

# ARMATEURS

## SAVOIR-FAIRE DE SAINT-MALO

# DOSSIER REVUE DE PRESSE

*Maison de spiritueux au caractère breton*  
Liqueur, Rhum, Gin, Vodka







## Grain de Sail et les Armateurs de Rhum lancent la "Cuvée Transatlantique"

Pour lire l'intégralité de cet article, [abonnez-vous à LSA Conso](#) - édition Abonné

Deux entreprises bretonnes, Grain de Sail et les Armateurs de Rhum, annoncent le lancement de la Cuvée Transatlantique, un rhum en partie vieilli pendant sa traversée de l'Atlantique.

X  
Réserve aux abonnés  
f  
Marie Cadoux  
10 octobre 2025  
10h33  
10  
1 min. de lecture



Le rhum, sélectionné dans les Antilles françaises, a d'abord vieilli sous climat tropical avant d'être chargé à bord du voilier cargo de Grain de Sail pour rejoindre la Bretagne.

### SÉLECTIONNÉ POUR VOUS



Consommation : les plus gros marchés des PGC-FLS en 2025 [Dossier]

Vins : Delaunay lance une nouvelle bouteille allégée

Marché du gin : les alcools premium et super-premium tirent la croissance

Des Antilles à Saint-Malo, en passant par une traversée à la voile de l'Atlantique, tel est le processus de vieillissement du rhum lancé par Grain de Sail et les Armateurs de Rhum. Ces deux acteurs sont installés en Bretagne et exercent deux métiers distincts. Grain de Sail, fondée sur un modèle de transport maritime à la voile, est connue pour acheminer du café et du chocolat entre l'Europe et les Amériques en limitant son empreinte carbone. Les Armateurs de Rhum, installés à Saint-Malo, se spécialisent dans des vieillissements atypiques de rhums.

La "Cuvée Transatlantique" marque leur première collaboration. Le rhum, sélectionné dans les Antilles françaises, a d'abord vieilli sous climat tropical avant d'être chargé à bord du voilier cargo de Grain de Sail pour rejoindre la Bretagne. Pendant la traversée, les barriques ont subi l'effet de la houle, des vents et des variations de température, un processus censé enrichir la complexité aromatique du produit. Le vieillissement s'est ensuite achevé dans le chai des Armateurs de Rhum à Saint-Malo.

### Un lancement en Bretagne

EMBALLAGES  
FORMATION  
FORMATION INCONTOURNABLE  
PLASTIQUES & EMBALLAGE :  
ADAPTEZ-VOUS AUX  
NOUVELLES EXIGENCES DU  
MARCHÉ !  
DÉCOUVRIR



# MATHURIN HEUDE: CEO of the Armateurs de Rhum of Saint-Malo



May 25, 2022

Mathurin Heude is the founder and CEO of the Armateurs de Rhum of Saint-Malo. He's from Saint-Malo, with a family in Saint-Malo's gastronomy for 150 years. After his food engineering industry and a cooker formation, He has worked in big companies such as Danone and Unilever, but he ever had in mind entrepreneurship.

"My first and main support was my father. He has 40 years' experience in the sommelier trade. He gave me a passion for taste. Thanks to his career, he gave me an entrepreneurial spirit. This is the reason why I've found in June 2020 the Armateurs de Rhum", said Mathurin.

Learn more about Mathurin Heude, the founder and CEO of the Armateurs de Rhum of Saint-Malo, in the following interview:

## **TRL: What does the rum mean to you? What made you fall in love with rum and when did it happen?**

Rum is a long love story with Saint-Malo. From the French East India Company to the "Route du Rhum" nowadays, Saint-Malo is an essential place for these wonderful spirits.

Because I'm from Saint-Malo and with my family story, it was obvious for me to create my company in this place, to revive this story between Saint-Malo and rum.

I think the day I really fell in love with Saint-Malo was when I met Jacques Larrent, the cellar master of Bielle. I was 20 years old and Jacques was in Saint-Malo for the famous « Route du Rhum ». He organized a testing session of rums and I realized that there was a real complexity and an infinite way of tasting as in the wine sector. I think this day is the beginning of the Armateurs de Rhum, because it's the beginning of my passion for rum.

## **TRL: Three essential characteristics that define the rum according to your perspective.**

The know-how of women and men behind the products, the rum terroir, and the heritage and history behind rum.



**TRL: What is the most important contribution you have made in the rum industry?**

I think that the most contribution I've made is to revive a forgotten heritage. Indeed, with the Armateurs de Rhum, I have given life back to an aging rum cellar in Saint-Malo, as it was done in the XIXth century with the French East India Company.

**TRL: Benefits that the rum industry has given you.**

Sharing. I've found this adventure with the love of rum, and I think I've transmitted it, but I also met many passionate persons who shared with me their experience, their love of good products, and their know-how.

**TRL: What's another thing you are passionate about, in addition to rum? Why?**

Gastronomy. With a father cook-sommelier and a mother cellar woman-sommelier, I had the chance to grow up in a family of gastronomy lovers. They shared with me their knowledge, experience, and passion. This is also the reason why I've done a cooker formation while I was studying.

**TRL: What is your favorite place for drinking rum?**

Inside my aging cellar, with the smell of all the rums inside the casks.

**TRL: Favorite drink + Recipe**

An original Saint-Malo Spritz. Saint-Malo Spritz is a revisit of a famous Italian aperitivo with French and natural ingredients, using rum as an ingredient, instead of neutral spirits.

The recipe is really easy :

¼ of SMS Original

2/4 of french sparkling wine

¼ of sparkling water

Full off the ice and a slice of orange or green lemon.

**TRL: Why is it important to educate the rum consumer?**

It is like in the wine sector. The first step is to understand ourselves well, what do we like or not. The second step is to learn some theories to have a better understanding and an analytic aspect of the sensorial tasting.

The last step is practicing. We need to give ourselves time to learn and to have our own experience to be able to appreciate the real quality of the products.

**TRL: Any tips to train the palate and taste a good premium rum?**

There are 3 times in tasting of good premium rum :

1st – tasting just a small drop on the lips

2nd – tasting just a small drop in a mouth, with a large quantity of saliva

3th – a larger sip that allows you to cover the entire palate.

**TRL: How can rum contribute to improving the crisis in some countries?**

Rum has a high growth market around the world. Often, sugar cane farming areas are undergoing a severe crisis. It is necessary to defend the work of man and to revalue quality products at the right price.

**TRL: Is the commitment to sustainable development the key to success for the permanence of the rum industry in the world? Why?**

Yes, because respect of our environment and our earth is something « nice to have » but something we « have to ». It is a forward march that will never stop.

**TRL: Who would like to meet in the rum industry? What would you say to him/her?**

The founder of La Maison Ferroni, Guillaume Ferroni, because he has extremely inspiring work. He really defends his region's heritage and he is passionate about the work of men and women behind aging cellar work.

**TRL: What are your next goals in the rum industry?**

Growing of the aging cellar with new tastings, always more surprising, between tradition and modernity!

**TRL: Plans you have when you leave the rum industry.**

I am clearly not ready to leave the world of rum, because once you're in, it is difficult to leave because there are so many things to discover and learn!

However, if I were to leave the rum industry, I think I would take the opportunity to learn more about my other passion, gastronomy, and why not try to be a cook!

**TRL: Why is the role of the bartender important in the rum industry?**

A bartender has an essential role in the rum industry. He allows the modernization of this spirit and he reveals all rum's facets! He plays a role in the consumption trends of rum users, and in the democratization of the various rums in terms of use. He is an explorer of new incredible products for his clients!

**TRL: What is your advice for new generations in the rum industry?**

Rum has a thousand facets to explore, so let's talk about your creativity to launch new products that highlight all the qualities of this spirit! Don't forget rum heritage, you don't have to deny the past to do innovative products, it's a strength you have to rely on.

**TRL: How can people learn more about you? Website? Social media page?**

<https://armateursderhum.fr/>

<https://www.instagram.com/armateursderhum/> <https://www.instagram.com/saintmalospritz/>

<https://www.facebook.com/RhumSaintMalo> <https://www.facebook.com/SaintMaloSpritz>

<https://www.linkedin.com/company/armateurs-de-rhum-saint-malo/>

Please follow and like us:



LE MAGAZINE DE LA CULTURE RHUM

# RUMPO<sup>REPORTER</sup>RTER



# Armateurs de rhum, entre tradition et innovation

par Adrien Bonetto

Saint-Malo, cité corsaire où le rhum fait partie du patrimoine historique. Avec "Armateurs de rhum", Mathurin Heude souhaite redonner vie à une partie de ce patrimoine malouin notamment avec la renaissance d'un chai de vieillissement de rhums en fût. Pour cela, il est aidé par Jacques Larrent, ancien grand Maître de Chai des Cognac Martell et actuel maître de chai de la Distillerie Bielle à Marie-Galante. Rencontre.



Pouvez-vous vous présenter et nous dire depuis combien de temps êtes-vous dans cette aventure ?

**Mathurin Heude :** Je suis Mathurin et j'ai eu la chance de grandir au milieu de passionnés de la gastronomie et du goût ! Mes parents Sommeliers-cavistes et œnologues m'ont rapidement transmis deux passions : L'entrepreneuriat et la gastronomie.

Après un diplôme d'ingénieur alimentaire et un CAP de cuisine, j'ai pu faire mes classes dans de grandes multinationales de l'agroalimentaire, dans l'unique but de pouvoir créer ma propre aventure défendant mes valeurs et ma vision de la gastronomie.

Malouin d'origine, le rhum est au cœur de notre patrimoine depuis le 17ème siècle avec la Compagnie Malouine des Indes jusqu'à la Route du Rhum contemporaine. Cela fut donc une évidence : Moderniser notre façon de prendre du plaisir à partir de ce superbe spiritueux, dans le respect de notre patrimoine.

Voilà maintenant 1 an que nous nous sommes lancés dans l'aventure des Armateurs de Rhum avec la création de 3 gammes de produits. L'objectif de redonner vie à une partie du patrimoine malouin via la renaissance d'un chai de vieillissement de rhums en fût !



