠度, 晶莹剔透, 熠熠生辉。



香塔尔·孔特女士长期以来一直致力于支持 Caribaea Initiative 协会, 该组织旨在帮助加勒比地区年轻自然学家的大学教育。每售出一瓶 香塔尔·孔特朗姆酒, 都会以自己的方式为 Caribaea Initiative 协会 (www.caribaea.org) 提供支持。包装背面的 Caribaea 标志象征着这一承诺。

注意事项: 使用有机油墨或涂层进行装饰, 可避免重金属的引入, 使产品符合欧洲和美国法规。这种工艺可精准呈现所有色调, 包括最鲜艳的色彩, 并确保最高的色彩再现度, 即使是四色印刷也能达到完美效果。在生产过程中进行的质量控制, 可确保最终产品的高满意度。

RHUM
CHANTAL
COMTE



« La simplicité est l'ultime sophistication »
Léonard de Vinci

FIGHTING SPIRIT GOLD

白色农业朗姆酒
AOC 马提尼克朗姆酒

- 「金奖」于2020年10月在布鲁塞尔举行的Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles中荣获。
- 「双金奖」于2018年在马德里举行的Concours Mondial des Rhums中荣获。
- 「双金奖」于2024年11月在巴黎举行的Paris Wine & Spirits Trophy中荣获。

介绍: «FIGHTING SPIRIT» 是一个爱尔兰橄榄球术语,象征着争胜的意志,而非暴力。它也是一种烈酒,在第一次和第二次世界大战期间,朗姆酒曾被认为是士兵的重要支援。这款朗姆酒属于香塔尔·孔特女士的卓越白朗姆系列。继 «FIGHTING SPIRIT RED LINE» 和 «FIGHTING SPIRIT BLUE» 之后, «FIGHTING SPIRIT GOLD» 体现了这款独特朗姆酒的强劲与花香柔和,值得一款珍贵而现代的瓶身。

外观: 水晶般透明,光彩熠熠,如钻石般闪耀。

香气: 继承了前两款朗姆酒的诱人特征,带有微妙的碘和海盐气息,但它的花香更加浓郁(史蒂芬诺蒂斯花和萨玛纳花的芳香)。

口感:

- 蜜糖般的丝滑质感 平衡了酒精的冲击力,
- 带有甘蔗糖、热带水果和花朵的香气,
- 黑胡椒的点缀,使其更加精致和层次丰富。

酒精度: 50% ALC./VOL.

侍酒建议: 推荐纯饮,室温下享用,如同意大利格拉巴酒,适合作为开胃酒或餐后酒。个人建议冷藏饮用,避免使用冰块、糖浆或柠檬,因为其卓越品质无需任何修饰。(但对于TI' PUNCH的爱好者,可以适当添加甘蔗糖浆和青柠汁)。

美食搭配推荐: 这款朗姆酒适合搭配炸鳕鱼丸(ACCRA DE MORUE)、加勒比血肠、鳄梨酱(FÉROCE D'AVOCAT)等开胃菜。其复杂度、海盐清爽感与碘味,与生蚝、鱼子酱、鲟鱼子、烟熏鱼等搭配更加完美。

产地: 这款朗姆酒产自马提尼克岛大西洋海岸的西蒙酒厂(DISTILLERIE DU SIMON)。

共生产6,000瓶丝印酒瓶,专为香塔尔·孔特女士制作。于2017年4月装瓶。

备注: 本瓶身采用有机油墨和涂层,不含重金属,符合欧洲和美国法规。该技术可呈现所有色调,包括最鲜艳的颜色,并确保最高精度和可重复性,适用于四色印刷。生产过程中严格的质量控制,确保最终产品达到最高满意度。

注意事项: 使用有机油墨或涂层进行装饰,可避免重金属的引入,使产品符合欧洲和美国法规。这种工艺可精准呈现所有色调,包括最鲜艳的色彩,并确保最高的色彩再现度,即使是四色印刷也能达到完美效果。在生产过程中进行的质量控制,可确保最终产品的高满意度。

RHUM
CHANTAL
COMTE



« La simplicité est l'ultime sophistication »
Léonard de Vinci

CUVÉE CARIBAEA

Appellation d'Origine Contrôlée

Rhum de la Martinique

Rhum Agricole Blanc

« Médaille d'Argent » au Concours Spirit Selection by
Concours Mondial de Bruxelles, qui s'est tenu à Bruxelles
en octobre 2021.

