



魂と物語のあるラム酒。



シャントル・コントは1983年に卓越したラム酒のセレクトターとしてのキャリアをスタートしました。2023年には活動40周年を迎えました。

マルティナ・ハラスとルネ・ヴァン・ホーヴェンの著書『Rum Rebels』（スピリッツ業界を革新する女性たちの祝典）を通じて、彼女は1983年に世界で初めてラム酒に取り組んだ女性であり、次に続いた女性は1993年に活動を始めたことを知りました。ラム酒のコレクターや愛好家から広く認められており、彼女はウイスキーでは一般的だったがラム酒ではまだ確立されていなかった職業、ブレンダー/ポトラー（アッセンブラー/ポトラー）を自身のブランド「シャントル・コント」のもとで初めて手掛けました。

つまり、彼女は協力する蒸留所を選び、自分の樽を選び、それらをブレンドして彼女の名前で署名されたキュヴェを作り上げます。

彼女の発見は最も厳しい目を持つ愛好家たちによって待ち望まれています。常に少量生産される彼女のキュヴェの希少性は、発見の喜びをさらに高めています。

雄弁な実績。



Fighting Spirit Green Lagoon

2024年2月、バルセロナで開催された「カタヴィナム世界ワイン&スピリッツコンペティション」で「金メダル」を受賞

2024年3月、ロンドンで開催された「ロンドンスピリッツコンペティション」で「銀メダル」を受賞

2024年7月、バルセロナで開催された「国際ワイン&スピリッツアワード」で「金メダル」を受賞



Fighting Spirit Pink

2024年2月、バルセロナで開催された「カタヴィナム世界ワイン&スピリッツコンペティション」で「金メダル」を受賞

2024年3月、ロンドンで開催された「ロンドンスピリッツコンペティション」で「銀メダル」を受賞

2024年7月、バルセロナで開催された「国際ワイン&スピリッツアワード」で「金メダル」を受賞

2024年9月、中国で開催された「ブリュッセル国際コンクール・スピリッツセレクション」で「銀メダル」を受賞



Fighting Spirit Gold

2018年、マドリードで開催された「ラム酒世界コンクール」で「ダブル金メダル」を受賞

2020年、「ブリュッセル国際コンクール・スピリッツセレクション」で「金メダル」を受賞

2024年11月、パリで開催された「パリワイン&スピリッツトロフィー」で「ダブル金メダル」を受賞



L'Arbre du Voyageur Blanc

2024年2月、バルセロナで開催された「カタヴィナム世界ワイン&スピリッツコンペティション」で「金メダル」を受賞

2024年7月、バルセロナで開催された「国際ワイン&スピリッツアワード」で「金メダル」を受賞



L'Arbre du Voyageur Vieux

2024年2月、バルセロナで開催された「カタヴィナム世界ワイン&スピリッツコンペティション」で「グランド金メダル」を受賞

2024年7月、バルセロナで開催された「国際ワイン&スピリッツアワード」で「グランド金メダル」を受賞

2024年11月、パリで開催された「パリワイン&スピリッツトロフィー」で「金メダル」を受賞



Cuvée Caribaea Rhum Agricole Blanc

2021年、「ブリュッセル国際コンクール・スピリッツセレクション」で「銀メダル」を受賞



L'Or des Caraïbes Vieille réserve

2024年2月、バルセロナで開催された「カタヴィナム世界ワイン&スピリッツコンペティション」で「グランド金メダル」を受賞

2024年3月、リヨンで開催された「国際リヨンコンクール」で「金メダル」を受賞

2024年3月、ロンドンで開催された「ロンドンスピリッツコンペティション」で「銀メダル」を受賞



L'Or des Caraïbes Élevé sous bois

2024年2月、バルセロナで開催された「カタヴィナム世界ワイン&スピリッツコンペティション」で「グランド金メダル」を受賞

2024年7月、バルセロナで開催された「国際ワイン&スピリッツアワード」で「グランド金メダル」を受賞

2024年9月、中国で開催された

「ラム酒を選んだ日から瓶詰めの日まで、この待ち時間はほぼ9か月続きます！私はこの数か月を待ちきれない気持ちで過ごしました。皆さんが私の熱意を共有してくれることを願っています。」

2021年以来、何カ月もの探索の末にようやく心をとぎめかせるラム酒に出会うという喜びを感じさせるものには出会えませんでした！そうして発見したのが、シャイ・サン・エロイ88とその代表であるドミニク・オノレでした。

「偶然はなく、あるのは出会いだけだ」と詩人ポール・エリュアールが書きました。この出会いは決定的でした！その厳格さ、組織力、卓越性と美へのこだわりが私の哲学と完全に一致する人に出会いました。

ラム酒が私を喜ばせるだけでは十分ではありません！そこには人間的なつながりが必要です。ラム酒を育てる人とそのチームを尊敬し、その仕事を理解し、施設の衛生状態を確認し、樽の品質を保証する必要があります！期待以上でした！

2023年11月、私は情熱を持って選び、調合した新しいキュヴェを市場に出す喜びを味わいました。



© Sébastien Lamy

L'Or des Caraïbes Vieille réserve

カリブ海の風上諸島産ラム酒、ベルヴュー
蒸留所、マリー＝ギャラント島



© Sébastien Lamy

L'Or des Caraïbes élevé sous bois
カリブ海の風上諸島産ラム酒、レモネック
蒸留所、サント＝ローズ、グアドループ



© Sébastien Lamy

L'Arbre du Voyageur Rhum vieux
原産地：マデイラ島、J. ファリア蒸留所、
ポルト・ダ・クルス



© Sébastien Lamy

L'Arbre du Voyageur
マスカリン諸島産ホワイトラム、ラブル
ドネ蒸留所、モーリシャス島



© Sébastien Lamy

Fighting Spirit Green Lagoon

マスカリン諸島産ホワイトラム、ラブール
ドネ蒸留所、モーリシャス島



© Sébastien Lamy

Fighting Spirit Pink

カリブ海の風上諸島産ホワイトラム、ピエ
ール蒸留所、マリー＝ギャラント島



© Sébastien Lamy

Fighting Spirit Gold

ホワイトラム、デュ・シモン蒸留所、
マルティニークAOCラム

私の新しいキュヴェでは、革新的なアプローチを取りました。なぜなら、初めてマルティニーク以外で選定され、AOCの伝統から一歩離れたからです。それでもAOCを深く尊敬しています。実際、私はコドルムの当時の会長であったジャン＝クロード・ブルディヨンにAOCのアイデアを最初に提案した人物です。

また、マルティニークの案件を検討するよう、パリのAOC当局に最初に申請を行ったのも私でした。私はこの職業に40年間携わってきました。コニャックやアルマニャックと同様に、サトウキビ由来のラム酒をフランスの偉大なスピリッツとして認めさせるために闘ってきました。そして再び新たな挑戦をしました。

40年間マルティニークに忠実であった後、私は扉を開き、他の場所を見て回り、新しい感動や新たな喜びを発見しました。



© Sébastien Lamy



© Sébastien Lamy



© Karima Mohamed



© Karima Mohamed



© Sébastien Lamy



© Sébastien Lamy





© Sébastien Lamy

私がワインメーカーだった頃、カリブ海で卓越したラム酒のセレクトターとしての仕事と並行して、フランス最後のVDQS（上級品質ワイン）であるコステイエール・ド・ニームのワインをAOCに昇格させるために尽力しました。VDQSを創設したフィリップ・ラモールは、激しい議論の後に私の前でその約束をしました。この議論を覚えている人もいます。

私は困難な問題や常識にとらわれた考えに挑むのが好きです。

私はマデイラ島の非常に小規模なラム酒生産を選びました。それを熱心に発見したとき、詩人で作家、そしてワインメーカーであったジョゼフ・デルティユを思い出しました。彼は「本能の時代が戻ってきたとき、30年後に私は理解されるだろう」と書いています。