**AB : Combien de références proposez-vous et où peut-on les trouver ?**

**MH :** Nous proposons actuellement 3 gammes de produits :

Le « Saint Malo Spritz » 🍹, une version haut-de-gamme de l'Apéritivo Italien aux arômes de quinquina, d'orange amère et de gentiane, qui est à la fois équilibré en sucre en amertume. Et pour encore plus de fruité et de fraîcheur, une variante au pamplemousse et gingembre est aussi disponible ! (19,90€)

Les « Apéritifs Arrangés », créés pour se différencier des typiques « Rhums Arrangés » en abaissant le taux de sucre ainsi que le degré alcoolique. Déclinaison en 4 mélanges originaux et audacieux: Mangue & Citron vert (dans l'esprit d'un Punch Planteur), Bergamote & Citron vert (dans l'esprit Ti'Punch), Pamplemousse & Fleur de Houblon et Café & Badiane. (21,90€)

Les « Elevages en fût » : Notre objectif était de redonner vie à une partie du patrimoine rhumé de Saint-Malo. Nous avons mis en place nos 10 premiers fûts depuis la fin d'année 2020. De nombreuses explorations sont en cours et ont déjà donné vie à 3 rhums vieux martiniquais en Finish 4 mois à Saint-Malo extrêmement intéressants et uniques (Finish Jack Daniel's, Cognac et Laphroaig). (49€)

Pour cette aventure, nous sommes très heureux et fiers d'être accompagné par Jacques Larrent, ancien grand maître de chai des Cognac Martell et actuel maître de chai de la Distillerie Bielle à Marie-Galante.

Vous pouvez retrouver nos produits dans près de 130 points de vente en France, majoritairement en Bretagne, dans des caves, épiceries fines, bars et restaurants.

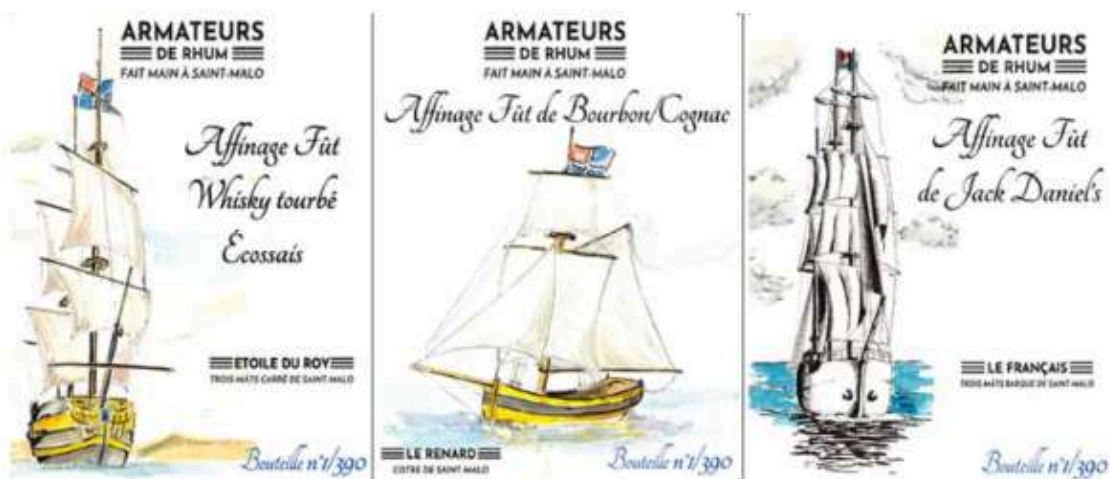


**AB :** Sans dévoiler vos secrets de fabrication, pouvez-vous nous expliquer comment vous élaborez vos produits ?

**MH :** Notre toute jeune entreprise bretonne produit des boissons haut de gamme à partir de rhum à destination de l'apéritif, réalisées à partir d'ingrédients 100% naturels 🍷 et qui sont fait main à St Malo par notre petite équipe de 5 membres. Nous prêtons énormément d'attention à chacune des bouteilles et collons même nos étiquettes encore à la main !

Nous développons toutes nos recettes avec Yannick Heude et Jacques Larrent, nos maîtres de chai et sommeliers avec plus de 40ans d'expérience chacun.

Pour nos techniques de fabrication, nous travaillons à la fois les décoctions d'épices, les passages en fût et l'action bénéfique des temps de repos.



**AB :** D'où viennent vos matières premières ?

**MH :** Notre sourcing, à 100% d'ingrédients naturels se fait en Bretagne au maximum et à minima en France. Nous aimons énormément les rhums pur jus français, comme ceux de Marie-Galante, pour leurs puissances aromatiques et leurs fraîcheurs.

**AB :** D'où viennent vos matières premières ?

**MH :** Notre sourcing, à 100% d'ingrédients naturels se fait en Bretagne au maximum et à minima en France. Nous aimons énormément les rhums pur jus français, comme ceux de Marie-Galante, pour leurs puissances aromatiques et leurs fraîcheurs.

**AB :** Quelle est votre référence phare ?

**MH :** Malgré notre jeunesse, nos deux références phares sont le Saint-Malo Spritz « Original » grâce à sa naturalité, la qualité de ses matières premières et son élégance de dégustation, ainsi que notre rhum vieux finition en fût de Laphroaig qui est à la fois tourbé et gourmand avec une pointe iodée.





**AB :** Quel regard portez-vous sur le marché du rhum ?

**MH :** Le marché du rhum continue d'accélérer sa croissance et a encore un très bel avenir devant lui ! En effet, l'effervescence actuelle concernant la création de nouveaux produits et la multiplication de nouveaux arrivants permet au marché de se premiumiser en tirant vers le haut tous les acteurs pour le plus grand bonheur des consommateurs.

Une modernisation et la création de nouvelles cuvées est encore possible tout en respectant malgré tout notre patrimoine Français qui est extrêmement riche. C'est par exemple pour cela que nous redonnons vie aujourd'hui au travail du chai et l'élevage de rhums en fût à Saint-Malo.

Le segment des arrangés est maintenant très occupé, voir saturé, et il devra évoluer pour se réinventer et continuer de séduire les consommateurs. Nous devons écouter leurs nouvelles attentes qui s'orientent de plus en plus vers des produits moins sucrés et plus doux en alcool.

**AB :** Des projets en préparation ?

**MH :** Nous développons aujourd'hui de nouvelles gammes au sein de notre chai de vieillissement. L'objectif est de continuer notre exploration gustative et proposer à nos clients professionnels et particuliers des dégustations

16 JANVIER 2022

# Les Armateurs de Rhum dévoilent un single cask

par Manu Langrenay

Armateurs de Rhum, cet embouteilleur indépendant malouin dévoile un Single Cask en provenance de Marie-Galante.



Ce rhum de pur jus de canne a été réduit à 45,5%, puis a reposé 13 mois en fût de chêne français de 200L (petits grains) à Saint-Malo.

**Les Armateurs du Rhum - Single Cask**



9 DÉCEMBRE 2022

# Armateurs de Rhum présente sa collection Transatlantique avec la distillerie Bielle

par Rumporter

Nouvelle collection pour les Armateurs de Rhum en partenariat avec la distillerie Bielle.



Deux nouvelles cuvées qui vécurent trois vieillissements successifs : le premier est tropical au sein de la distillerie Bielle, le second est dynamique (les fûts sont ramenés à la voile à bord de la goélette Avontuur, le voyage dure 3 mois) et le troisième est continental, un vieillissement de 6 mois, dans le chai des Armateurs de Rhum à Saint-Malo.

Il en résulte un ambré et un vieux de 4 ans, tous deux en édition limitée.



8 JUIN 2023

# Les Armateurs de rhum inventent un nouveau type de rhum

par Fabien Humbert

Des rhums qui ont passé un an sous l'eau, additionné d'une mystérieuse "matière organique" vont être dévoilés samedi...



C'est un rhum d'un nouveau genre que vont sortir le 10 juin prochain les affineurs malouins des Armateurs de rhum. Il s'agit d'un agricole martiniquais, assemblage de jus ayant vieilli entre 3 et 4 ans, puis ayant fait l'objet d'un finish dans des anciens fûts de Côteaux de l'Aubance, un vin blanc moelleux du Val-de-Loire. Et là vous vous dites sûrement, "d'accord ce finish n'est pas commun, mais de quoi grimper au cocotier, ou sur les remparts de Saint-Malo". Mais ce n'est pas sa seule excentricité.





Après avoir subi un premier vieillissement tropical, il a subi un vieillissement continental. Là encore, rien d'extravagant. Sauf que ce dernier s'est fait... sous la mer. Les Armateurs de rhum l'ont en effet immergé dans la baie de Saint-Malo (à 15 mètres sous la mer) pendant 1 an ! "Saint-Malo est l'endroit d'Europe où il y a les plus grandes marées, avec un différentiel de 14 mètres entre la marée haute et la marée basse, explique Mathurin Heude. Le fondateur des Armateurs de rhum.



Donc les matières organiques qui s'y trouvent sont remises en suspension quatre fois par jour". Attendez les quoi ? Oui vous avez bien lu, on a rajouté des "matières organiques" dans ce rhum sous-marin. Quoi exactement ? C'est un secret, on sait juste qu'elles sont comestibles, puisqu'elles ne seront pas filtrées avant la commercialisation. "Nous voulons inventer une nouvelle façon de faire vieillir le rhum, un peu à la manière de la maturation sur lies du champagne", confie Mathurin Heude. En tout cas, une dégustation est prévue ce 10 juin où l'on pourra comparer le rhum immergé avec le même, mais qui est resté à terre et qui n'a pas connu d'ajout de matières organiques.

PVC bouteille immergée (400 bouteilles) : 69€

PVC coffret 2 bouteilles dégustation comparative immergé/ non immergé (200 coffrets) : 138€

Bretons  
*en* CUISINE



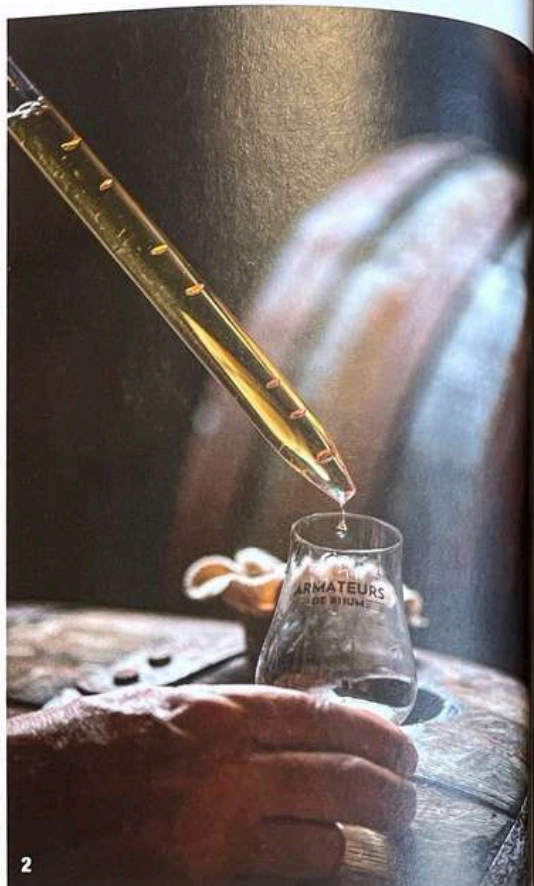
## LE RHUM

TEXTES ET PHOTOS OLIVIER MARIE / RECETTES NICOLAS BINETRUY  
PHOTOS RECETTES JULIEN MOTA / STYLISME SÉBASTIEN MERDRIGNAC



1

« C'est notre patrimoine  
quand même le rhum  
à Saint-Malo ! »



2

## ÉLEVEURS DE RHUM

1 – Baigné dans le vin grâce à des parents cavistes, Mathurin Heude met aujourd'hui son savoir-faire au profit des spiritueux.