ORIGINE : Sélectionné et mis en bouteilles par Chantal Comte dans les chais de Maison La Mauny, 97 211 Rivière-Pilote, Martinique.

TRAÇABILITÉ : Cette cuvée de rhum blanc est issue de la cuve 313 dans les chais de la Distillerie La Mauny.

- Année de distillation : 2020

- Mise en bouteille : mai 2021

Il a été tiré de cette cuvée 2500 bouteilles numérotées de 0001 à 2500.

PRÉSENTATION : Bouteille OSLO, bouchon naturel à tête, capsule étain avec Bande de déchirement, présentée en caisse bois unitaire, gravée. Etiquette illustrée d'un dessin original de Cyril GIRARD, chercheur Scientifique et peintre naturaliste.

L'ŒIL : Transparence, un blanc pur, belle viscosité.

AU NEZ : Un bouquet exceptionnel de canne à sucre fraîche et mûre. On reconnaît le nez de terroir propre à Maison La Mauny. Un nez opulent et gourmand.

EN BOUCHE : Une belle ampleur et la richesse d'une texture veloutée, avec une très belle sucrosité et des notes poivrées : canne à sucre, lait d'amande fraîche, comme les papillons de son étiquette, on butine le sucre de canne et le parfum fleuri et épicé des îles caribéennes.

DEGRÉ : 50 % Vol

ACCORDS : Avec des accras de morue antillais, de petits boudins créoles, un blaff d'oursins, en Ti'punch à l'apéritif, et avec tous les poissons fumés, œufs de poisson, poutargue (jusqu'au caviar les jours fastes !). Finir par un carpaccio d'ananas, arrosé de ce rhum remarquable.



Pour poursuivre l'action caritative, en faveur de la protection de la biodiversité Caribéenne et de la formation universitaire des jeunes naturalistes antillais, initiée avec la cuvée Caribaea, chaque bouteille achetée rapportera une contribution à l'Association Caribaea Initiative (www.caribaea.org). Le logo Caribaea Initiative sur la contre-étiquette matérialise cet engagement.

RHUM
CHANTAL
COMTE



L'Atelier du Rhum (朗姆酒工坊)

L'Atelier du Rhum 位于法国尼姆的 Château de la Tuilerie 庄园内, 坐落于由建筑师阿尔芒·佩利耶(Armand Pellier)设计的SICAM 建筑群, 是一家专门销售香塔尔·孔特(Chantal Comte) 朗姆酒的精品店。

此外, 它还展示了来自加勒比海和印度洋的优质朗姆酒, 并精选了一系列世界顶级威士忌(苏格兰、爱尔兰、日本、台湾等), 以及**杜松子酒(Gin)、波特酒(Port)和雪利酒(Sherry)**等其他烈酒, 以提供更全面的选择

L'Atelier du Rhum 还是一个品鉴体验中心。在帕特里克·马赫(Patrick Mahé)的书《Culture Rhum》(见附件)中, 作者提到了我们的朗姆酒与美食搭配的品鉴会和研讨会。

多年来, 我们一直在尝试将朗姆酒与各种美食(以西班牙小吃 Tapas 形式呈现)进行搭配, 打破传统观念, 展示朗姆酒丰富的搭配可能性。

这些主题品鉴活动均由香塔尔·孔特女士亲自主持。

品鉴体验(需预约):

- 价格: 每人30欧元(购买满200欧元可抵扣)。
- 详情咨询请通过 电子邮件(contact@chantalcomte.com) 或 电话(+33 4 66 70 10 55)联系我们。



