

Barlovento

La maison de rhum française qui sublime l'art du vieillissement

Installé à Jacou, dans le sud de la France métropolitaine, Jérémy Scoto di Suoccio exerce, avec précision et audace, l'art du vieillissement. Les rhums Barlovento s'inscrivent dans cette nouvelle génération de spiritueux français qui, tout en respectant les savoir-faire traditionnels, osent s'affranchir de certains dogmes pour innover, offrant ainsi une signature aromatique unique, singulière voire étonnante aux jus – aujourd'hui guatémaltèques. Avec ses cuvées et ses collections aux profils olfactifs et gustatifs variés, la maison s'adresse à une clientèle à la fois exigeante et curieuse, en quête de voyage et de découverte.

Une histoire née d'un souvenir d'enfance

L'aventure Barlovento commence bien avant la création de la marque. En 1991, Jérémy, alors âgé de 10 ans, participe à un voyage scolaire en Guadeloupe. Un choc sensoriel et culturel qui le marque à jamais : les couleurs, les arômes, les paysages, mais surtout l'émotion du terroir antillais.

De retour en métropole, il offre à son père quelques précieuses bouteilles de rhum. Conservées durant 15 ans, ces cuvées réapparaissent le jour de ses 25 ans, ravivant un souvenir fondateur. À cet instant, une idée germe : créer une marque de rhum à son image et en devenir le maître de chai.

Pendant plus de 15 ans, Jérémy voyage, affine son palais et se forme à l'art du vieillissement. Il propose à son ami Thibault Touzeau, globe-trotter et expert en marketing, de rejoindre l'aventure. Ensemble, ils donnent naissance à Barlovento en 2022. Le nom, évoquant les îles sous le vent des Petites Antilles, résonne comme un clin d'œil aux origines du rêve qui se concrétise enfin.

De la sélection des jus au vieillissement en fûts : l'excellence guatémaltèque sublimée dans nos chais français

Pour composer les rhums Barlovento, Jérémy sélectionne des rhums d'origine guatémaltèque issus d'un miel de canne vierge, un nectar épais et ambré qui bénéficie, selon les méthodes traditionnelles locales, d'une fermentation avant sa distillation en alambic à colonne.

D'abord vieillis en altitude au Guatemala, les rhums Barlovento poursuivent ensuite leur vieillissement dans le sud de la France, dans des fûts soigneusement sélectionnés auprès des meilleures tonnelleres françaises. Certains ont déjà servi au vieillissement de spiritueux prestigieux (Bourbon, Armagnac, Cognac), d'autres subissent des chauffes particulières (Black Scale). Chaque étape – choix des essences, oxydation, estérification, toastage du bois - est pensée comme une composition aromatique de haute couture.

« Le vieillissement d'un rhum est une question d'équilibre et de patience. Il ne s'agit pas d'une science exacte, mais d'un art à part entière. »

Les fûts reposent ensuite en Occitanie, dans un chai tempéré. Le climat méditerranéen, plus doux qu'un chai parisien, plus frais qu'un chai caribéen, crée des conditions d'échange bois-alcool particulièrement favorables à la finesse aromatique. Les rhums bénéficient d'une concentration de leurs arômes en saison froide lesquels se développent en saison chaude.

Toutes les cuvées Barlovento sont embouteillées sans réduction artificielle ni ajout d'aucun additif.

Des cuvées aussi accessibles que techniques

Barlovento confirme son potentiel au fil des rencontres et des événements du secteur. Masterclasses, dégustations, concours, échanges avec les experts, journalistes et influenceurs du monde des spiritueux : la maison convainc par l'attention portée à chaque étape de création (qualité de la matière première, rigueur du vieillissement, honnêteté de l'embouteillage) et par sa capacité à proposer des cuvées aussi accessibles que techniques.

Origin Edition

La cuvée Origin Edition est un rhum guatémaltèque vieilli plus de 4 années en ex-fûts de bourbon, titrant à 47% vol. Sublimé dans nos chais, il incarne le savoir-faire de la Maison Barlovento. Grâce à un travail minutieux de brassage et d'aération, la réduction est limitée, préservant ainsi toute la richesse et la complexité aromatique. Une filtration large en plaques de cellulose garantit l'authenticité et l'originalité de cette cuvée. Véritable élixir de voyage, il exprime l'identité singulière de Barlovento.

Spiced Edition

Le Spiced Edition est une boisson spiritueuse d'exception titrant à 43% vol., élaborée à partir d'un rhum guatémaltèque vieilli pendant 4 années en fûts de bourbon. Cette cuvée bénéficie d'un travail unique avec des arômes fins et naturels – vanille, café, canne à sucre et autres secrets bien gardés. Riche, gourmande et subtile à la fois, elle séduit aussi bien les novices que les amateurs confirmés. Sa légère teneur en sucre de canne et l'usage d'arômes nobles en font l'un des Spiced Rhum de référence dans sa catégorie.

Collection Signature

La Collection Signature incarne l'expression la plus aboutie du savoir-faire de la Maison Barlovento. Rhum guatémaltèque sublimé par plus de 5 ans d'élevage : fûts de Bourbon (vanille, caramel), puis Cognac (notes fruitées et florales), puis Black Scale (profondeur boisée). Élaborée en Single Cask, titrant à 46% vol., chaque bouteille est numérotée à la main en série limitée.

Collection Signature XO

La Collection Signature XO est le rhum d'exception de la Maison Barlovento. Fruit du savoir-faire et de la précision du maître de chai, il bénéficie d'un vieillissement de plus de 6 ans dans une sélection rigoureuse de fûts : Bourbon, Cognac et Black Scale. Chacun apporte une dimension unique, enrichissant sa palette aromatique et renforçant sa complexité. L'affinage minutieux révèle un équilibre subtil entre longueur et finesse, donnant naissance à un rhum d'élégance rare. Élaboré en Single Cask, titrant à 47% vol., chaque flacon est numéroté à la main.

Cuvée Héritage

Avec sa cuvée Héritage, Barlovento franchit une étape supplémentaire dans son travail d'élevage. Première cuvée de cette collection, cette édition célèbre le dialogue entre le rhum guatémaltèque issu de miel de canne et le terroir emblématique du Pineau des Charentes.

Vieilli en altitude au Guatemala en ex-fûts de bourbon, le rhum poursuit son élevage dans le chai de Barlovento en ex-fûts de Pineau des Charentes. Ce finish apporte une patine délicatement vineuse, une rondeur fruitière et une complexité oxydative subtile, sans jamais masquer l'identité du rhum. Élaborée en Single Cask, sans réduction et sans adjonction. Plus de 5 ans d'âge.

Retrouvez notre réseau de revendeurs partenaires sur www.rhum-barlovento.com.

Barlovento en résumé

Fondée en 2022 à Jacou (Hérault), Barlovento est une maison de rhum française spécialisée dans l'art du vieillissement. Ses cuvées, élaborées à partir de rhums guatémaltèques sélectionnés avec soin, sont affinées en fûts de chêne dans le sud de la France. Artisanale, indépendante, exigeante, Barlovento incarne une nouvelle génération de rhums français, où finesse et précision sont les maîtres-mots.

contact@rhum-barlovento.com | www.rhum-barlovento.com | 06 52 80 76 83
Instagram / Facebook / TikTok : [@rhum_barlovento](https://www.instagram.com/rhum_barlovento)