2-5 – Avec l'expertise de son père Yannick, ancien cuisinier et caviste à Saint-Malo depuis 20 ans, Mathurin Heude goûte les rhums en cours de vieillissement.

Renouant avec la tradition malouine du rhum, Mathurin et Yannick Heude ont lancé la gamme Armateurs de rhum, pour laquelle ils sélectionnent, assemblent et font vieillir à Saint-Malo des alcools venus des îles.

« Évidemment, nous n'avons pas le savoir-faire et la légitimité de la distillation du rhum chez nous à Saint-Malo et en métropole de façon générale. On ne voit donc pas l'intérêt d'importer de la mélasse déshydratée pour faire du rhum... Par contre, nous avons

une réelle expertise à faire valoir en tant que sélectionneur, assembleur et « vicillisseur » de rhum... Et c'est notre patrimoine le rhum quand même à Saint-Malo ! » Yannick et Mathurin Heude perpétuent, en famille, la tradition du rhum dans la cité corsaire.





« Le rhum arrive à Saint-Malo au XIX<sup>e</sup> siècle, avec la branche malouine de la Compagnie des Indes orientales. C'est donc un patrimoine à faire revivre. » Propriétaire de la cave intra-muros de l'abbaye Saint-Jean, Yannick Heude ne cache pas son plaisir de se lancer aujourd'hui dans cette nouvelle aventure avec son fils Mathurin. « J'ai été restaurateur pendant 20 ans, caviste depuis 20 ans... et pourquoi pas maître de chai pour 20 ans ! » Car c'est bel et bien dans ce hangar de la périphérie de Saint-Malo, renfermant une trentaine de fûts différents, que se trouve le trésor des Armateurs de rhum.

### CUISINIERS DU RHUM

Cette nouvelle aventure du rhum à Saint-Malo débute en juillet 2020 lorsque Mathurin Heude, alors ingénieur agro dans une grande entreprise, décide de mettre son « patrimoine gustatif » au service du rhum. « Avec des parents restaurateurs et cavistes, on passe son temps à goûter, à comparer, à exercer son palais. J'avais envie de poursuivre dans cette voie, tout en m'inscrivant dans le patrimoine malouin. » L'idée est donc de se servir de la palette aromatique complexe des rhums pour... cuisiner, réaliser des assemblages et faire vieillir.

3 – Les Armateurs de rhum jouent notamment sur le vieillissement des rhums dans différents fûts.

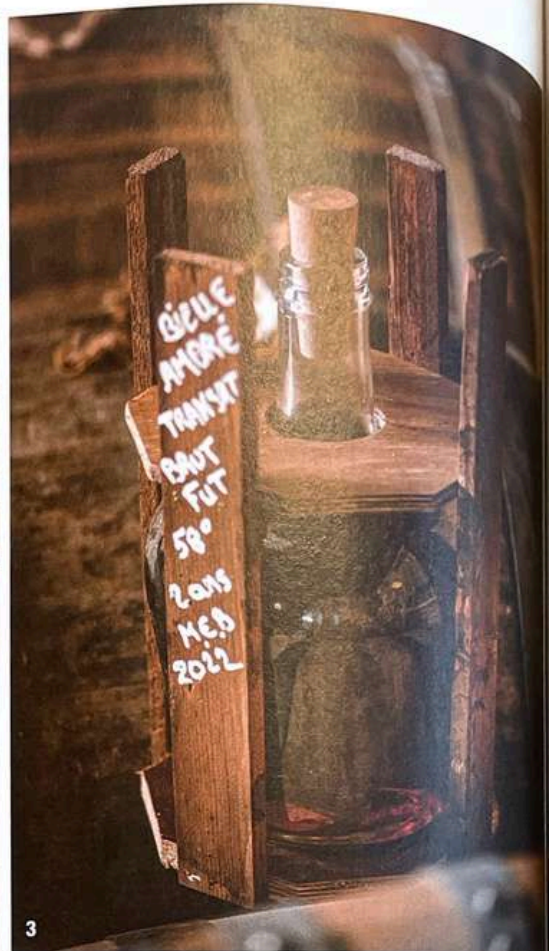
4 – En provenance de Marie-Galante, cette cuvée single cask n'a subi aucune transformation lors de sa mise en fût, avant de vieillir un an sous bois malouin.

6 – La cuvée Transatlantique, transportée à la voile de Marie-Galante à Saint-Malo, est élaborée en partenariat avec la distillerie Bielle.

...



## LE RHUM



1 – Avec les trois cuvées Assemblage (à gauche) et les rhums élevés en fûts à Saint-Malo, la gamme Armateurs de rhum compte déjà dix références.

2-3 – Avant de faire vieillir les rhums en fût, Yannick et Mathurin Heude conservent quelques échantillons de rhums sortis des distilleries.

### RHUMS AGRICOLES PUR JUS DE CANNE

« Nous nous concentrons aujourd'hui sur les rhums français, en très grande majorité agricoles et pur jus de canne. On perd le caramélisé de la mélasse, mais on gagne en fraîcheur avec le jus de canne. » Pour déterminer les rhums à assembler et faire vieillir, les Heude s'inspirent de la route prise par la Compagnie des Indes – « une route africaine pour l'océan Indien et une route Atlantique » – et privilégient les rhums de Martinique, Guadeloupe, avec notamment Marie-Galante où les coupes sont réalisées à la main, et de la Réunion. Yannick et Mathurin choisissent les rhums qui leur semblent les plus appropriés avant de les faire venir pour les travailler. « Nous avons par exemple des rhums qui ont déjà vieilli trois ans aux Antilles et que l'on va refaire vieillir chez nous six mois dans d'autres fûts, anciennement de sherry, de chenin, de calvados, de whisky tourbé, etc. On appelle ça des

finish », explique Yannick Heude en plongeant sa pipette de chai dans un fût ayant contenu un whisky tourbé. « Au nez, nous avons la tourbe, le whisky... mais, en bouche au final, c'est toujours le rhum qui gagne ! » Les Armateurs de rhum proposent aussi leur 100 % malouin, un rhum blanc des Antilles qu'ils font vieillir treize mois dans un fût neuf français. Et puis, en partenariat avec la distillerie Bielle de Marie-Galante, « nous sélectionnons des fûts là-bas que l'on transporte ensuite par goélette à voile. » Les rhums, ambrés et vieux, bénéficient ainsi d'un triple vieillissement : tropical, maritime, avec 3 mois de traversée, et continental. Une fois assemblés et vieillis à Saint-Malo, les spiritueux des Armateurs de rhums rejoignent les épiceries spécialisées et les cavistes dans des bouteilles aux étiquettes joliment dessinées. « On va même jusqu'à proposer des fûts miniatures pour les cavistes ! »



**Le Point**



**QUAND LE RHUM VOYAGE EN GOÉLETTE**  
MATHURIN HEUDE, ARMATEURS DE RHUM

« Le monde des spiritueux est très codifié, mais il faut aussi laisser faire les jeunes. J'ai grandi à Saint-Malo, je suis ingénieur alimentaire mais j'avais envie de créer mon entreprise. J'ai découvert le rhum avec Jacques Larrent, maître de chai de la distillerie Bielle, à Marie-Galante. J'ai imaginé redonner vie à un patrimoine oublié en me basant sur l'histoire de la Compagnie malouine des Indes et l'élevage du rhum en fûts à Saint-Malo. J'ai commencé avec une trentaine de fûts ; fin 2024, on dépassera la centaine. Je fais une cuvée avec un rhum élevé trois ans à Marie-Galante, puis trois mois dans la soute d'une goélette à voile durant le voyage jusqu'ici, et enfin dans notre chai. On fait du classique et on innove. On a une gamme d'apéritifs arrangés et une gamme de rhums avec des affinages en fûts de whisky, cognac ou calvados, pour montrer l'influence de l'élevage. »

« Je redonne vie à un patrimoine oublié en me basant sur l'histoire de la Compagnie malouine des Indes et l'élevage du rhum en fûts à Saint-Malo. » *Mathurin Heude*

WHISKYS ÉCOSSAIS

**16,5 - Aberfeldy**

Highland single malt scotch whisky  
**15 ans d'âge.** Vieilli en fûts de cadillac. Nez de fruits blancs, de toffee, touche florale, bouche ronde, onctueuse, finale épicée. 62 €.

**16,5/17 - Fettercairn**

Highland single malt scotch whisky  
**16 ans d'âge.** Vieilli en fûts de bourbon et affiné en fûts de porto

de 650 litres. Nez fruité, touche exotique, cacao, fruits secs, pot-pourri, bouche ample, harmonieux. 94,90 €.

**17 - Glenglassaugh**

Highland single malt scotch whisky  
**Sanded.** Élevage en fûts de bourbon, de xérès et de manzanilla. Nez frais, touche iodée, confiserie, bouche savoureuse, puissante, saline, touche amère délicate, en longueur. 68,90 €.

**18 - Orcines**

(Voir portrait de Pierre Tissandier.)  
Islay single malt scotch whisky

**Bunnahabhain 16 ans.** (La marque de single casks de The Whisky Lodge.) Riche, notes de fruits confits, toffee, boisé patiné, très onctueux et long. 197 €.

**17 - Aberlour**

Speyside single malt scotch whisky  
Maturation en fûts de bourbon et de sherry. Nez expressif, riche, fruité, bouche opulente, fruits secs, cacao, cachou, très onctueuse, finale savoureuse, persistante. 120 €.