ラム酒を選ぶ際、最初に偏見はありません。本能が私を導きます。

突然、テイスティングで私を魅了し、感動させるとき、それが間違いでないことを確信します。



Rhum
Chantal Comte

味覚について話しましょう。
味覚とは何ですか？
テイステイングとは何を意味する
のでしょうか？
それは学べるものでしょうか？

これは古くからある哲学的な議論です：人々はよく「良い味覚とは自分のものだ」と言います。それは、自分が選ぶものが好きであり、好きなものを選ぶからです。

私は同意しません：味覚は育てるもの、学ぶもの、そして練習が必要です。それは文化の問題です。しかし、味覚の進化を振り返ると、1960年代までは、人々は古いワイン、しばしば過度に古く、非常に樽香の強いものを支持しており、ラベルだけで飲む人たちは、グラン・ポルドーだけを崇拝していました。



© Karima Mohamed

幸いなことに、醸造学者や偉大なテイスターたちの影響で、味覚は進化し、ワインはフルーティーになりました。新しい呼称は大きく進歩し、古い慣習は今日のテイスターたちの喜びのために変わりました。「昔のほうが良かった」わけではありません！

私としては、もちろん、私が瓶詰めした素晴らしいヴィンテージを誇りに思いますが、ラム酒の若さの魅力がより明確に私に現れ、私の新しいキユヴェの輝くような色は明らかです。



Rhum
Chantal Comte

アルコールの色とその光について話しましょう。

ワインにおいてもスピリッツにおいても重要な色は、「スピリッツ」という言葉に込められた精神性を通じて、テイスターを高めます。それは純粋さ、日差し、そして繊細さをもたらします。

1983年にラム酒のセレクションを始めたとき、私はすでにラム酒が黒っぽく、シロップのように重く流れる炭化水素のような従来のイメージから脱却することを提唱していました。

私がラム酒の師匠である故アンドレ・デパズ氏とポール・アヨット氏から学んだのは、ラム酒はキャラメルも人工物も使わず、きれいなワイン樽で熟成された黄金色であるべきだということでした。そのため、暗く生命のない液体、当時の蒸留所で標準だったもの、そして今でも一部の人々が品質の象徴と見なしているものにはなることができませんでした。

私はこの光をモーリシャス、マリー=ギャラント、マデイラ島のラム酒の中に見つけました。これが私たちをもう一つの誤解、つまり古いヴィンテージや年数表示への執着の話題へと導きます！



ラム酒の熟成年数について話しましょう。

私の友人である醸造学者はよくこう言いました：「木が好きならテーブルを食べればいい！しかし、ワインとはまず果実とフレッシュさだ！」私はこの考えに完全に同意します。これはスピリッツにも当てはまります。

木材、つまり樽は、卓越性を達成するための手段です。スピリッツやワインの熟成はまず木の中で行われますが、木材は背景に退くべきです。それは手段であり、目的ではありません。

スピリッツ、特にラム酒の分類は興味深いものです：

- 18か月間樽で熟成されると、ラム酒は**"Élevé Sous Bois"* (木で熟成) と分類されます
- 3年で、ラム酒は**"Vieux"* (熟成) と宣言されます
- 5年で、**"Grande Réserve"または"Vieille Réserve»* と呼ばれます
- 7年で、"Extra-Vieux"または"Hors d'Âge" (超熟成) と分類されます

それ以上になると、これ以上の分類は存在しません。それ以上樽で熟成させても意味がないからです。木がアルコールを凌駕し、樽の乾燥が香りを台無しにしてしまいます。

7年から10年が最大であり、それ以上熟成させるなら瓶詰めタイミングです。

よく言われることとは反対に、ラム酒は瓶の中でも熟成を続けます。特に自然のコルク栓で密閉されたボトルではそうです。この習慣は残念ながら減少していますが、私は自然のコルク栓の熱心な支持者です。

私は常に、7年から10年を超えないヴィンテージや熟成年数表示を支持してきました。それ以上になると、飲むのは歴史になりますが、フレッシュさと芳香の複雑さを失ってしまいます。



ラム酒の熟成と木材の重要性について話しましょう。

樽や桶の選択、木材の特性、それが由来する森、職人の技、そして板材の選定--これが偉大なラム酒を育む秘密です！

シャイ・サン・エロイ88の仕事に感銘を受けた点の一つは、樽の選択における妥協のない厳格さです。

Seguin-Moreau、Tonnellerie de l'Atlantic、Tonnellerie Marteray、Tonnellerie Cavinと協力することで、ドミニク・オノレ氏は卓越性を追求しました。

これらの職人たちは、ディオールの刺繍職人やエルメスの鞍職人がオートクチュールに提供するものと同じく、ラム酒に贅沢な価値をもたらしています。



Source Seguin-Moreau

嗅覚、すなわち嗅覚について話しましょう。 なぜこれが重要な感覚なのか？

フランソワーズ＝マリー・サントウッチの著書*『失われた香りを求めて』*に触発され、嗅覚の謎や、それを表現する言葉の欠如についていくつかの考えを共有します。

私たちは匂いその由来に基づいて名付けます：
「バラの香り」「肉の香ばしい香り」。嗅覚は、それが指し示すものと密接に結びついています。例えば、いちごのコンポートを嗅ぐとき、人生を通じて持つ「良い香りだ / 良くない香りだ」という子供じみた反射を超えると、嗅覚は言葉に困ります。いちごのコンポートの香りを正確に表現する言葉は存在しません。

言葉の使用について考える以前に、多くの人々は単に自分が嗅いでいるものや食べているものを認識できないのです。

「家族の集まりでマカロンの詰め合わせを分け合ったときのことを思い出します。風味を詳述したリーフレットがなければ、ほとんどの参加者は迷子でした。一部の人々は視覚的な推論で（茶色だからチョコレート、白だからバニラ）対応しましたが、ほんの少数の好奇心旺盛な人だけが香りの核心に触れるこ

とができました。これは才能ですか？まったく違います。むしろ情熱、学び、そして好奇心の問題です。」

嗅覚は、私たちが食べたり飲んだりするものを楽しむことを可能にするものです。それは、私たちの味覚と嗅覚の感覚の80%以上を占めています。



© Chantal Comte



尊敬されるリトル辞典には、「味覚は時折、誤って嗅覚を指すために使われる」と記されています。では、味覚とは何でしょうか？それは私たちの味覚システムとその受容体が認識できる五つの指標です：甘味、塩味、酸味、苦味、そしてうま味（日本語で「美味しい」または「旨い」を意味する言葉）です。このうま味は現在、基本的な四つの味覚に加えられています。一部では六つ目の味覚として「脂肪味」を追加する提案もありますが、まだ公式には認められていません。

これらの指標は決定的ですが、制限があります。なぜ決定的なのでしょう？人類の初期に、私たちの祖先が何が食べられるか、何が食べられないかを徐々に発見していく中で、味覚は最重要の「警告システム」として機能していたからです。甘味？子供の成長やエネルギー補給に不可欠なため、最優先されます。塩味？味を引き立て、身体のバランスを保つために重要です。酸味と苦味？より複雑です...果物の酸味は元気を与えますが、嫌がられることもあります。苦味は長い間毒の合図とされており、ベリーを試食することは危険であり、時には致命的でした。

なぜ制限があるのでしょうか？甘味/塩味/酸味/苦味/うま味という「指標」は、私たちが味わうものの驚異的な繊細さを全く反映していないからです。

例として、レモンとミントのタルトを考えてみましょう。砂糖の甘さとレモンの酸味が感じられます。しかし、このタルトをより特別なものと感じるかどうかを決めるのは、それを構成する無数の香りを解読する能力です：パイ生地の繊細なバターの香り、時折感じられるマダガスカルバニラの風味、メントン産レモンの洗練された香り、ミントの爽やかさ...そして、食感（柔らかさ、カリカリ感、ザラザラ感など）の影響を忘れてはなりません。

このような香りを正確に評価するためには、味覚の背後にある嗅覚が、ニュアンス、喜び、満足感を提供し、食欲や嫌悪感を引き起こします。

私たちの嗅覚器官の働きは、常に自然に行われ、不可欠なものです。証拠として、鼻をつまんで食べると何も感じられなくなります。

Covid-19、重い風邪、ポリープ、または頭部外傷の結果として、この嗅覚の喪失（嗅覚消失症）を経験した人々はこれをよく知っています。それは、夜中に孤立した家で電気が切れ、ろうそくもない状態のようなものです：完全に迷子になります！



