

# PYLA

VODKA  
*excellium*



Le Point · 17 Novembre 2016

finale tonique et épicée. 30 €.  
**15 - Bally Rhum blanc - Impérial.** Note de fleurs blanches, beaucoup de fruit, agrumes, banane, très rond, immédiat, idéal pour une consommation en cocktail et ti punch. 19 €.

**Whisky**  
**16,5 - Bellevoüe**  
(Charentes)

**Triple Malt.** Assemblage de trois single malts, un whisky très expressif aux notes de pain d'épice, de fumée, de banane séchée, boisé fin, fringant. 40 €.  
**16 - Domaine des Hautes Glacres** (Rhône-Alpes)  
Les Moissons, single malt biologique. Nez très pur, note de malt, végétal frais, bien fruité en bouche, harmonieux, finale délicate. 70 €.

**15,5 - Whisky Lac'Holl** (Alsace)  
**15 ans d'âge.** Premier whisky distillé en Alsace, nez séduisant, vanille, fruits blancs, mirabelle, savoureux, frais, riche en bouche, dans un style opulent, finale épicée. 99 €.  
**15 - Armorik** (Bretagne)  
Classic, single malt. Issu d'un élevage en fûts de bourbon

et de sherry, un whisky tendre et suave, au fruité expressif, pomme, fruits secs, anis, finale fraîche. 40 €.

**Vodka**  
**16 - Veuve Capet** (Reims)  
Chardonnay Grapes. Issue de chardonnay de la côte des Blancs en Champagne, une vodka aux notes d'agrumes, un peu

exotique, souple, fraîche, délicate. 45 €.

**16 - Vodka Pyla** (Bordeaux)  
Excellium. A base de blé français, une vodka parfumée sans excès, note de poivre blanc, résine, ronde, moelleuse, bien équilibrée, persistante. 37 €.

**15 - Ciroc** (Chevanceaux)  
A base de raisin blanc du Sud-

Ouest, mauzac et ugni blanc, une vodka aromatique, veloutée, moelleuse, aux arômes de raisin frais et d'agrumes. 40 €.

**14,5/15 - Décision** (Cognac)  
Elaborée à partir de blé de la Beauce, une vodka tout en finesse, assez discrète en bouche, note de céréale fraîche, un peu amande, finale fraîche. 30 €.



## Marc Sassier

Responsable de production des Plantations Saint-James

« L'engouement actuel pour le rhum pousse à la création »

« J'ai un parcours atypique. Je suis petit-fils d'un agriculteur franc-comtois qui avait un droit de bouillier de cru, mais ma formation, c'est la microbiologie, puis l'œnologie et la viticulture. J'ai fait l'armée à l'aide technique en Martinique, j'ai tout de suite travaillé dans le milieu de la canne à sucre : sur le schéma de sélection des variétés, puis au poste de contrôleur de l'AOC. Martinique, c'était la grande époque de la construction de l'image de l'appellation... Au bout de quelques années j'ai intégré les rhums Saint-James, je suis responsable de production. Nous sommes la plus vieille marque déposée et le premier producteur de rhum de la Martinique.

En fait, Saint-James a toujours innové, en embouteillant dès la fin du XIX<sup>e</sup> siècle quand les autres rhums se fabriquaient dans les entrepôts métropolitains par assemblage, en mettant au point une technique de fermentation garantie par un chauffage du jus, forme de pasteurisation avant l'heure, ou en lançant le premier rhum millésimé en 1885. L'engouement actuel pour le rhum pousse à la création. On propose des rhums adaptés à l'univers des cocktails, des *single cask* - rhum issus d'un seul et unique fût -, des millésimes, des rhums de dégustation, et demain nous pourrions mettre en avant l'origine, en travaillant sur la notion de crus. »