**16 - Balvenie**

Speyside single malt scotch whisky  
**Double Wood 12 ans.** Élevage en fûts de bourbon et finish en fûts de sherry. Un whisky harmonieux et dense aux notes de confiserie, de fruits secs et d'épices. 67,50 €.

**16,5 - Benriach**

Speyside single malt scotch whisky  
**Malting Season.** Élaboré à partir de l'orge malté de la distillerie. Un single malt au nez délicat de fruits secs, de confiserie, fruité à l'aération, bouche suave, toastée, touche de malt. 87,50 €.

**17,5 - Craigellachie**

Speyside single malt scotch whisky  
**17 ans d'âge.** Nez expressif, complet, confiserie, touche végétale, maltée, bouche tonique, épicée, toastée, bon volume, finale persistante. 129 €.

**15,5/16 - Glen Moray**

Speyside single malt scotch whisky  
**Phoenix Rising.** Vieillessement en charred oak barrels (fûts de chêne carbonisés). Nez frais, boisé élégant, bouche riche, onctueuse, note amère, finale bien épicée. 42 €.

**16,5/17 - Glenfiddich**

Single malt scotch whisky  
**Small Batch 18 ans.** Vieillessement en fûts de sherry oloroso et de bourbon. Nez de fruits compotés, confiserie, bouche dense, élégante, boisé raffiné, épicée en finale. 99 €.



**17 - Armateurs de Rhum**  
(Voir portrait de Mathurin Heude.)

**Single Cask.** Rhum de Marie-Galante élevé, dans la tradition malouine, sur le continent. Nez de brioche chaude, boisé fin, bouche tendre, délicate, finement épicée. 49,90 €.

lle Adèle



## RHUM VIEILLI au fond de l'eau à Saint-Malo



**Mille millions de mille sabords ! Comme si le Capitaine Haddock avait laissé tomber par maladresse sa précieuse bouteille de rhum par-dessus bord, les Armateurs de Rhum ont immergé leurs spiritueux dans les fonds malouins.**

Lors de la 20ème édition de l'Immersion des vins, des bouteilles de rhums ont été plongées à 15 mètres de profondeur pendant une année. À l'abri de la lumière et maintenues à une température constante, les flacons ont été conservés de manière optimale grâce aux marées qui ont remis en suspension les matières organiques présentes dans les bouteilles.

L'immersion en eaux marines avait déjà fait ses preuves sur les vins, révélant toute leur générosité, leurs tanins, tout en gagnant en maturité et en rondeur. Les rhums élevés sous la mer promettent une cuvée exceptionnelle grâce à un triple vieillissement. Ce rhum d'un nouveau genre est un agricole martiniquais qui a bénéficié d'un passage tropical de trois ans aux Antilles,



suivi d'un séjour continental de 6 mois dans le chai des Armateurs pour finir son vieillissement dans la baie de Saint-Malo. Une innovation qui a permis de développer une grande rondeur, un caractère sauvage et une très belle longueur en bouche. Alors, on prend un verre ?

---

***armateursderhum.fr***  
***69€ la bouteille de rhum Immergé***  
***en baie de Saint-Malo***

---



**LE FIGARO**



# 8 alcools insolites pour se rafraîchir cet été

À la plage comme à la montagne, cette sélection d'alcools rafraîchissants vous accompagnera lors des longues soirées d'été. De la Bretagne à la Réunion, en passant par la Catalogne, on revoit et revisite nos classiques, de vraies invitations au voyage.

Par Aimie Blanchard

Publié le 31/07/2023



Le Saint-Malo Spritz *Le Saint-Malo Spritz SDP*

Uzes – Quentin Le Cléac'h

18° – Occitanie

Prix : 30 €



Uzes – Quentin Le Cléac'h DR

Uzes, à lire comme (s)uze pour le jeu de mots, est une eau-de-vie de vin et de petite centaurée – plante mythique de la famille des gentianacées, dont se serait servi le plus illustre des centaures, Chiron, pour soigner son pied blessé par une flèche. Comme sa grande sœur la Suze, elle est occitane, amère et très aromatique. La subtile touche de sucre adoucit les jolis amers. Quentin Le Cléac'h travaille avec patience et de manière artisanale des jus fermentés sans sulfite ni produit chimique. Et il se fournit en plantes auprès du jardin botanique et médiéval d'Uzès. À déguster sur glace à l'apéritif, pour s'ouvrir l'appétit sans alourdir son palais.

Disponible en ligne sur [epicerieleschampions.com](https://epicerieleschampions.com)

Gin distillé avec des fleurs d'immortelle – Melifera

43° – Poitou-Charentes

Prix : 45 €



Gin distillé avec des fleurs d'immortelle – Melifera DR

Un petit nouveau dans le monde des gins bio haut de gamme avec, comme créneau, l'immortelle. Quelle fleur évoque mieux les vacances, les roches, le maquis et les dunes ? Avec des propriétés médicinales antioxydantes avérées, elle a déjà conquis le monde des cosmétiques. Voilà qu'elle passe depuis quelques années les portes de la gastronomie. Melifera propose deux gammes de gin : l'un frais, sur l'agrumes et la fleur, avec des immortelles plantées sur l'île d'Oléron ; l'autre, plus herbacée et poivrée, avec des notes de myrte, de romarin et de thym, à partir d'immortelles de Corse. Jérémie Lauilhé, MOF 2023 classe barman, a imaginé un cocktail salivant et délicieusement rafraîchissant : dans un verre rempli de glaçons, mettre 4 cl de gin (Oléron), 3 cl de jus de pamplemousse, 1 cl de sirop de miel, puis compléter avec un tonique.

Disponible en ligne sur [melifera.fr](https://melifera.fr)

## Le Saint-Malo Spritz – Armateurs de Rhum

15 ° – Bretagne

Prix : 19,90 €



*Le Saint-Malo Spritz DR*

Si la Route du Rhum part bien de Saint-Malo, la route du spritz à base de rhum, aussi. Jeune maison de rhum indépendante installée à Saint-Malo, Les Armateurs de Rhum se sont lancés dans la course du spritz avec une version haut de gamme de l'*aperitivo* italien, le tout avec des ingrédients naturels. Une recette à base de rhum bien sûr, d'orange amère, de gentiane, de quinquina et de quinine, avec un colorant naturel rouge comme les joues d'un Breton au soleil. Versez dans un grand verre ballon  $\frac{1}{4}$  de «SMS»,  $\frac{2}{4}$  de vin effervescent et  $\frac{1}{4}$  d'eau pétillante ou de tonique. Vous pouvez opter pour une version encore plus bretonne, en remplaçant le vin par du cidre brut. *Yec'hed mat* (ou "santé !" en breton) !

Disponible en ligne sur [armateursderhum.fr](http://armateursderhum.fr)



**Rhum arrangé Océanique – Isautier**

30 ° – La Réunion

Prix : 36,50 €



Rhum arrangé Océanique – Isautier DR

Aller simple pour une plage réunionnaise, avec ce rhum arrangé coco-vanille de Bourbon de la plus ancienne rhumerie encore en activité. Il fait partie de la collection "Fresque de La Réunion". Le nez apparaît très exotique, joueur, presque taquin, la gourmandise de la noix de coco et celle de la vanille se mêlent à une pointe saline rafraîchissante. On est transporté sur un transat, le sable entre les orteils et le voisin se badigeonnant de monoï à deux pas. Et pourtant, il y a quelque chose de la tempête, qui rappelle la puissance de l'océan Indien. La bouche est douce, suave, avec une finale saline, tonique et longue, des ondes de gourmandise dansent sur la langue. Attention, ne vous laissez pas duper, ce rhum arrangé titre à 30 degrés, bien qu'il se boive comme du petit lait (de coco).

Disponible en ligne sur [lacompagniedurhum.com](http://lacompagniedurhum.com)

**Crème de blé noir Edenn – Cave du Dragon rouge**

18 ° – Bretagne

Prix : 24,95 €



Crème de blé noir Edenn – Cave du Dragon Rouge DR

Une curiosité celtique qui fait honneur au diamant noir de la Bretagne, le sarrasin, ici cultivé en agriculture biologique. Un nez qui évoque la bigouden qui délaye sa pâte à galettes. À déguster frais, avec un glaçon, sa texture soyeuse et onctueuse enveloppe la bouche avec une douceur céréalière légèrement toastée. La crème se marie très bien en kir au vin blanc, au cidre ou au chouchen. La Cave du Dragon rouge produit depuis 1960 des chouchens (hydromels) artisanaux. L'occasion de se plonger dans l'univers celtique avec originalité.

Disponible en ligne sur [dragonrouge.bzh](http://dragonrouge.bzh)

**Banzai – Mouton noir**

14,5 ° – Roussillon

Prix : 29 €

Un amer catalan artisanal, pas tout à fait comme les autres. C'est un vin nature aromatisé à l'orange amère. Avec sa belle vinosité, sa texture soyeuse, onctueuse et sa sucrosité maîtrisée, c'est en effet le mouton noir artisanal du monde du spritz, signé Cédric Mouton. Un parfait équilibre entre douceur et profondeur aromatique, avec de la longueur en bouche et le tonus de l'amer. À déguster frais ou en spritz, avec un vin blanc mousseux peu sucré et un trait d'eau pétillante. Enfin un spritz avec lequel on a vraiment envie de manger !

**Vermouth rosso Antica Ricetta del Professore**

18° – Italie

Prix : 28,60 €



Vermouth rosso Antica Ricetta del Professore DR

Rien de mieux que l'amertume pour rafraîchir son palais et ouvrir son appétit. Ce vermouth piémontais a tout d'un grand *maestro*. Au nez, fruits confits, orange sanguine, la chaleur de notes caféinées et le sérieux des plantes aromatiques. Dès la première gorgée, il tapisse la bouche de velours, avec classicisme et *gravitas*, sans pour autant passer pour un ancien. À déguster sur glace ou en excellente base pour un *americano* ou un *negroni premium*.

Disponible en ligne sur [beccafico.it](http://beccafico.it)

**Vodka – Ciroc Red Berry**

37,5 ° – Poitou-Charentes

Prix : 39,90 €



Ciroc vodka red berry

Framboise, fraise, cassis et groseille, cette vodka élaborée à partir de raisins français – comme l'ensemble de la gamme – est une véritable grenadine pour adulte. Pure, la vodka est crémeuse, presque sirupeuse, une vraie caresse. Mais c'est surtout en alcool qu'on l'apprécie. Dans un verre avec beaucoup de glaçons, versez 4 cl de vodka, avec un peu de citron vert, 2 cl environ et 8-10 cl de tonique – comme le *Three Cents Pink Grapefruit* par exemple. Enfin, ajoutez une tranche de pamplemousse pour sucrer l'amertume du tonique. La finale est longue et rafraîchissante, idéale pour une longue soirée d'été quelque peu festive.