L'OR
des Caraïbes

L'ES CAI
ITAL CO

L'OR
des Caraïbes

L'ES CAI
ITAL CO

L'OR
des Caraïbes

L'OR
des Caraïbes

L'ARBRE
DU
VOYAGEUR

L'ARBRE
DU
VOYAGEUR

CHA

MAISON LE ROUX
NÉS A QUIMPERLIN

私たちの美しい言語について、「少し塩気を抑えた」結論をお話ししましょう…。そう、言葉は存在しますが、それらの使い方があいまいです。ではまとめてみましょう：

- 匂いは、クラシックな経路、いわゆる「オルトネーザル」（正鼻経路）を通して私たちの鼻が感知するものです（私たちが日常的に空気から吸い込む匂い）。
- アロマは、食べ物や飲み物から生じ、口の中で感じられた後、嗅覚システムを通じて情報が喉の奥から鼻に到達するものです。
- 最後に、フレーバーは、これらの感覚にさらにいくつかを加えたものを組み合わせたものです。「フレーバー」という言葉は英語の"flavor"に由来する外来語であり、専門家や愛好家の間ではあまり支持されていませんが、食べ物やワインのテイスティングで感じる無数の感覚を表現するのに便利です。たとえ私たちの口という超精密な「工場」で、最終的にすべてが大きな「メゼ」として飲み込まれるとしても、「なんて素晴らしいフレーバー、このレモンとミントのタルト！」と感じる時間は十分にあります。

その原因は？ 大きな神経です。この神経は耳の上部から始まり、顔の両側に広がる3つの枝を持っています。これらの枝はおおよそ目、鼻、口のレベルに分布します。この強い感情を司る専門家の名前は、三叉神経（3つの「双子の」枝を持つことに由来します）です。この奇妙な神経は単独で働くことはまれです。嗅覚と味覚という2つの「仲間」と一緒に「ギャング」を形成します。

レモンとミントのタルトを例に挙げてみましょう：それを一口かじると、何が起こるのでしょうか？

- 嗅覚は、レモンとミントの心地よい香りによって活性化されます。
 - 味覚は、砂糖の量とレモンの酸味の程度について情報を伝えます。
 - 三叉神経は、ミントの爽やかさやタルトのテクスチャを感知します。
- このように、嗅覚、味覚、三叉神経の3つの要素が絡み合うダンスが繰り広げられます。そして、この「ギャング」は非常に有能ですが、時には他の感覚（例えば聴覚）に騙されることもあります。

例えば、2004年にオックスフォード大学の実験心理学者がポテトチップスについて大規模な研究を行い、これによってイグノーベル賞（ユニークで奇妙な研究に贈られる賞）を受賞しました。この研究者は、ポテトチップスがカリカリであればあるほど、人々がそれを好むことを証明しました。実験では、被験者は防音室内で同じブランドのポテトチップスをヘッドホン装着して食べました。ヘッドホンを通じて咀嚼音が増幅され、被験者はその「超音響」のポテトチップスをより好んだのです。

ほとんどの匂いは嗅覚、味覚、三叉神経を同時に刺激しますが、一部の匂いは嗅覚のみを刺激します（バニラなど）。他の匂いは三叉神経のみを刺激します（唐辛子など）。

また、さらに一部の匂いは嗅覚と三叉神経の両方を刺激します（ミントなど）。



© Chantal Comte



© Chantal Comte

このようにして、聴覚が味覚や嗅覚を欺くことができると証明されました！食品業界はこれを利用し、よりカリカリとしたチップスを作り出しました。そのため、噛むと音が非常に大きく響き、周囲の会話が聞こえなくなるほどです。チップスの包装さえも、音を増幅させるよう設計され、私たちチップス愛好者の欲望と待ちきれない気持ちを煽ります。

聴覚だけでなく、視覚も一流のマジシャンです。牛乳が緑色だったら、パンが青色だったら、同じように好まれるのでしょうか？何年も前、ボルドー大学のチームが熟練のソムリエを欺きました：彼らの前には、同じ白ワインの2杯がありましたが、1つは中性の染料で赤く着色されていました。ソムリエたちは全員、この赤く着色されたワインに「優れた赤ワインのすべての特徴」を見出しました。

色の強さも欺瞞に影響します。例えば、ラズベリーシロップが鮮やかな赤色であればあるほど、より甘く感じられます。

パリのラリボワジエール病院で働くコリーヌ・エロワット医師は言います：「嗅覚は繊細な感覚です。それは、自分自身の中で、自分自身との間で起こるものです。嗅覚器官は非常に早く発達するため、生まれる前から匂いを知っています。私たちは無意識のうちに学んでいます。誰もそれを本当に説明することはできません」。

良い匂いも悪い匂いもありません。あるのは危険の匂いだけです。かつては熟成された肉が好まれ

ていましたが、今日の西洋文明は主に砂糖と脂肪の文明です。

嗅覚器官は脳への唯一の直接的な入り口であり、常に活動しています。目を閉じたり耳を塞いだりすることはできますが、長時間呼吸を止めることはできないため、匂いを感じ続ける必要があります。

匂いは2つのメカニズムで作用します：

- 生理学的解読（匂い分子が嗅覚システムによって感知される）。
- 認知的解読（脳が記憶と感情を通じてそれらを識別する）。

最初のメカニズムが化学的である一方、2番目ははるかに複雑であり、その詳細はあまり分かっていません。匂いが記憶にエンコードされており、特定の日に何が起こったかに関連していることだけは分かっています。これが、テイステイキングが記憶と感情の問題である理由です。

匂いは何十億とあります。単一の分子だけで構成されるものではなく、どれも「強い」わけではありません。ニンニクや玉ねぎは、メロンやパセリよりも匂いが強いわけではない分子の組み合わせを含んでいます。

嗅覚は魅力的な感覚です。また、他の感覚が年齢とともに衰える中、最後まで残る感覚でもあります。昏睡状態の患者が馴染みのある匂いや香りに反応するとも言われています。



© Chantal Comte

大きな疑問：アルコール度数

1980年代にラム酒のセレクションを始めたとき、市場では「カスクストレングス」のラム酒、つまり水で薄められていないラム酒を見つけるのは非常に稀でした。

蒸留所では、すべてのラム酒が瓶詰め前に「減度」され、消費者向けに適切なアルコール度数（40%、42%、45%、最大でも50%）に調整されていました。また、ラム酒を薄める方が収益性が高いのです。1本のカスクストレングスラム酒から、40%のラム酒をほぼ2本分作ることができます。

しかし、熟成中でも例外的な樽を見つけたとき、何も手を加えるべきではないこと、特に大多数に合わせて薄めるべきではないことを知っていました。これが私のラム酒のアルコール度数が不均一で、丸い数字にならない理由です。絵画や彫刻に例えるなら、調和が完全なとき、それ以上の手を加える必要はありません。ミケランジェロの例を取りましょう：彼の彫刻を見ると、時に傑作が未完成の状態で大石から現れるように見えることがあります。足がまだ大理石の塊の中に埋もれているように見えるのに、傑作はそこにあります！それを「完成」させるべきではありません。これが私が呼ぶ「偉大なスピリッツのバランス」です！



© Sébastien Lamy

アルコール度数が非常に高く、舌や口蓋を焼くように感じるとき、どうやって飲むのでしょうか？答えは「飲む」のではなく、「味わう」ことです…。ほんの2滴だけ口に含み、口の中で転がして丸みを持たせませす—つまり唾液で薄めるのです—それを1分間続けてから飲み込みます。そうすると、口の中や後鼻腔で香りの本質を味わうことができ、全く焼けるような感覚はありません！

過剰な飲酒を勧めるわけではありません：少量でいいのです、それが忘れられない体験になるように。味わうための時間を取りましょう。自分の感覚に敏感になりましょう。記憶を活用して、ハーブや花、海、風の香りを思い出しましょう。内面的な旅を始め一方で、感覚を共有するのも大切です。それがソムリエの語彙が豊富である理由です！