© Karima Mohamed



© Karima Mohamed



© Chantal Comte



© Chantal Comte



© Chantal Comte



© Karima Mohamed



© Chantal Comte

营业时间：· 周一至周五：仅接受预约，提供个性化品鉴体验。

· 正常营业时间：

○ 周一、周二、周四、周五：上午 8:00 – 下午 4:30

○ 周三：上午 8:00 – 中午 12:00

更多信息请关注我们：

 [Rhum Chantal Comte](#)

 [@rhumchantalcomte](#)

香塔尔·孔特女士在朗姆酒工坊品鉴室里主持的朗姆酒与美食搭配品鉴会已有二十年的历史，并被收录在帕特里克·马赫(Patrick Mahé)的著作中。

DU RHUM ET DES METS

... En Occitanie, depuis plus de trente ans, Chantal Comte, experte internationale, a créé, dans son château de la Tuilerie à Nîmes, des ateliers ludiques autour du rhum et de la gastronomie. Elle y réunit ses confrères émérites, comme Claire Martin de Foresta, spécialiste des truffes, qui règne sur l'atelier « Diamant noir et or liquide ».

La collection de rhums de Chantal Comte a été sélectionnée par de grandes tables, telle celle d'Alain Ducasse, chef multiétoilé et ambassadeur de la gastronomie française autour du monde. Aussi multiplie-t-elle à l'envi les expériences gustatives. ...

Cf Patrick MAHÉ "CULTURE RHUM"
"Edition E/P/A"

场地租赁及接待空间

Château de la Tuilerie 庄园 曾是 Chantal 和 Pierre-Yves Comte 拥有的葡萄园, Chantal 在此担任酿酒师长达 35 年。她将葡萄酒生产业务出租, 以便专注于 朗姆酒的制作, 而这片广阔的土地 如今成为 朗姆酒与大自然爱好者的理想去处。

- 朗姆酒工坊(L'Atelier du Rhum)及其新扩建馆, 位于 SICAM 水果站的建筑内, 其环境让人联想到 海外朗姆酒蒸馏厂。

- 品鉴之家(Maison de Dégustation), 坐落于 浪漫的湖畔, 定期举办 朗姆酒与美食搭配的研讨会, 同时可供 婚礼及各类宴会(生日、退休庆祝等) 使用。

- 城堡林间空地(La Clairière du Château), 是 著名音乐家曾在 月光下的夏日音乐会 中演出的 传奇场地, 并拥有 卓越的音响效果 的舞台墙。

- 葡萄酒花园(Le Jardin des Vins), 适用于 婚礼、会议及临时展览, 并在 每年二月至三月 举办 独特的婚礼和服展。

场地租赁详情咨询, 请联系: +33 (0)4 66 70 10 55。



和服的小历史

这是一批独特的二手婚礼和服收藏,其年龄在10至50年之间。

在日本文化中,即使是仅穿过一次的衣物,其价值也会被认为降低。

然而,每件丝绸和服都是独一无二的,无法复制。

知名设计师的声望,加上高度复杂的染色和刺绣工艺,使得全新和服的价格极其昂贵。

如今,仍然掌握这一高难度工艺的匠人极为稀少,他们的作品价值不菲。

一件全新和服的价格通常在10,000欧元至50,000欧元以上。

在日本,和服被视为极其珍贵的资产,甚至在经济困难时,可作为银行贷款的抵押品,就像在欧洲,人们可能会典当家族珠宝一样。

和服的贵族起源

和服最初起源于日本贵族。

在15至16世纪,只有大名或将军阶层的贵族及其家族才被允许穿和服。

对于行家来说,每件和服都带有独特的标志,能够区分其用途:

- 是婚礼和服、日常和服、正式场合或夏冬季节的和服

- 是否属于艺妓或舞妓(Maiko, 艺妓学徒)
- 颜色和细节还能揭示它是为已婚女性、年轻女孩,还是年长女性所设计
- o 年长女性的和服颜色通常更柔和、更沉稳,以符合传统美学