Disponible en ligne sur [whisky.fr](http://whisky.fr)



## Grain de Sail annonce une nouvelle collaboration avec Armateurs de Rhum



Par Figaronautisme.com

Dimanche 6 octobre 2024 à 10h59



©Grain de Sail

Né de l'alliance entre Grain de Sail, pionnier du transport maritime décarboné moderne, et Armateurs de Rhum, maîtres du vieillissement, ce rhum incarne l'aventure. Transporté à bord du voilier Grain de Sail II, chaque bouteille raconte l'histoire d'une traversée unique entre les Antilles et la Bretagne.

Plongez dans un voyage sensoriel aux notes subtiles de vanille, caramel, et fruits tropicaux provenant du vieillissement dynamique des rhums en barriques bois neuf disposées sur le pont du voilier cargo et soumises aux éléments dont le soleil, la pluie et les embruns salés. "Transatlantique", est un hommage à la mer, une célébration de la tradition, et une expérience de dégustation inoubliable. A chaque gorgée, prenez la barre et embarquez dans cette aventure exceptionnelle que seuls Grain de Sail et Armateurs de Rhums peuvent vous proposer. C'est un assemblage de rhums français des 2 océans vieillis préalablement en fût pendant 3 ans puis assemblés et vieillis à Saint-Malo que le rhum transporté à la voile sur Grain de Sail 2, verra son vieillissement accéléré par la position sur le pont des fûts, au rythme de navigation du bateau, durant son retour vers Saint Malo...



**bizay**

Faire des Sacs en Ligne  
bizay.fr

### Un principe de vieillissement du rhum innovant et expérimental...

La façon dont les bateaux transportaient les marchandises, dont le rhum, au 18ème et 19ème était de stocker les marchandises à fond de cale. Ce principe avait deux vertus principales : lester le bateau dans son fonds, et protéger les marchandises des attaques et autres abordages...

Cette fois, le rhum sera positionné sur le pont avant de Grain de Sail 2, donc bien plus en hauteur que dans la cale. Cela permet un vieillissement plus rapide, au gré de la navigation : de la gîte sous voile, des manœuvres de virement, du roulis et des aléas météorologiques...

### L'océan, meilleure cave de la planète pour le rhum ?

La société Les Armateurs de rhum n'en est pas à son premier coup d'essai pour expérimenter le vieillissement du rhum dans des conditions inédites, et en lien avec l'océan : déjà en 2022, Les Armateurs ont immergé 800 bouteilles de rhum dans la baie de Saint Malo, pour expérimenter le processus « dans le même esprit que le vin, nous nous intéressons aux effets du vieillissement dynamique provoqué par les marées sur le rhum. Le mouvement des marées berce les bouteilles... » confie Mathurin Heude, fondateur des Armateurs de Rhum.

Du côté de Grain de Sail, l'expérience de la mer et du transport à la voile est devenue une "routine" avec sa flotte de deux bateaux dédiés aux transport maritime de fret, Grain de Sail 1 et 2. "Cette fois, le rhum sera brassé au fil des gites d'allure, et des manœuvres à la voile, tout le long du voyage. Le rhum, à l'intérieur des fûts de chêne (neufs au départ) sera en contact permanent, sur la totalité du breuvage. Nous sommes impatients de le goûter à l'arrivée à Saint Malo !" déclarent les frères Olivier et Jacques Barreau, fondateurs de Grain de Sail. « Vivement le 29 octobre !\* »

\*Le 29 octobre sera l'arrivée de Grain de Sail 2 à Saint Malo, avec sa cargaison de rhum Les Armateurs Transatlantique.



## Bretagne : ces 700 bouteilles de rhum dormaient au fond de la mer depuis un an

Ce n'est pas moins de 700 bouteilles de rhum qui ont refait surface ce lundi 19 mai 2025. Elles étaient plongées depuis un an au fond de la mer dans la baie de Saint-Malo.



L'état des bouteilles de rhum, après un an d'immersion. © Le Pays Malouin / M. Baron

Par [Rédaction Saint-Malo](#)

Publié le 19 mai 2025 à 18h42



Écouter cet article ⓘ

1:51

700 bouteilles plongées au fond de la mer refont surface ! Chaque année, l'Association de l'immersion plonge des centaines de bouteilles de spiritueux dans la baie de [Saint-Malo](#) (Ille-et-Vilaine) afin d'obtenir un développement aromatique différent d'une cuvée classique.

Cette année, l'association a fait remonter à la surface 700 bouteilles de rhum vieux pur jus des Antilles françaises à la surface. Ces bouteilles ont été bercées par les courants marins. C'est ce mode de vieillissement dynamique provoqué par les marées qui intéresse l'association.

## Explorer les possibilités gustatives

« Nous explorons les possibilités gustatives du rhum. Après une vingtaine d'expérimentations sur le vin, puis quatre expérimentations sur le rhum, nous avons constaté qu'il offre une texture plus riche, une onctuosité accrue et un profil aromatique distinct », souligne Mathurin Heude, le président de l'association de l'immersion.

**L'année dernière, nos rhums de la Réunion présentaient des notes grillées plus prononcées, tandis que la cuvée précédente mettait en avant des notes florales et végétales. Chaque fil aromatique est propre à la cuvée.**

Mathurin Heude, le président de l'association de l'immersion

Dans le même temps, 900 autres bouteilles de rhum ont été plongées en baie de Saint-Malo pour un an d'immersion à environ quinze mètres de profondeur.



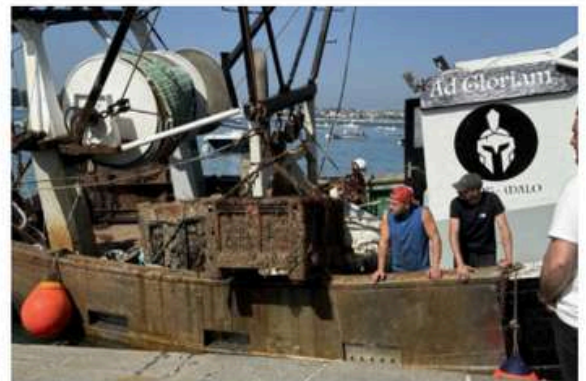
Un coffret duo de dégustation comparative est disponible au prix de 179,90 € © Le Pays Malouin / M. Baron



Mathurin Heude, président de l'association de l'immersion et dirigeant d'Armateurs de rhum © Le Pays



Découverte surprenante d'une motelle dans l'un des deux caissons © Le Pays Malouin / M. Baron



Des plongeurs et un bateau de l'armement Paul-Henry Jehanno ont mené les opérations d'immersion et d'émersion des caissons en baie de Saint-Malo. © Le Pays Malouin / M. Baron





**Le Parisien**

## Dans la baie de Saint-Malo, on fait vieillir le rhum... à 15 mètres sous la mer

À Saint-Malo (Ile-et-Vilaine), des centaines de bouteilles vieillissent englouties dans un endroit tenu secret.

Par **Solenne Durox**  
Le 14 mai 2025 à 16h00



Les bouteilles de rhum sont immergées à 15/20 mètres de profondeur. DR



Il n'y a pas que des épaves au fond de la baie de Saint-Malo ([Ile-et-Vilaine](#)). On y trouve aussi du bon rhum ! Après un an de vieillissement, 800 bouteilles vont être sorties de l'eau et autant immergées le 19 mai dans un endroit tenu secret.

Cette opération originale menée par l'Association de l'immersion des vins en baie de Saint-Malo, en partenariat avec l'entreprise Armateurs de Rhum, est devenue au fil du temps une tradition. Voilà déjà 23 ans que des passionnés de gastronomie et des sommeliers ont eu cette idée un peu folle de transformer la mer en cave d'exception.

L'objectif était au départ d'étudier de manière expérimentale le vieillissement des vins sous l'eau. Puis de déguster afin de voir les différences avec les bouteilles restées sur la terre ferme.

### Les bouteilles subissent l'effet des plus grandes marées d'Europe

« À 15 ou 20 mètres profondeur, les facteurs environnementaux sont en effet idéaux : faible lumière, température, hygrométrie et pression constantes », explique Mathurin Heude, fondateur des Armateurs de Rhum et président de l'association.

#### Newsletter L'essentiel du matin

Un tour de l'actualité pour commencer la journée

[S'inscrire à la newsletter](#)

[Toutes les newsletters](#)



Sans compter que les bouteilles subissent l'effet des plus grandes marées d'Europe, quatre fois par jour. Un mouvement de la mer qui reproduit les méthodes de bâtonnage.

« [L'immersion confère aux vins](#) une complexité aromatique accélérée, plus d'onctuosité et de gras pour les blancs, de vivacité et de fraîcheur pour les rouges », résume M. Heude.

À lire aussi [Egiategia, un vin unique au monde, fermenté sous la mer](#)

Fort de leur expérience réussie sur les vins, l'association a décidé de tester les effets sur le rhum depuis trois ans. Il a fallu pour cela retravailler le produit dans les chais. En fin de compte, le rhum gagne en rondeur et en texture.

L'opération d'immersion, assez complexe, nécessite une vingtaine de personnes, dont des plongeurs. Une partie des bénéfices sera reversée à la Société nationale de sauvetage en mer (SNSM).

#### Ile-et-Vilaine >

- [Rennes : deux lycéens condamnés pour avoir piraté Pronote et modifié leurs notes du baccalauréat](#) 7
- [Rennes : une femme schizophrène retrouvée morte à son domicile, une enquête ouverte pour meurtre](#)
- [Cette infirmière bretonne a révolutionné la prise en charge des enfants avant leur anesthésie](#)



### **Où se les procurer ?**

Les bouteilles de rhum fraîchement sorties de l'eau sont désormais disponibles en ligne sur [www.armateursderhum.fr](http://www.armateursderhum.fr), ainsi que chez des cavistes partenaires, tels que la Cave de l'Abbaye Saint-Jean à Saint-Malo (Intra-Muros) et l'épicerie fine Saint-Yves à Dinan. Une bouteille ayant subi l'immersion est proposée au prix de 89,90 €.