「強い！」と言われることがあります—それは理解できませんが—そんなときは味わい方を説明する時です。

アルコール度数40%のラム酒は、新鮮なサトウキビジュースよりも多くの水が含まれています！なんて残念なことでしょう！

タレーランとフーシェの歴史的なディナーが、このことをよく表しています。

タレーランは欠点もありましたが、教養があり、輝かしい人物で、より素朴なフーシェを夕食に招待しました。素晴らしいワインが提供され、有名なやり取りが生まれました：注がれるとすぐに、フーシェはグラスを手に取り飲もうとしましたが、タレーランが手で止めてこう言いました：

「いいえ！まずは？見て、それから香りを嗅ぐので

す…」

しばらく間を置いて、フーシェが急いで尋ねました：

「そして飲むの？」

「いいえ」とタレーランは答えました。「まずグラスを置き、それについて話します。」

ラム酒も同じ敬意を払うべきです。喉の渇きを癒す飲み物として「飲む」のではなく、「味わう」べきです。そこに続く喜びは、その条件にかかっています！時間をかけることを知りましょう！



© Sébastien Lamy

結論として

あるいたずら好きなバーテンダーが、彼のバーのドアに次のような看板を掲げました：

「忘れるために飲む人は、前払いをお願いします。」

」
エヴァン法は、すべてのボトルや広告に「アルコールは健康に危険です」と明記することを求めています。

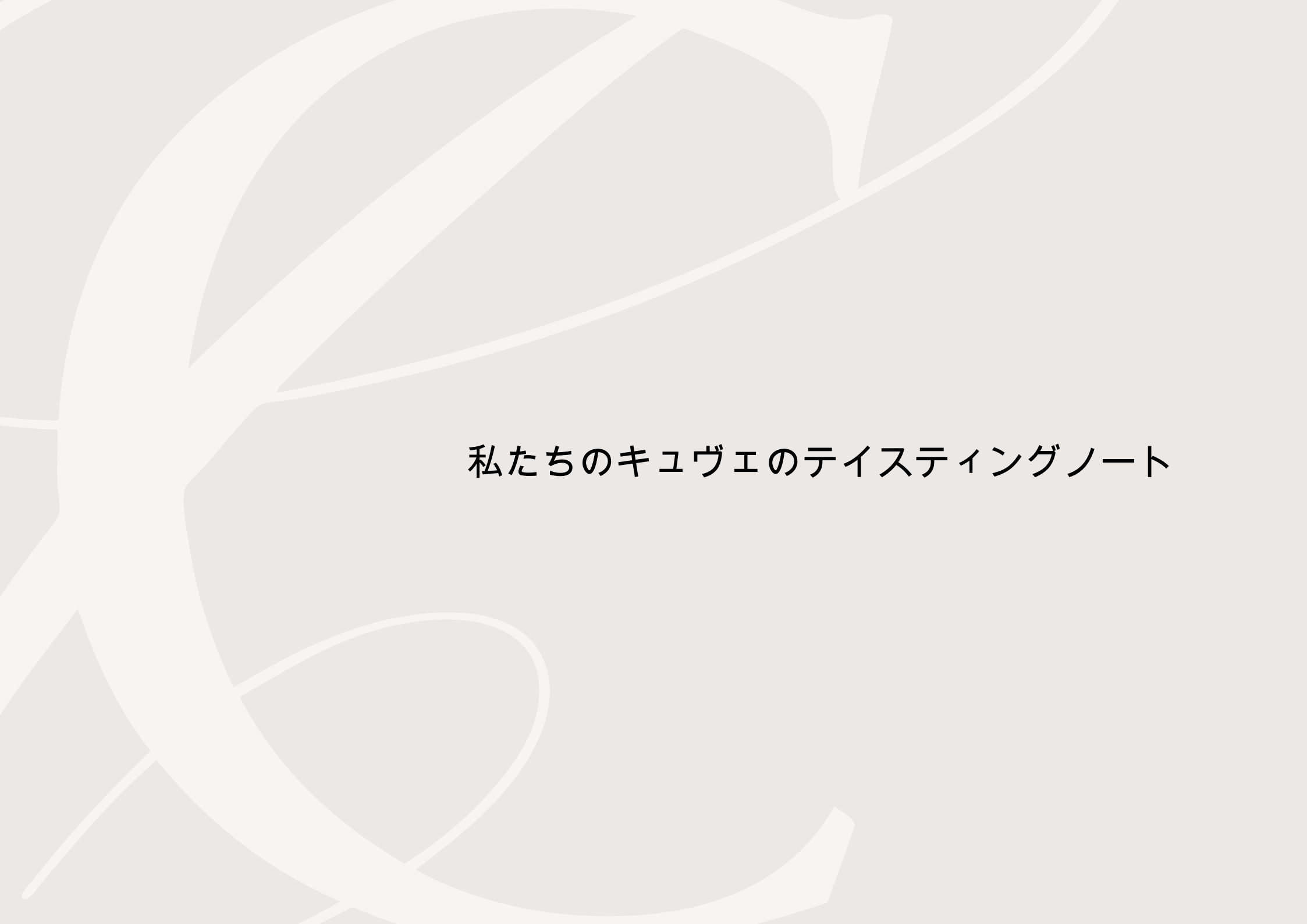
ユーモアと指示の間で、私はこう書きたいと思いません：

「責任を持ってお楽しみください。」

私は飲むことを勧めるのではなく、味わうことを勧めます。それは真剣でありながら楽しい行為です。

ラム酒に対する私の見解について、いくつかのアイデアを共有しました。まだ語るべきことはたくさんあります...

シャントル・コント



私たちのキュヴェのテイスティングノート

カリブの黄金

ヴィエイユ・レゼルヴ

- ・「グランド・ゴールドメダル」2024年2月にバルセロナで開催されたCatavinum World Wine & Spirits Competitionにて受賞。
- ・「ゴールドメダル」2024年3月にリヨンで開催された国際リヨン・コンペティションにて受賞。
- ・「シルバーメダル」2024年3月にロンドンで開催されたLondon Spirits Competitionにて受賞。
- ・「ブロンズメダル」2024年5月にパリで開催されたRhum Fest Awardsにて受賞。
- ・「グランド・ゴールドメダル」2024年7月にバルセロナで開催されたInternational Wine & Spirits Awardsにて受賞。

原産地：カリブ海のウィンドワード諸島産ラム。ベルビユー蒸留所 - マリー・ガラント島。
純粋な新鮮なサトウキビジュースから作られています。

トレーサビリティ：このヴィンテージは、シャントル・コント氏がSAINT ELOI 88のセラーで選んだロット7/18から作られました。確認された5つの樽（各230リットル、AB, AC, AD, AE, AF）が、SEGUIN-MOREAU社から特別に供給され、この特別なラムの熟成に使用されました。SEGUIN-MOREAU社は、高品質な樽材の選定において絶対的な基準を持つ名門ブランドです。このヴィンテージからは、シャントル・コント氏のために1,607本のスクリーン印刷ボトルが製造されました。2023年10月にボトリング（ロットR231005）。

歴史：「L'OR DES CARAÏBES」および「LA TOUR DE L'OR」は、希少で予測不可能なヴィンテージであり、シャントル・コントのラムコレクションの中で最も名誉あるセレクションの一つです。その数は限られ、シャントル・コント氏によって、最高品質のものが厳選されます。その熟成プロセスとボトリングには、細部に至るまで極めて慎重な注意が払われています。

外観：古びた金色、輝きのある太陽のような色合い。厚みのある、官能的な涙。

香り：チョコレート掛けのオレンジピール、際立つカカオ、砂糖漬けのエキゾチックフルーツ、砂糖漬けのシャデク（グレープフルーツ）、バターのようなニュアンス。

味わい：柔らかくも力強いアタック。最初は甘さが広がり、次第に増していく力強さがこの卓越したラムの特徴。味わいの中で次第に力強さが増し、ジンジャー、カカオ、貴重な木の香りが現れる。雑味がなく、完璧なハーモニー。愛好家にはたまらない逸品！

アルコール度数：64% ALC./VOL.