和服的图案与象征意义

和服上的织物图案和丝绸刺绣都具有特定的象征意义:

- 扇子图案 代表 繁荣
- 鹤和乌龟 象征 长寿
- 这些图案在**江户时代(Edo period)**尤为流行,其中还包括 马车和花卉,灵感来自 皇室的游行队伍

和服的基本形状从未改变,唯一的区别在于:

- 衣领和衣摆的褶皱数量,用于区分 正式和服 和 日常和服

除了其深厚的文化价值之外,和服还具有永不过时的艺术美感,它们超越流行趋势,充满诗意与典雅。

预约参观:2025年3月
这是一场私人收藏展览。

在2025年3月,欢迎预约参观这场独特的和服展览,欣赏这些华美的礼仪和服。

[☒ 预约电话:+33 \(0\)4 66 70 10 55](tel:+330466701055)



© Chantal Comte



香塔尔·孔特支持 **Caribaea Initiative** 协会

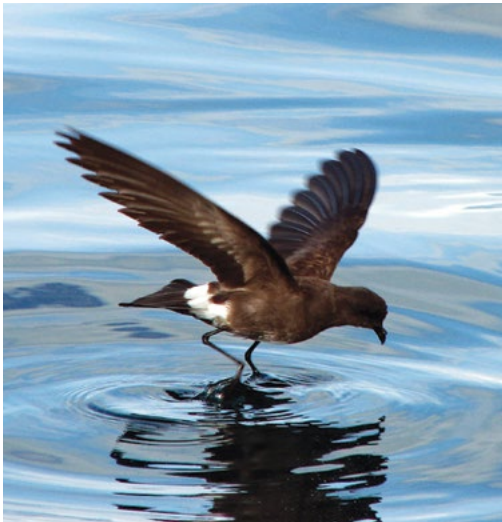
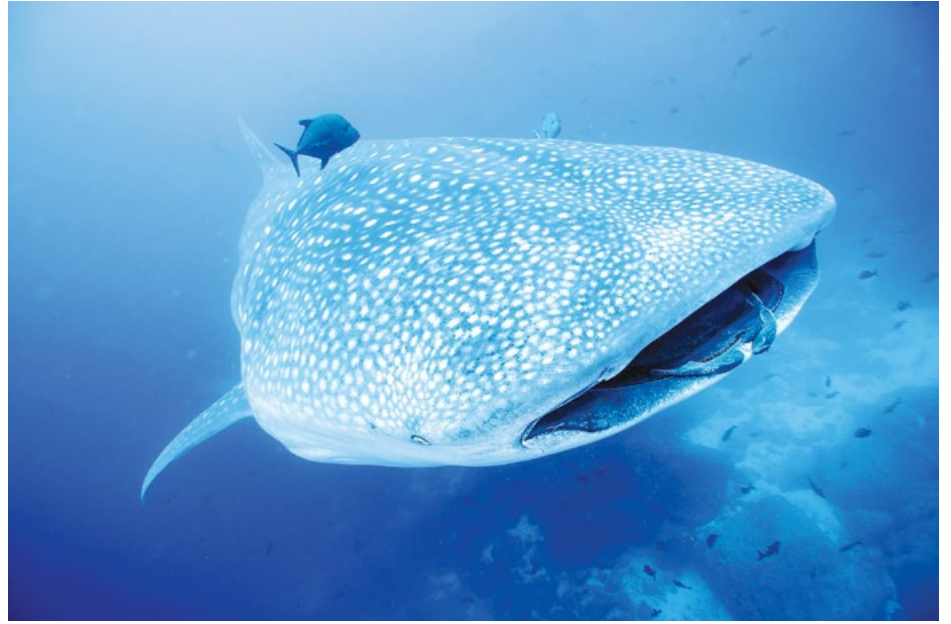
CARIBAEA INITIATIVE 的标志现已印在 所有香塔尔·孔特朗姆酒标 的背面，以此支持该协会在 加勒比海群岛 致力于 生物多样性保护 和 培养年轻的加勒比科学家。