Un coffret duo de dégustation comparative est également disponible au prix de 179,90 €. Les quantités sont limitées.

| Site internet : [armateursderhum.fr](http://armateursderhum.fr)

*Personnalisez votre actualité en ajoutant vos villes et médias en favori avec [Mon Actu.](#) ●*

**ouest  
france**





# VIDÉO. Des « vendanges maritimes » en baie de Saint-Malo : 600 bouteilles de rhum remontent à la surface

Voilà plus de vingt ans que cela dure : l'association L'Immersion a récupéré, ce dimanche 11 juin 2023, les bouteilles confiées aux marées, en 2022, dans la baie de Saint-Malo. Et a envoyé 700 nouvelles bouteilles six pieds sous mer.

 Ouest-France

Marie LENGLET

Publié le 11/06/2023 à 16h56

[Accueil](#) > [Bretagne](#) > [Saint-Malo](#)



<https://www.ouest-france.fr/bretagne/saint-malo-35400/video-des-vendanges-maritimes-en-baie-de-saint-malo-600-bouteilles-de-rhum-remontent-a-la-surface-160543da-cf05-3ab8-b2ea-1c751a65cf7f>

Ce dimanche 11 juin 2023, l'association L'Immersion a procédé à ses désormais traditionnelles vendanges maritimes. Chaque année, ses bénévoles immergent, en baie de Saint-Malo, près d'un millier de bouteilles. Depuis plus de vingt ans que cela dure, toutes sortes de vins ont fait l'expérience de cette année sous-marine, à bouger au rythme des marées.

**Lire aussi :** [Saint-Malo. Les 960 bouteilles de vin ont refait surface](#)

En 2022, pour la première fois, du rhum a été immergé : l'heure du verdict est arrivée. D'ores et déjà, 700 autres bouteilles sorties des Armateurs de rhum de Saint-Malo ont à leur tour pris le large...

Saint-Malo

Alcool

Mer

**« Tout va bien, les bouchons de cire sont intacts, il n'y a pas eu de migration... »**

Comprenez, pas d'infiltration d'eau de mer dans les bouteilles. Yannick Heude, président d'honneur de l'association L'Immersion est soulagé : **« Il n'y aura pas de mauvaises surprises à la dégustation... »**

Ce dimanche 11 juin, au pied de la tour Solidor, à Saint-Malo (Ille-et-Vilaine) celui qui vient de passer la main à Mathurin Heude, son fils, scrute tout de même d'un œil expert les quelque 600 bouteilles que la mer vient de rendre à ces vendangeurs un peu particuliers.

# Armateurs de Rhum, une jeune entreprise de Saint-Malo qui voit loin

Créée en plein confinement en 2020, Armateurs de Rhum vient d'intégrer la pépinière d'entreprises le Cap, à Saint-Malo (Ille-et-Vilaine). Son fondateur, le Malouin Mathurin Heude, a travaillé dans de grandes entreprises avant de se lancer à son compte.

Ouest-France

Isabelle LÉ.

Publié le 07/04/2021 à 18h20

Abonnez-vous

LIRE PLUS TARD

PARTAGER

## Newsletter Saint-Malo

Chaque matin, recevez toute l'information de Saint-Malo et de ses environs avec Ouest-France

Votre e-mail

OK



Mathurin Heude, fondateur d'Armateurs de Rhum. | OUEST-FRANCE

Mathurin Heude, 27 ans, ingénieur en agroalimentaire, est à la barre d'[Armateurs de Rhum](#). L'entreprise, née en plein confinement au printemps 2020, vient d'intégrer la pépinière d'entreprises le Cap, à [Saint-Malo \(Ille-et-Vilaine\)](#).

Le Malouin a de qui tenir. Son père, Yannick Heude, est à la tête de la cave de l'Abbaye Saint-Jean et est à l'origine des immersions de vins en baie de Saint-Malo. **« Il soutient notre projet. C'est une valeur ajoutée pour nous car il a quarante ans d'expérience dans la sommellerie et la gastronomie »,** sourit Mathurin.

Avant de se lancer, le jeune chef d'entreprise a travaillé dans de grandes multinationales comme Unilever ou Danone. **« J'ai toujours eu l'envie d'entreprendre. J'ai grandi dans une famille qui m'a transmis cette passion. »**

Un premier produit, le Saint-Malo Spritz a été mis sur le marché en juin. La boisson dont **« l'esprit est le même que la liqueur italienne »** est fabriquée avec des arômes naturels et du rhum de Marie-Galante.

## Des apéritifs arrangés à base de rhum

Une seconde gamme a été développée. Elle est composée de rhums vieillis dans des fûts de chêne à whisky ou à cognac. **« Nous réalisons un vrai travail de maître de chai. Nous avons sélectionné des rhums vieux qui sont affinés à Saint-Malo. Nous réalisons aussi des assemblages. »**

Enfin, la société a créé des apéritifs arrangés, peu sucrés et dont la teneur en alcool est comprise entre 15 et 25°. Les alliances sont originales : café et badiane ou bergamote et citron vert.

Malgré la fermeture des cafés et restaurants qui prive l'entreprise de la moitié de ses clients, Armateurs de Rhum dégage déjà des bénéfices. Une embauche est prévue en septembre. Environ 1 500 bouteilles sortent chaque mois de l'atelier. La production est artisanale, jusqu'au collage des étiquettes. **« Une centaine de points de vente à Paris et dans le Grand Ouest nous font confiance »,** indique Mathurin Heude.



# Route du Rhum. Des lycéens se défient sur l'accord mets et rhum

Les armateurs de Rhum ont organisé un concours, ce lundi 31 octobre 2022, à la Chambre de commerce et d'industrie (CCI) de Saint-Malo (Ille-et-Vilaine). Il réunissait des élèves de lycées hôteliers qui participaient à des épreuves de culture générale, de dégustation à l'aveugle et de création de cocktail.

Ouest-France  
Ouest-France  
Publié le 01/11/2022 à 07h36

Abonnez-vous

LIRE PLUS TARD

PARTAGER

## Newsletter Route du Rhum

Chaque jour retrouvez toutes les actualités, décryptages, vidéos réalisés par nos deux rédactions ainsi que les classements pour vivre au plus près la plus mythique des transatlantiques.

Votre e-mail OK



Les lycéens devaient travailler l'accord mets et rhum. | OUEST-FRANCE

C'est la seconde fois que les Armateurs de Rhum de [Saint-Malo \(Ille-et-Vilaine\)](#) ont organisé leur concours. Après [une première édition dinardo-dinardaises l'année dernière](#), Mathurin Heude, le fondateur de l'entreprise, en a fait un événement national.

Six binômes d'élèves issus de lycées hôteliers de Bordeaux, Grenoble, Saint-Nazaire et Pointe-à-Pitre ont été sélectionnés pour la finale nationale qui a eu lieu ce lundi 31 octobre 2022 en pleine [Route du Rhum](#).

Les concurrents passaient une épreuve de culture générale, de dégustation à l'aveugle et devaient, pour finir, travailler l'accord mets et rhum, en quinze minutes, devant le jury, avec deux produits incontournables : le Saint-Malo Spritz et la coquille Saint-Jacques.

## « Mettre en lumière les jeunes passionnés »

Les jeunes participants étaient issus de la mention complémentaire employé barman et BTS management en hôtellerie-restauration. « Il y a beaucoup de concours pour les professionnels expérimentés et finalement peu pour les jeunes talents. L'idée était de les mettre en avant autour du rhum, produit emblématique de la région malouine. C'est aussi l'occasion de faire se rencontrer des jeunes passionnés et des professionnels de la gastronomie », insiste Mathurin Heude, le jeune fondateur de l'entreprise les Armateurs de Rhum. Car le jury présent autour de la table était prestigieux avec notamment Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde en 1992. Le lauréat, le lycée hôtelier de Saint-Nazaire, a gagné un voyage à Marie-Galante pour visiter des distilleries de rhum.

# Cette jeune entreprise fait vieillir le rhum des Antilles à Saint-Malo

Née en 2020, en plein confinement, Armateurs de rhum a des ambitions à l'export. Elle profitera de la prochaine Route du Rhum pour se faire connaître, elle qui est basée à Saint-Malo (Ille-et-Vilaine).

Ouest-France  
Isabelle LÉ.

Publié le 17/02/2022 à 12h27

Abonnez-vous

LIRE PLUS TARD

PARTAGER

## Newsletter Saint-Malo

Chaque matin, recevez toute l'information de Saint-Malo et de ses environs avec Ouest-France

Votre e-mail OK



Mathurin Heude envisage de doubler le nombre de fûts pour faire vieillir le rhum. | OUEST-FRANCE

**Fondateur d'Armateurs de rhum**, Mathurin Heude a la tête sur les épaules. S'il a de l'ambition pour l'entreprise qu'il a créée, « continuer à croître et doubler le chiffre d'affaires », il ne veut rien céder « sur la qualité et l'aspect humain. Je veux que les jeunes talents qui travaillent ici continuent à s'éclater ».

La société emploie six personnes, salariés et alternants, à proportion égale. Elle a emménagé dans de nouveaux locaux fin janvier 2022, non loin de la pépinière d'entreprises Le Cap où elle est née. La capacité de l'atelier a triplé et les bureaux sont passés à la taille supérieure.

## « Redonner vie au patrimoine malouin »

Armateurs de rhum commercialise trois familles de produits avec l'objectif de « redonner vie au patrimoine malouin, en élevant des rhums en fûts, à l'image de ce qui se faisait au XIX<sup>e</sup> siècle ».

Des rhums jeunes en provenance des Antilles vieillissent, entre un à trois ans, dans des tonneaux neufs à **Saint-Malo (Ille-et-Vilaine)**. Le processus est moins rapide que sous les tropiques, pour des raisons de température et d'hygrométrie. Mais, en allongeant la conservation en fût, « nous obtenons des choses différentes et assez élégantes ».



Une seconde gamme, les « **finish** », est constituée de rhums vieux, gardés entre quatre à six mois dans des fûts ayant déjà accueilli d'autres alcools comme des whiskies tourbés écossais, du cognac ou du bourbon américain. **« Des arômes sont relargués naturellement. Cela donne des dégustations super intéressantes. »**

La société ne travaille que des rhums agricoles, produits par fermentation et distillation du jus de la canne à sucre, **« représentatifs du savoir-faire français »**.

## Pamplemousse et gingembre pour l'apéro

En dehors des rhums, l'entreprise a créé un apéritif baptisé le Saint-Malo Spritz. Un nouveau parfum vient de sortir : pamplemousse et gingembre. Ce concurrent du célèbre cocktail italien est commercialisé dans 350 points de vente du Grand Ouest et dans de grandes villes en France. À 70 % dans des caves et épiceries fines et à 30 % dans les bars-restaurants.