サービングの推奨：室温で、RIEDELまたはSPIEGELAUのチューリップ型ステムグラスで提供するのが理想的。

ペアリングのおすすめ：この魅惑的なラムは、単体でも十分に楽しめる。まさに「瞑想のためのラム」であり、それだけで完璧な味わい。しかし、しっとりとしたフォアグラ、リエーブル・ア・ラ・ロワイヤル（王室風野ウサギ料理）、または同じく高貴なチーズブリア＝サヴァランとも素晴らしく合う。デザートには、ぜひチョコレートの芳醇な味わいを。



シャントル・コント氏は、カリブの若手ナチュラリストの大学教育を支援するカリベア・イニシアティブ協会に長年取り組んできました。販売されるシャントル・コントのラムの各ボトルは、それぞれの形でカリベア・イニシアティブ協会 (www.caribaea.org) への支援に貢献しています。パッケージの背面にあるカリベアのロゴは、この取り組みを象徴しています。

RHUM
CHANTAL
COMTE



備考：有機インクやコーティングを使用した装飾により、重金属の導入を排除し、欧州および米国の規制に適合した製品を提供できます。この方法では、最も鮮やかな色を含むすべての色調を、四色印刷でも最大限の精度と再現性で表現できます。生産工程で実施される品質管理により、最終的な仕上がりに高い満足度が保証されます。

カリブの黄金

木樽熟成

- ・「グランド・ゴールドメダル」 2024年2月、バルセロナで開催されたCatavinum World Wine & Spirits Competitionにて受賞。
- ・「グランド・ゴールドメダル」 2024年7月、バルセロナで開催されたInternational Wine & Spirits Awardsにて受賞。
- ・「ゴールドメダル」 2024年9月、中国で開催されたSpirits Selection by Concours Mondial de Bruxellesにて受賞。

原産地: カリブ海のウィンドワード諸島産ラム。レモン蒸留所 (グアドループ・サントローズ)。新鮮なサトウキビジュースから作られた純粋なラム酒。トレーサビリティ: このヴィンテージは、Saint Eloi 88のセラーでシャントル・コント氏によって選ばれたロット59/22から生まれました。Atlantic、Marteray、Cavinのトネラーによる木樽熟成ラム (Aphrodite樽: 細かい木目) をブレンドしています。このヴィンテージから2,071本のスクリーン印刷ボトルが製造されました。2023年10月にボトリング (ロット R231006)。

歴史: 「カリブの黄金」および「黄金の塔」は、極めて希で予測不可能なラムのコレクションであり、シャントル・コントの最高級セレクションの一つです。その数量は限られており、最高品質のものだけが慎重に選ばれます。熟成からボトリングに至るまで、細部にわたる注意が払われています。

熟成: Saint Eloi 88の社長、ドミニク・オノレ氏は、樽の選定において絶対的な厳格さを持っています。彼は最高級のトネラーと協力し、それぞれの樽がラムの風味を高める役割を果たすよう調整しています。このラムは、**Atlantic、Marteray、Cavin (Aphrodite樽: 必須アイテム!) **の樽で18ヶ月間熟成され、繊細さ、個

性、優雅さを備えた一品となりました。

外観: 美しい金色、明るく輝く透明感。グリセロールによる厚みのある涙。

香り: 柑橘系の香りが溢れるブーケ! レモン、オレンジブロッサム、ハチミツの鮮烈で生き生きとした香り。サトウキビのアロマの真髄。

味わい: 爽やかさと複雑さが融合: レモン、バニラ、キャラメリゼしたパイナップル、トーストした小麦、モルトの風味。まるで懐かしい子供の頃のビスケットを思い出させるような味わい。柑橘類の皮やシトロンの風味も感じられる。バランスが良く、ハーモニーが取れたシルキーな味わい。驚くほど長い余韻と完璧なエレガンス。至高のテイasting体験!

アルコール度数: 65% alc./vol.

サービングの推奨: 室温で提供。

ペアリングのおすすめ: このラムは、オープンで焼いたシーフードグラタンや、クリームとマッシュルームのソースを添えた鶏料理に最適です。デザートには、レモンメレンゲタルト、フルーツブリオッシュ、エキゾチックフルーツを加えてくれるラムです。



シャントル・コント氏は、カリブの若手ナチュラリストの大学教育を支援するカリバエア・イニシアティブ協会に長年取り組んできました。販売されるシャントル・コントのラムの各ボトルは、それぞれの形でカリバエア・イニシアティブ協会 (www.caribaea.org) への支援に貢献しています。パッケージの背面にあるカリバエアのロゴは、この取り組みを象徴しています。

RHUM
CHANTAL
COMTE



備考: 有機インクやコーティングを使用した装飾により、重金属の導入を排除し、欧州および米国の規制に適合した製品を提供できます。この方法では、最も鮮やかな色を含むすべての色調を、四色印刷でも最大限の精度と再現性で表現できます。生産工程で実施される品質管理により、最終的な仕上がりが高い満足度が保証されます。

旅人の樹 熟成ラム

- 「グランド・ゴールドメダル」 2024年2月、バルセロナで開催されたCatavinum World Wine & Spirits Competitionにて受賞。
- 「ブロンズメダル」 2024年3月、ロンドンで開催されたLondon Spirits Competitionにて受賞。
- 「グランド・ゴールドメダル」 2024年7月、バルセロナで開催されたInternational Wine & Spirits Awardsにて受賞。
- 「ゴールドメダル」 2024年11月、パリで開催されたParis Wine & Spirits Trophyにて受賞。

原産地: マデイラ島 – J.ファリア蒸留所 (Engenhos do Norte – ポルト・ダ・クルス)。純粋な新鮮なサトウキビジュースから作られたラム酒。

トレーサビリティ: このヴィンテージは、Saint Eloi 88 セラーでシャントル・コント氏が厳選したロット26/20から生まれました。

2023年10月にボトリング (ロットR231004)。3,022本の番号付きボトルが生産されました (0001 ~ 3022)。

熟成: 半分は テラコッタのアンフォラ (トスカーナ製) で、もう半分は コニャックのオーク樽 で熟成。

歴史: 新たなヴィンテージ「旅人の樹」は、その名の通り「旅」を象徴しています。今回は、シャントル・コント氏がカリブ海から遠く離れたマデイラ島を選びました。

この島は カサブランカと同じ緯度にある火山島で、コルシカ島の10分の1の大きさしかありません。この小さな島では「ロクサ」種のサトウキビがわずかに150ヘクタールで栽培されており、温暖な太陽、冷たい海、ヨウ素を含んだ海風の影響を受けながら、この特別なラム酒が生み出されています。

外観: ゴールデンブラウンの透明感ある色調。グリセロールが豊富で輝きが美しい。

香り: 力強く複雑なアロマ。スパイスの柔らかい香り、金色のタバコの葉、バターが香る黄金色のブリオッシュのようなニュアンス。

味わい: このラムの特徴は 構造、複雑さ、そして力強さ。スパイシーな個性がはっきりと感じられ、ほのかにウッディな風味も。タンニンがエレガンスと繊細さを加え、スパイスと柑橘系の複雑な香りが広がる。非常に長い余韻を持ち、まさに至高の逸品。

アルコール度数: 63% alc./vol.