CARIBAEA INITIATIVE (www.caribaea.org) 于 2014 年 在 MAVA 基金会的支持下成立，总部位于 瓜德罗普 (Guadeloupe)，目前是 唯一一家在整个加勒比海岛屿地区 运营的非政府自然保护组织，其行动超越语言、文化和政治障碍，真正实现了 跨区域的生态保护。该协会的独特之处在于，它优先培养高水平的本地科学专家，这些专家组成 科学网络，并提供野生动物和环境管理的专业建议。

为了实现这一目标，由阿兰·桑多兹(Alain Sandoz)领导的 **CARIBAEA INITIATIVE**，通过筹款来推动 多个保护和教育项目。在与当地机构紧密合作的同时，该协会开发了 加勒比海野生动物研究的科学项目，让学生能够攻读 学士、硕士或博士学位，深化环境科学研究。此外，该协会还在 中学和高中设立教育项目，提高 加勒比年轻人对生物多样性保护的认识，鼓励他们未来投身 生态研究和环境保护事业。



© Jorge Garcia



© Jorge Garcia



© Jorge Garcia

加勒比海群岛: 全球生物多样性的热点地区

加勒比海群岛 是世界上生物多样性最丰富的地区之一, 这里拥有大量的特有动植物物种, 它们仅在此地存在, 其他地方无法找到。然而, 这片珍贵的生态系统 极其脆弱, 正受到气候变化、外来入侵物种、森林砍伐和城市化 的威胁。在这一背景下, **CARIBAEA INITIATIVE** 的首要任务 是帮助加勒比地区的国家(其中大多数国家资源有限), 以科学方式管理和保护这一独特的自然遗产, 特别是培养本地科学专家。

自 2016 年以来, **CARIBAEA INITIATIVE** 一直致力于开展以研究和教育为核心的生物多样性保护项目。

这些项目已成功培养了 23 名硕士生 和 10 名博士生, 他们来自 9 个不同的国家和地区。

这些研究工作取得了重大科学进展, 例如:

- 在海地发现了一种全新的淡水鱼物种。
- 识别出导致加勒比海物种灭绝风险的关键因素。
- 对濒危物种的人口生态参数进行了评估。
- 揭示了城市绿地在生物多样性保护中的关键作用。

这些成果定期发表在世界顶级科学期刊上, 并通过宣传活动 让更多人了解其重要性。

加勒比地区不断壮大的专家网络

CARIBAEA INITIATIVE 正在逐步建立一个由本地专家组成的网络，他们具备互补的专业技能，既能成为当地社区值得信赖的榜样，也能够为政府提供自然资源管理和保护的建议。前方的道路仍然漫长，但方向已经明确。

为了筹集资金，**CARIBAEA INITIATIVE** 定期申请国家及国际资金资助，同时也依靠有远见和责任感的捐赠者的慷慨支持，他们深知为加勒比地区提供保护独特自然遗产的资源至关重要。

香塔尔·孔特(Chantal Comte) 的家族企业在加勒比地区已有60年历史，她对该协会的工作充满热情，尤其关注支持年轻研究人员的培养。

通过向 **CARIBAEA INITIATIVE** 捐赠每瓶朗姆酒销售所得的一部分，香塔尔·孔特希望积极参与，为加勒比地区的野生动物保护和未来专家的培养做出实际贡献。



© Jorge Garcia



© Lionel Moulet



© Lionel Moulet



© Emmanuel Perrin



SCEAM - L'Atelier du Rhum
571, chemin de la Tuilerie
30 900 Nîmes - France

Tél. standard : +33 (0)4 66 70 10 55
Ligne directe : +33 (0)6 03 91 85 90
contact@chantalcomte.com
www.chantalcomte.com



www.caribaea.org