Enfin, Armateurs de rhum fabrique des apéritifs arrangés dans l'esprit des rhums arrangés, en version moins sucrée et moins alcoolisée.

## 2022, année de Route du Rhum

Avec le départ de la Route du Rhum, 2022 sera une année charnière pour la jeune entreprise. **« Si nous avons la possibilité d'avoir un stand au village de la course, ce sera top. Nous avons fait les démarches pour cela. »** À défaut, **« nous proposerons des animations »**.

L'entreprise a lancé la seconde édition d'un concours entre lycées hôteliers. **« Nous espérons une quarantaine d'inscrits. »** La finale devrait se dérouler lors de la première semaine du village de la route du Rhum avec des épreuves en direct : dégustations à l'aveugle, accords mets/rhum...

Armateurs de rhum va accroître ses capacités de production et compte se développer au Bénélux et en Allemagne. Pour sa seconde année d'exploitation, elle a réalisé un chiffre d'affaires de 350 000 €.

# En baie de Saint-Malo, du rhum vieillit au fond de l'eau

Dimanche 2 juin 2024, 800 bouteilles de rhum ont été plongées à 15 mètres de profondeur. Une cave naturelle qui permet à l'alcool de prendre de la bouteille et de se bonifier, selon les initiateurs de l'opération.

 Ouest-France  
Publié le 05/06/2024 à 09h05

 2 mois = 2€

 LIRE PLUS TARD

 PARTAGER

## Newsletter Saint-Malo

Chaque matin, recevez toute l'information de Saint-Malo et de ses environs avec Ouest-France

Votre e-mail



800 bouteilles de rhum ont été immergées et autant remontées à la surface. | OUEST-FRANCE

C'est à l'occasion de la 21<sup>e</sup> édition de l'immersion des vins en baie de Saint-Malo, dimanche 2 juin 2024, que l'association qui gère l'événement a pu émerger pour la seconde fois des bouteilles qui sommeillaient au fond de l'eau.

800 bouteilles de rhum ont été immergées et autant remontées à la surface.

Une méthode de vieillissement de rhums en bouteilles sous les fonds marins qui a été mise au point après vingt ans d'expérience sur les vins.

« Il y a de très nettes différences sur les dégustations comparatives de vin : conservation de la fraîcheur et de la générosité, des tanins, mais gain en maturité et rondeur », indiquent les organisateurs. L'alcool est à consommer avec modération.

Saint-Malo

# Saint-Malo. Du rhum embarqué à bord du Grain de Sail II

En transportant du rhum sur le pont pour accélérer son vieillissement, le Grain de Sail II renoue avec le transport à la voile des XVIIIe et XIXe siècles.



Ouest-France

Publié le 08/10/2024 à 17h52

Abonnez-vous

+

LIRE PLUS TARD

→

PARTAGER

Newsletter Saint-Malo

Chaque matin, recevez toute l'information de Saint-Malo et de ses environs avec Ouest-France

Votre e-mail

OK



Le « Grain de Sail II » s'essaie au transport de fûts de rhum, cette fois sur le pont. | ARCHIVES MARC OLLIVIER/OUEST-FRANCE

C'est une nouvelle collaboration, entre les frères Olivier et Jacques Barreau, fondateurs de [Grain de Sail](#), et les Armateurs de rhum, qui s'écrit à bord du voilier *Grain de Sail II*.

Pas de café ni de chocolat ou vins fins cette fois, mais du rhum, « **sous forme expérimentale** », expliquent les Armateurs dans un communiqué. Les fûts voyageront sur le pont du navire, « **soumis à la navigation et aux éléments dont le soleil, la pluie et les embruns salés** » durant leur retour à Saint-Malo. La navigation devrait favoriser le vieillissement accéléré des rhums ainsi embarqués.

## « Les effets du vieillissement dynamique »

La société les Armateurs de rhum n'en est pas à son premier coup d'essai pour expérimenter le vieillissement de la boisson dans des conditions inédites, en lien avec l'océan. Déjà en 2022, ils avaient [immergé 800 bouteilles](#) dans la baie de Saint-Malo, pour expérimenter le processus. « **Dans le même esprit que le vin, nous nous intéressons aux effets du vieillissement dynamique provoqué par les marées sur le rhum. Le mouvement des marées berce les bouteilles** », expliquait Mathurin Heude, fondateur des Armateurs de rhum.

Du côté de Grain de Sail, l'expérience de la mer et du transport à la voile est devenue « **une routine** », avec sa flotte de deux bateaux dédiés au transport maritime de fret, *Grain de Sail I* et *II*.

Les amoureux des navires à voile pourront apprécier le retour à Saint-Malo du *Grain de Sail II*, mardi 29 octobre, avec sa cargaison de rhum, qui, après avoir été assemblé, poursuivra son vieillissement à Saint-Malo.



# De New York à Saint-Malo, le rhum vieillit grâce aux vagues et au vent

Pendant cinquante jours, entre New York et Saint-Malo, six fûts de rhum ont été balancés au gré des vagues sur le voilier Grain de Sail II. Une initiative mise en place par les entreprises les Armateurs de Rhum et Grain de Sail pour favoriser le vieillissement du spiritueux.

Ouest-France

Janice BOHUON

Publié le 29/10/2024 à 20h36

Abonnez-vous



LIRE PLUS TARD



PARTAGER

## Newsletter Saint-Malo

Chaque matin, recevez toute l'information de Saint-Malo et de ses environs avec Ouest-France

Votre e-mail  OK



Les fûts, remplis de rhum, ont fait le voyage aller-retour entre Saint-Malo et New York (États-Unis). Ici, le voilier « Grain de Sail II », passant devant la statue de la Liberté. | GDS/ARMATEURS

C'est une première au XXI<sup>e</sup> siècle. Six fûts de rhum – de 225 litres chacun – viennent de passer cinquante jours en mer, embarqués sur le pont du voilier *Grain de Sail II*. « À leur arrivée, dimanche 20 octobre, ça se voyait qu'ils avaient été arrosés », plaisante Mathurin Heude, [fondateur des Armateurs de Rhum](#).

Il y a six mois, cette entreprise malouine a noué une collaboration avec [Grain de Sail](#), chocolatier et torréfacteur à Morlaix (Finistère). Mais aussi [précurseur du transport bas carbone](#) dans le secteur maritime. Leur pari ? Accélérer le vieillissement du rhum, en l'embarquant sur le pont d'un voilier. « Nous avons déjà fait voyager du rhum sur les ponts, mais c'était uniquement pour le rapatrier et dans des quantités moindres », précise Mathurin Heude. Habituellement, le rhum est transporté dans les cales des bateaux.

## Développer les arômes

Pour ce premier voyage test – un aller-retour entre Saint-Malo et New York –, les deux entreprises ont choisi un rhum vieux de trois ans et à la croisée de trois terroirs des Antilles françaises et de la Réunion. Les fûts en bois étaient, eux, nouveaux pour permettre un meilleur impact sur le spiritueux pendant la transatlantique.

**Lire aussi :** [REPORTAGE. « C'est du bonheur » : depuis Saint-Malo, Grain de Sail II a mis les voiles vers New York](#)

# Un intérêt historique

Outre l'intérêt gustatif, cette méthode renoue avec les « **vraies transatlantiques** » du XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles, traversées pendant lesquelles le rhum était expédié en Europe. « **On redonne vie à la compagnie malouine des Indes** », ajoute Mathurin Heude, des Armateurs de Rhum.

## Ailleurs sur le web

Contenus Sponsorisés



**Panneaux solaires : 6110€ le 3 kWc  
tout compris**

Carrefour Énergies

En savoir plus

par Taboola

Et le résultat est « **encourageant** », selon les professionnels. Quelque 2 200 bouteilles, numérotées, sont en vente. À l'avenir, Grain de Sail espère pouvoir embarquer vingt-quatre fûts, « **à l'horizon 2026, peut-être** » et pouvoir commercialiser ce rhum dans les grandes et moyennes surfaces.

Saint-Malo

New York

Route du Rhum

Alcool

Morlaix

Artisanat





Accueil &gt; Bretagne &gt; Saint-Malo

Réservé  
aux abonnés

## Reprise des gins Malouin's, nouveau bâtiment... Armateurs de rhum franchit un cap pour ses cinq ans

L'entreprise Armateurs de rhum, ancrée à Saint-Malo (Ille-et-Vilaine), s'apprête à écrire un nouveau chapitre de son histoire. Elle ambitionne de devenir une référence dans le domaine des spiritueux bretons en France.

Ouest-France

Isabelle LÉ.

Modifié le 14/03/2025 à 08h35

Publié le 14/03/2025 à 07h15

Abonnez-vous



LIRE PLUS TARD



PARTAGER

### Newsletter Saint-Malo

Chaque matin, recevez toute l'information de Saint-Malo et de ses environs avec Ouest-France

Votre e-mail

OK



Mathurin Heude, fondateur d'Armateurs de rhum. | OUEST-FRANCE



Connu pour ses rhums vieillis dans des fûts de cognac ou de Porto et son spritz malouin, l'entreprise Armateurs de rhum a repris, le 1<sup>er</sup> mars 2025, la marque Malouin's, fondée par Charlotte et Thomas Jourdan, à [Saint-Malo \(Ille-et-Vilaine\)](#).

Partis pour de nouvelles aventures professionnelles, ces derniers avaient lancé, en 2019, une gamme de gins bretons, avec l'aide de Lenaïck Lemaitre,



# 900 bouteilles de rhum ont été immergées en baie de Saint-Malo



Les bouteilles de rhum ont vieilli en baie de Saint-Malo. © @Armateurs de Rhum

**Pour la troisième année consécutive, les Armateurs de Rhum ont réitéré l'expérience du vieillissement sous-marin en partenariat avec l'Association de l'immersion des Vins en Baie de Saint-Malo (Ille-et-Vilaine).**

Lundi 19 mai 2025, pour la troisième année consécutive, l'entreprise malouine **Armateurs de Rhum** a renouvelé son opération de vieillissement sous-marin en partenariat avec l'Association de l'immersion des vins en **baie** de Saint-Malo (Ille-et-Vilaine).

Ce sont 700 bouteilles de rhum qui ont été sorties de l'eau et 900 qui ont été remises en immersion pour 2026. Les bouteilles sont vendues 89,90 €.