サービングの推奨: 室温で提供。この樽出しラムの力強い風味を最大限に楽しむために、ほんの数滴を口に含み、口を閉じて唾液と混ぜ合わせる。そうすることで、アルコールの刺激を抑えながら、繊細なアロマを存分に堪能できる。

ペアリングのおすすめ: このラムは、エリック・コントのダークチョコレート や ピエール・エルメの「カレモン・ショコラ」と完璧に調和。また、上質なハバナ産シガーと共に楽しむと、さらにその魅力が引き立つ。

RHUM
CHANTAL
COMTE



旅人の樹

ホワイトラム

- 「ゴールドメダル」 2024年2月、バルセロナで開催されたCatavinum World Wine & Spirits Competitionにて受賞。
- 「ゴールドメダル」 2024年7月、バルセロナで開催されたInternational Wine & Spirits Awardsにて受賞。

原産地: マスカレン諸島 (インド洋) のホワイトラム。新鮮なサトウキビジュースから作られた純粋なラム。ラブルドネ蒸留所 (モーリシャス島 - インド洋) にて蒸留。

トレーサビリティ: このヴィンテージは、Saint Eloi 88 セラーでシャントル・コント氏が厳選したロット36/21から生まれました。

Chais Saint Eloi 88 に到着後、このラムはテラコッタのアンフォラでスタビライゼーション、熟成、微小酸化され、ゆっくりと最適な還元が行われました。

アンフォラはその多孔性によって、他の容器にはない独自の「呼吸」を実現します。

2023年10月にボトリング (ロット R231003)。
1,950本の番号付きボトルが生産されました (0001 ~ 1950)。

歴史: 今回の**「旅人の樹」**も、その名にふさわしい冒険の旅を続けています。

シャントル・コント氏が今回選んだのは、カリブ海から遠く離れたインド洋の島、モーリシャス。ここには、モーリシャス・クレオール語で「Ravanela (ラヴァネラ)」と呼ばれる、同じ名前の樹が今もなお生育しています。

RHUM
CHANTAL
COMTE

外観: 透明感があり、光をよく反射し、美しい粘性を持つ。

香り: フレッシュなサトウキビとトロピカルフルーツの鮮烈なアタック。繊細で軽やか、ミネラル感があり、余韻が長いアロマティックなフィニッシュ。

味わい:

- スパイス (ペッパー、チリ、メース)
- 柑橘系のノート
- 力強く、ミネラル感とスパイスが際立つリッチな口当たり
- アンフォラ熟成により、一次的な香りが保たれ、ミネラルの骨格が強化
- 全体的に滑らかでバランスが良い
- アンフォラ由来のミネラル感とヨード香が際立ち、個性の強い仕上がり

アルコール度数: 49% alc./vol.

サービングの推奨: 伝統的に、Riedel または Spiegelau のチューリップ型グラスで室温で提供。

ペアリングのおすすめ: このラムは、野菜の天ぷら、寿司、またはサーモンの刺身と素晴らしくマッチします。デザートには、フルーツサラダ、フルーツタルト、ヌガーグラスセとの組み合わせが最高です。



FIGHTING SPIRIT GREEN LAGOON

ホワイトラム

- ・「ゴールドメダル」 2024年2月、バルセロナで開催されたCatavinum World Wine & Spirits Competitionにて受賞。
- ・「シルバーメダル」 2024年3月、ロンドンで開催されたLondon Spirits Competitionにて受賞。
- ・「ゴールドメダル」 2024年7月、バルセロナで開催されたInternational Wine & Spirits Awardsにて受賞。

原産地: マスカレン諸島のホワイトラム。
新鮮なサトウキビジュースから作られた純粋なラム。
ラブルドネ蒸留所 (モーリシャス島 - インド洋) にて蒸留。

トレーサビリティ: このヴィンテージは、Saint Eloi 88セラーでシャントル・コント氏が厳選したロット63/23から生まれました。
5,700本のスクリーン印刷ボトルが生産されました。
2023年10月にボトルリング (ロット R231001)。

歴史: このラムはシャントル・コントコレクションの卓越したホワイトラムシリーズの一部です。

「Fighting Spirit Red Line」、「Fighting Spirit Blue」、「Fighting Spirit Gold」に続き、この「Fighting Spirit Green Lagoon」はインド洋の清涼感とフローラルな柔らかさを体現する特別なラムです。この特別なラムには、洗練された現代的なボトルがふさわしいと考えられました。「Fighting Spirit」は、アイルランドのラグビー用語であり、勝利への意志、限界を超える努力を象徴しています。しかし、暴力とは無縁です！

外観: 光り輝く透明感があり、グリセロールのリッチな涙がグラスに美しく広がる。
見た目にも魅力的な仕上がり。

香り: 大波のような力強さを持ちながら、調和のとれた香り。海の爽やかさと植物の優しさがバランス良く融合。純粋なサトウキビラムらしい、クリアで力強く心地よい香り。

味わい:

- ・アルコールの力強さを予想しつつ、実際には黒糖の官能的な甘さ。
- ・ジャスミンや蜂蜜の繊細なニュアンス。
- ・フィニッシュは爽やかで力強く、心地よい余韻が長く続く。
- ・絶妙なバランスと素晴らしい持続性。

アルコール度数: 55% alc./vol.

サービングの推奨: 伝統的には常温でストレートに、グラッパのように提供されます。個人的には、氷なしで冷やして提供することをおすすめします。このラムはその優れた品質から、氷、シロップ、レモンなどの添加物は不要です。

ペアリングのおすすめ: このラムは、シーフード、カラスミ、キャビア、燻製魚との相性が抜群です。また、濃厚なチーズ、高級チョコレートデザート、フルーツソルベ、クリーミーなパリ・プレストとのペアリングもおすすめです。

備考: このボトルの装飾には、有機インクとコーティングを使用し、重金属を一切含まないように設計されています。そのため、ヨーロッパおよびアメリカの規制に完全準拠。この技術により、四色印刷を含むあらゆる色調、特に鮮やかな色合いを最高精度と再現性で表現可能。生産中の厳格な品質管理により、最終的な仕上がりへの満足度を最大限に保証します。

備考: 有機インクやコーティングを使用した装飾により、重金属の導入を排除し、欧州および米国の規制に適合した製品を提供できます。この方法では、最も鮮やかな色を含むすべての色調を、四色印刷でも最大限の精度と再現性で表現できます。生産工程で実施される品質管理により、最終的な仕上がりへの高い満足度が保証されます。

RHUM
CHANTAL
COMTE



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

FIGHTING SPIRIT PINK

ホワイトラム

- ・「ゴールドメダル」 2024年2月、バルセロナで開催されたCatavinum World Wine & Spirits Competitionにて受賞。
- ・「シルバーメダル」 2024年3月、ロンドンで開催されたLondon Spirits Competitionにて受賞。
- ・「ゴールドメダル」 2024年7月、バルセロナで開催されたInternational Wine & Spirits Awardsにて受賞。
- ・「シルバーメダル」 2024年9月、中国で開催されたSpirits Selection by Concours Mondial de Bruxellesにて受賞。

原産地: カリブ海ウィンドワード諸島のラム。
新鮮なサトウキビジュースから作られた、アグリコールラム。
ビエール蒸留所 (マリー・ ガラント島) にて蒸留。
フランス産。

トレーサビリティ: このヴィンテージは、Saint Eloi 88セラーでシャントル・ コント氏が厳選したロット64/23から生まれました。
5,700本のスクリーン印刷ボトルが生産されました。
2023年10月にボトリング (ロット R231002) 。

HISTORY: This rum is part of Chantal Comte's collection of exceptional white rums. Following "Fighting Spirit Red Line", "Fighting Spirit Blue", "Fighting Spirit Gold", and "Fighting Spirit Green Lagoon", this "Fighting Spirit Pink" embodies floral softness and complexity, deserving of a precious, contemporary bottle. "Fighting Spirit" is a rugged Irish rugby term that speaks of the desire to win and push beyond limits—without violence!

TO THE EYE: A rare thickness of the disc. Superb viscosity. Brilliant and transparent.

ON THE NOSE: An enchanting bouquet. A refreshing hint of salt, complemented by the sweet, ripe fragrance of fig. Lychee and rose complete this distinctly "Pink" aromatic palette.

ON THE PALATE: Plénitude et volupté. Début de sucrosité intéressant. La rose exerce encore ses sortilèges et la matière palpable, sensuelle de ce rhum, ajoute encore au plaisir de la dégustation. Longue persistance.

ALCOHOL CONTENT: 55 % alc./vol.

SERVING RECOMMENDATION: Traditionally served neat at room temperature, like grappa. Personally, I recommend serving it chilled, to avoid dilution with ice, syrup, or lemon, as its exceptional quality requires no embellishment.

FOOD & RUM PAIRING RECOMMENDATIONS: It pairs beautifully with seafood, bottarga, caviar, and all smoked fish. It also complements raspberry or rose-flavored desserts, sorbets, vacherin, tiramisu, and raspberry tart.



シャントル・ コント氏は、カリブの若手ナチュラリストの大学教育を支援する カリベア・ イニシアティブ協会 に長年取り組んできました。販売される シャントル・ コントのラムの各ボトルは、それぞれの形でカリベア・ イニシアティブ協会 (www.caribaea.org) への支援に貢献しています。パッケージの背面にあるカリベアのロゴは、この取り組みを象徴しています。

備考: 有機インクやコーティングを使用した装飾により、重金属の導入を排除し、欧州および米国の規制に適合した製品を提供できます。この方法では、最も鮮やかな色を含むすべての色調を、四色印刷でも最大限の精度と再現性で表現できます。生産工程で実施される品質管理により、最終的な仕上がりに高い満足度が保証されます。

RHUM
CHANTAL
COMTE



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

FIGHTING SPIRIT GOLD

ホワイトアグリコールラム
AOCマルティニークラム

- ・「ゴールドメダル」 2020年10月、ブリュッセルで開催されたSpirits Selection by Concours Mondial de Bruxellesにて受賞。
- ・「ダブルゴールドメダル」 2018年、マドリードで開催されたConcours Mondial des Rhumsにて受賞。
- ・「ダブルゴールドメダル」 2024年11月、パリで開催されたParis Wine & Spirits Trophyにて受賞。

プレゼンテーション:

"Fighting Spirit" は、アイルランドのラグビー用語であり、勝利への意志を象徴する言葉です。

また、ラム酒は 第一次世界大戦、第二次世界大戦 で兵士の支えとなった伝統的な酒でもあります。このラムは シャントル・コントの卓越したホワイトラムコレクションの一部です。

「Fighting Spirit Red Line」「Fighting Spirit Blue」に続き、「Fighting Spirit Gold」は、このユニークなラムの力強さと花のような滑らかさを表現し、特別なボトルにふさわしい逸品です。

TO THE EYE: Crystalline, with a brilliant transparency reminiscent of diamonds.

ON THE NOSE: It presents the appetising characteristics of its predecessors, with subtle iodised and saline notes, while its floral side is more prominent (stephanotis and samana flowers).

ON THE PALATE: A honeyed, velvety smoothness tempers the strength of the alcohol, revealing sugarcane aromas, exotic fruits, and flowers, enhanced by a touch of pepper.

ALCOHOL CONTENT: 50% Vol

SERVING RECOMMENDATION: Best enjoyed neat at room temperature, like a grappa, either as an aperitif or after a meal. Personally, **I recommend serving it chilled as an aperitif** to avoid dilution with ice, syrup, or lime, as its exceptional qualities require no embellishment. (However, for Ti' Punch enthusiasts, a few drops of sugarcane syrup and lime juice may be added).

FOOD & RUM PAIRING RECOMMENDATIONS: It pairs perfectly with an aperitif of cod accras, Antillean black pudding, and avocado féroce. Its complexity, saline freshness, and iodine notes are further enhanced by oysters, bottarga, caviar, and smoked fish.

ORIGIN: This rum is distilled at Distillerie du Simon, on the Atlantic coast of Martinique.

A total of 6,000 screen-printed bottles were produced for Chantal Comte. Bottled in April 2017.

備考: 有機インクやコーティングを使用した装飾により、重金属の導入を排除し、欧州および米国の規制に適合した製品を提供できます。この方法では、最も鮮やかな色を含むすべての色調を、四色印刷でも最大限の精度と再現性で表現できます。生産工程で実施される品質管理により、最終的な仕上がりに高い満足度が保証されます。

RHUM
CHANTAL
COMTE



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

CUVÉE CARIBAEA

AOC 認定

マルティニーク産 ホワイトアグリコー
ルラム

・「銀メダル」 2021年10月、ブリュッセルで開催され
たSpirits Selection by Concours Mondial de Bruxellesに
て受賞。

原産地: シャントル・コント氏が Maison La Mauny (マ
ルティニーク、リヴィエール=ピロート) のセラーで
選定・瓶詰め。

トレーサビリティ:

このホワイトラムは La Mauny蒸留所 のタンク313 から
抽出。

- ・蒸留年: 2020年
- ・瓶詰め: 2021年5月
- 2,500本の番号付きボトル (0001 ~ 2500) を生産。

プレゼンテーション:

- ・OSLOボトル, 天然コルク栓, 金属キャップ付き。
- ・木製の個別ケース に収納。
- ・科学研究者であり自然画家のCyril GIRARD氏によるオ
リジナルイラスト付きラベル。

外観: 透明感があり、純白で高い粘性 を持つ。

香り: フレッシュで熟したサトウキビ の贅沢な香り。
Maison La Mauny特有のテロワールの香り。
芳醇で食欲をそそる香り。

味わい:

広がる豊かなテクスチャーとベルベットのよう滑ら
かさ。
甘みとスパイス (ペッパー) の絶妙なバランス。
サトウキビ、フレッシュアーモンドミルク、カリブの
花とスパイスの香りが感じられる。

アルコール度数: 50% alc./vol.

ペアリング:

最適な組み合わせ:

- ・アンティル諸島のバカラオアクラ
- ・クレオール風のブラックプディング
- ・ウコのブラフ (カリブ海風スープ)
- ・食前酒としてのティ・パンチ
- ・スモークフィッシュ、魚卵、ポツタルガ (特別な日
にはキャビアと共に!)
- ・パイナップルのカルパッチョにこのラムをかけて締め
くくる。



シャントル・コント氏は、カリブの若手ナチュラリストの大学教
育を支援するカリバア・イニシアティブ協会に長年取り組んでき
ました。販売される シャントル・コントのラムの各ボトルは、そ
れぞれの形でカリバア・イニシアティブ協会 (www.caribaea.org)
への支援に貢献しています。パッケージの背面にあるカリバアの
ロゴは、この取り組みを象徴しています。

RHUM
CHANTAL
COMTE



L'Atelier du Rhum

(アトリエ・デュ・ラム)

フランス・ニームのシャトー・ド・ラ・チュイレリーの敷地内、建築家アルマン・ペリエ氏が設計したSICAM建築群に位置する**L'Atelier du Rhum**は、シャントル・コント氏のラム専門のブティックです。

また、カリブ海やインド洋の主要なラムを紹介するとともに、**世界最高級のウイスキー（スコットランド、アイルランド、日本、台湾など）**や、ジン、ポート、シエリーといった多様なスピリッツも取り揃えています。

L'Atelier du Rhum は、ラムのテイasting体験も提供する場所です。

パトリック・マエ氏の著書「Culture Rhum」（添付記事参照）には、当店のワークショップやフードペアリングについて触れられています。

長年にわたり、ラムとさまざまな料理を組み合わせたタパス形式の試食を行い、ラムの多様なペアリングの可能性を示し、固定観念を覆す試みを続けています。

これらのテーマ別テイastingは、シャントル・コント氏が監修しています。

テイasting（要予約）：

- 料金: 1人30ユーロ（200ユーロ以上購入で払い戻し可）。
- お問い合わせは、メール（contact@chantalcomte.com）または電話（+33 4 66 70 10 55）まで。



© Karima Mohamed



© Karima Mohamed



© Chantal Comte



© Chantal Comte



© Chantal Comte



© Karima Mohamed



© Chantal Comte

営業時間 : ・月曜日～金曜日: 完全予約制のパーソナライズされた試飲体験。

・それ以外の通常営業時間:

○ 月曜・火曜・木曜・金曜: 8:00 AM – 4:30 PM

○ 水曜: 8:00 AM – 12:00 PM

詳細については、以下をご覧ください:

 [Rhum Chantal Comte](#)

 [@rhumchantalcomte](#)

シャントル・コント氏が20年間にわたり、アトリエ・デュ・ラムの試飲室で開催しているラムと料理のペアリング試飲会は、パトリック・マエ氏の著書にも掲載されています。

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"

イベント会場のご案内

シャトー・ド・ラ・チュイレリー (Château de la Tuilerie) は、かつてシャントル・コント氏とピエール＝イヴ・コント氏が所有し、シャントル氏が35年間ワイン造りを手がけたワイナリーです。

彼女がワイン生産を貸し出し、ラム造りに専念するために、この広大な敷地は、ラムと自然を愛する人々を迎える特別な場所となりました。

アトリエ・デュ・ラムとその新しい別館は、SICAMフルーツステーションの施設内にあり、その環境は海外の蒸留所の雰囲気を彷彿とさせます。

試飲の館 (La Maison de Dégustation) は、ロマンティックな池のほとりにあり、定期的にラムと料理のペアリング・ワークショップが開催され、結婚式や各種レセプション (誕生日会、退職祝いなど) にもご利用いただけます。

シャトーの森の広場 (La Clairière du Château) は、これまでに著名なミュージシャンが夏の月明かりコンサートを開催した伝説的な会場であり、優れた音響効果を持つ壁を備えています。

ワイン・ガーデン (Le Jardin des Vins) は、結婚式、会議、期間限定の展示会のための会場で、毎年2月または3月に特別な「ウェディング着物展」が開催されます。

会場レンタルに関するお問い合わせは、+33 (0)4 66 70 10 55 までご連絡ください。



着物の歴史

この特別な婚礼着物のコレクションは、10年から50年の歴史を持つものばかりです。

日本では、たとえ一度しか着用されていない衣服であっても、その価値が低く見られる文化があるためです。

しかし、これらのシルクの着物はすべて一点物であり、複製することはできません。

有名なデザイナーの名声、高度な染色技術と刺繍技法により、新品の着物は非常に高価です。

現在でもこの高度な技術を持つ職人はごくわずかであり、彼らの作品は莫大な価値を持っています。

新品の着物の価格は10,000 ~ 50,000ユーロを超えることもあります。

日本では着物の価値が非常に高いため、財政的な困難に直面した際には、銀行の担保として提供されることもあります。

これはヨーロッパで家宝の宝石を質に入れるのと同じような慣習です。

着物の起源は貴族文化にあります。15世紀から16世紀にかけて、大名や将軍の身分を持つ貴族とその家族のみが着物を着用することが許されていました。

(以下、残りの翻訳も可能ですので、お知らせください！)



© Chantal Comte



シャントル・ コントは **Caribaea Initiative** を支援しています

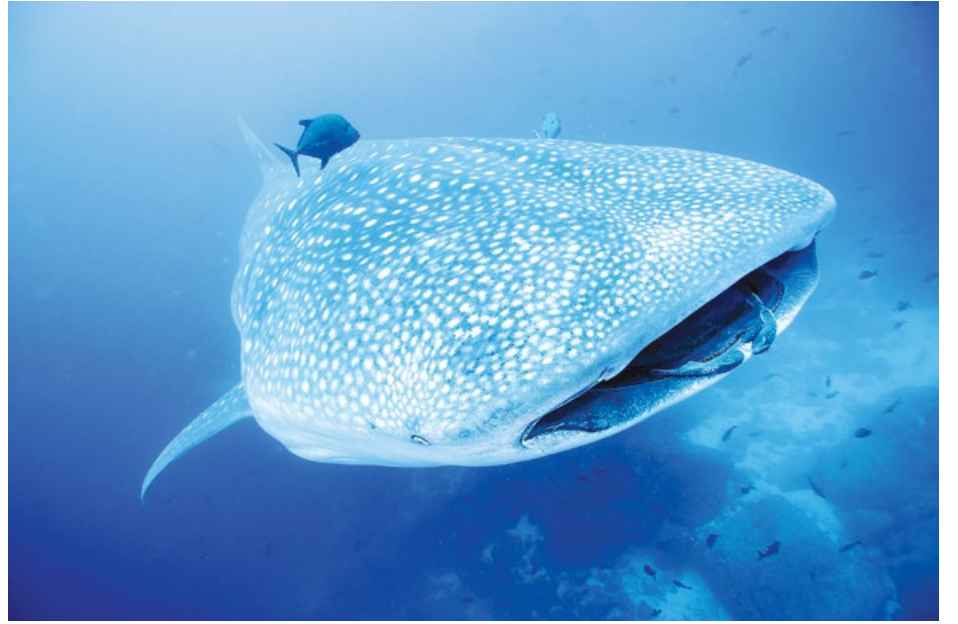
CARIBAEA INITIATIVE のロゴは現在、シャントル・ コントのすべてのラム酒キュヴェの裏ラベル に掲載されており、この団体が カリブ海の島々 で 生物多様性の保護 と 若手カリブ海科学者の育成 に取り組むことを支援しています。

2014年、MAVA財団の支援を受けて設立された **CARIBAEA INITIATIVE (www.caribaea.org)** は、グアドループに本部を置き、カリブ海の全域で活動する唯一の非政府組織 (NGO) です。その活動は言語、文化、政治の壁を超えて展開されています。この団体の特徴は、地域の専門家の育成を最優先している点にあります。高度な科学知識を持つ専門家を養成し、野生生物や環境管理に関する適切な提言を行うネットワークを構築しています。

この目的のために、Alain Sandoz 氏が代表を務める **CARIBAEA INITIATIVE** は、多様な保護活動や教育プログラムの資金を調達しています。また、地元の教育機関と連携し、カリブ海の野生生物を研究する科学プログラム を開発し、学士・ 修士・ 博士レベルの教育機会 をカリブ海の学生に提供しています。さらに、中学校や高校で教育プログラムを実施し、若い世代のカリブ海の人々に生物多様性保護の重要性を伝え、環境科学への関心を高める ことを目指しています。



© Jorge Garcia



© Jorge Garcia



© Jorge Garcia

カリブ海諸島：生物多様性の宝庫

カリブ海諸島は、世界でも最も重要な生物多様性ホットスポットの一つであり、ここには世界の他のどこにも存在しない固有の動植物が数多く生息しています。

しかし、この貴重な生物多様性は非常に脆弱であり、気候変動、外来種の侵入、森林伐採、都市化などの影響によって脅かされています。

この状況において、**CARIBAEA INITIATIVE**の主要な使命は、資源が限られているカリブ海諸国を支援し、自然遺産を保護・管理することです。特に、現地の科学的専門知識を強化することに重点を置いています。

2016年以来、**CARIBAEA INITIATIVE**はカリブ海の生物多様性の研究と保護を目的とした研究・教育プロジェクトを推進してきました。

このプロジェクトでは、9つの国と地域から23名の修士課程学生と10名の博士課程学生が育成されました。

これらの研究を通じて、重要な科学的進展が達成されています。例えば：

- ハイチで新種の淡水魚が発見されました。
- カリブ海の絶滅危惧種の主要なリスク要因が特定されました。
- 絶滅危惧種の個体群動態の推定が行われました。
- 都市の緑地が生物多様性保全に果たす重要な役割が証明されました。

これらの成果は国際的な科学誌に定期的に掲載され、広範な情報発信キャンペーンを通じて共有されています。

カリブ海の未来を支える専門家ネットワーク

CARIBAEA INITIATIVE は、徐々に 地元の専門家のネットワークを構築しています。

これらの専門家は 互いに補完し合うスキルを持ち、地域社会から信頼される存在であり、

政府に対して 自然資源の管理と保全に関する助言を行う 役割を担っています。

道のりはまだ長いですが、確かな方向性が示されています

活動資金を確保するために、**CARIBAEA INITIATIVE** は 国内外の助成金に応募するとともに、

カリブ海の人々が 独自の自然遺産を守るための手段を得られるよう支援することの重要性を理解する 献身的な寄付者の支援にも依存しています。

シャントル・コント は、60年以上カリブ海で事業を展開している家族経営グループを持ち、

この協会の活動、特に 若手研究者の育成支援 に大きな関心を寄せています。

シャントル・コント は、販売されるラム酒の各ボトルごとに寄付を行うことで、

カリブ海の野生動物の保護 と 未来の専門家の育成 に積極的に貢献したいと考えています。





© 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