Les organisateurs reversent une partie des bénéfices de cette opération à la SNSM (Société nationale de sauvetage en mer), « **afin de soutenir les sauveteurs en mer qui veillent quotidiennement sur les côtes bretonnes.** » Cette année, 800 € leur seront reversés.

Ouest-France

**Retrouvez d'autres actus sur la commune de :**

**Saint-Malo**

**Le Pays Malouin**



## 600 bouteilles de rhum au fond de l'eau à Saint-Malo : "La mer, une cave idéale"

Après un an au fond de la Manche, dans la baie de Saint-Malo, des centaines de bouteilles de rhum ont été remontées à la surface le week-end dernier.



L'ouverture du conteneur après émergence pendant un an dans la baie de Saint-Malo, un savoureux moment. ©Le Pays Malouin / Matthieu Baron

Par [Rédaction Saint-Malo](#)

Publié le [13 Juin 23 à 10:02](#)

Pour accélérer le vieillissement du vin, Yannick Heude, président de [l'Association de l'Immersion](#), a eu l'idée, il y a 20 ans, d'observer les effets d'une cave sous-marine sur ce breuvage.

### A plus de 10 mètres de profondeur

Lui et ses complices ont ainsi décidé de plonger des centaines de bouteilles chaque année en baie de [Saint-Malo](#) (Ille-et-Vilaine), à plus de 10 mètres de profondeur, pour les soumettre au brassage de la marée qui intervient deux fois par jour.



## La mer ? Une cave idéale

La pression et la température constantes feraient de la mer une cave idéale. Au fil des ans, des vignerons d'horizons viticoles divers, se sont prêtés au jeu : « Les Fiefs Vendéens, le Médoc, la Bourgogne, l'Anjou, la Champagne, le Vouvray, la Vallée du Rhône, le Sud-Ouest, le Languedoc-Roussillon... » listent les membres de l'association.

La plupart des bouteilles qui sortent de l'eau sont mises en vente chez des cavistes partenaires à un prix majoré.

## Après le vin, le rhum

L'an dernier, c'est Mathurin Heude, le fils de Yannick Heude et dirigeant-fondateur de l'entreprise locale [Armateurs de Rhum](#) qui s'est essayé à l'immersion avec 600 bouteilles de rhum des Antilles françaises, peu filtrées et vieilles dans un fût de Coteaux de l'Aubance du domaine de Bablut.



La vie sous-marine se révèle au moment d'ouvrir le conteneur. Ici par exemple avec ce qui s'apparente à une galathea. ©Le Pays Malouin / Matthieu Baron

Un an plus tard donc, ce dimanche 11 juin 2023, toutes ces bouteilles ont été remontées à la surface pour regagner la terre ferme.



# Armateurs de Rhum, la petite boîte qui grandit vite à Saint-Malo

Créée il y a seulement deux ans, la société Les Armateurs de Rhum grandit vite. Pour l'aider dans sa croissance, Saint-Malo Agglo lui a cédé un nouveau terrain zone Atalante.



Mathurin Heude, dirigeant d'Armateurs de Rhum. ©Archive Le Pays Malouin / MB / Janvier 2022

Par **Samuel Sauneuf**

Publié le 26 Sep 22 à 11:39

[Voir mon actu](#)

★ [Suivre Le Pays Malouin](#)

C'est la petite entreprise qui monte à Saint-Malo. Créée en pleine crise sanitaire, au début de l'été 2020, la société « **Les Armateurs de Rhum** » distribue, deux ans plus tard, [ses produits dans plus de 500 points de vente, et notamment dans les plus grandes villes françaises](#).

## Le fameux Saint-Malo Spritz

Spécialisée dans la sélection, l'assemblage et le vieillissement de rhums en fût, c'est elle qui est également derrière l'apéritif breton au rhum de Marie-Galante, le fameux [Saint-Malo Spritz](#).



# Entreprise : Armateurs de Rhum fait rayonner Saint-Malo en France et en Europe

Depuis que Mathurin Heude a créé Armateurs de Rhum en 2020 lors du premier confinement, rien n'arrête la dynamique de sa petite entreprise malouine.



Mathurin Heude, dirigeant d'Armateurs de Rhum. L'entreprise malouine créatrice de rhums emploie désormais six salariés. ©Le Pays Malouin

Par **Rédaction Saint-Malo**

Publié le **25 Jan 22 à 8:53**

[Voir mon actu](#)

★ [Suivre Le Pays Malouin](#)

Près de deux ans après la création d'**Armateurs de Rhum**, la petite **entreprise de Saint-Malo** qui emploie aujourd'hui six salariés, diffuse ses productions dans plus de **300 points de vente en France**, mais aussi en Allemagne et en Belgique. « En tant que Malouin, je suis très heureux de faire rayonner ma ville en redonnant vie à l'élevage de rhums en fûts, à l'image de ce qui se faisait déjà au XIX<sup>e</sup> siècle », sourit Mathurin Heude.

# 800 bouteilles de rhum plongées au fond de la mer refont surface à Saint-Malo

Chaque année, l'Association de l'immersion plonge des centaines de bouteilles d'alcool en baie de Saint-Malo. Ce n'est plus du vin mais du rhum que l'on trouve au fond de l'eau.



L'heure de vérité, au moment d'ouvrir l'un des deux conteneurs qui abritait les bouteilles de rhum. A droite, Mathurin Heude, président de l'Association de l'immersion. ©Le Pays Malouin / Matthieu Baron

Des centaines de bouteilles d'[alcool](#) conservées au fond de la mer, en baie de [Saint-Malo](#) (Ille-et-Vilaine).

C'est l'histoire d'une aventure associative qui dure depuis vingt ans.

Initiée par Yannick Heude, c'est son fils Mathurin qui a repris la tête de cette association de l'immersion, à l'origine de cette initiative [insolite](#).

« Cette méthode de vieillissement dynamique du vin, par immersion en mer pendant un an, a été testée sur des bouteilles d'une quarantaine de vignerons », rappelle Mathurin Heude.

## La mer, une cave idéale

Depuis deux ans, le vin a cédé sa place au rhum de l'entreprise [Armateurs de rhum](#), que dirige Mathurin. « Dans le même esprit que le vin, nous nous intéressons aux effets du vieillissement dynamique provoqué par les marées sur le rhum. »



« Cette méthode de vieillissement dynamique du vin, par immersion en mer pendant un an, a été testée sur des bouteilles d'une quarantaine de vignerons », rappelle Mathurin Heude.

### **La mer, une cave idéale**

Depuis deux ans, le vin a cédé sa place au rhum de l'entreprise [Armateurs de rhum](#), que dirige Mathurin. « Dans le même esprit que le vin, nous nous intéressons aux effets du vieillissement dynamique provoqué par les marées sur le rhum. »

À environ quinze mètres de profondeur, le mouvement des marées berce les bouteilles deux fois par jour. La pression et la température constantes contribuent à faire du milieu marin une cave idéale. La première cuvée de rhum en mer 2022-2023 avait produit quelques résultats : « De la texture au rhum, mais aussi des notes grillées et torréfiées. »



### **800 autres bouteilles immergées**

Dimanche 2 juin 2024, les bénévoles de l'association se sont retrouvés sur la cale de l'anse Saint-Père, au pied de la tour Solidor. Ils ont fait remonter 800 bouteilles de rhum agricole martiniquais en surface.

Vidéos : en ce moment sur Actu

800 autres bouteilles de rhum guadeloupéen viennent de prendre leur place, pour un an d'immersion, dans un endroit tenu secret.

## 79 euros la bouteille qui a vieilli sous l'eau

Il s'agira alors de la 3e cuvée de rhum en baie de Saint-Malo. « Avant d'être immergés, ces rhums avaient d'abord vieilli 3 à 4 ans sous les tropiques, puis un an à Saint-Malo en fûts. »

Les bouteilles de rhum fraîchement sorties de l'eau sont désormais en vente en ligne sur le site Armateurs de Rhum mais aussi chez des cavistes partenaires comme la Cave de l'Abbaye Saint-Jean (Intra-Muros) et l'épicerie fine Saint-Yves à Dinan.

Une bouteille qui a subi l'immersion s'acquiert à 79 €. Un coffret duo de dégustation comparative, en chai et en mer est à 158 €. Celui-ci est limité à cent exemplaires.

*Suivez toute l'actualité de vos villes et médias favoris en vous inscrivant à [Mon Actu.](#)* ●

#Alcool

#Insolite



L'état des bouteilles de rhum, après un an sous l'eau, en baie de Saint-Malo. ©Le Pays Malouin / Matthieu Baron



Open 35

**Loïs Boisson,  
retenez bien ce nom**

[Lire en pages Sports](#)

## Un nouveau spritz à Saint-Malo



→ La marque de cocktails Saint-Malo spritz, fondée il y a quelques années par Mathurin Heude, vient de développer une nouvelle gamme. Son tout dernier produit est le SMS (Saint-Malo spritz) sureau et citron vert. « Ce nouveau produit offre un mariage harmonieux entre la douceur florale du sureau et la vivacité pétillante du citron vert » indique la marque dans un communiqué.

## BRA qu

La jeu  
Ipsu  
tion lo  
intern  
en déc  
méda  
deux a  
ses biè  
Saint-l

I y a 1  
tin et  
Mont  
brasseri  
ils ont p  
bière da  
situé au  
jardin, à  
Cap à S  
prendra  
2025. N  
vement  
de 200  
alentou  
une fen  
industri  
voulons  
dégusta

**4 bien**  
Ipsu  
signifier  
trois ans  
pé six st  
latins : l

**Le Télégramme**



## À Dinard, les jardins d'Emeria s'ouvrent cet été aux soirées lounges

Le 29 juin 2023 à 16h03



Charlotte Blot, responsable du service communication et marketing de l'hôtel et Mathurin Heude, gérant de la société « Armateurs de rhum ».

Pour profiter d'un beau coucher de soleil, face à la mer et en musique, l'Emeria Hôtel Thalassa de Dinard, en partenariat avec la société malouine « Armateurs de rhum », propose cet été, huit « soirées lounges », organisées de 18 h à 22 h dans les jardins de la thalasso. La première aura lieu le samedi 8 juillet. Animation musicale avec DJ, plancha d'écailers ou de charcuterie, c'est l'ambiance que souhaitent créer les partenaires. Ces soirées sont ouvertes à tous, pas seulement aux clients de l'hôtel. « C'est une grande première pour les jardins de la thalasso qui n'ont jamais été exploités », souligne Charlotte Blot, responsable de la communication au sein de l'établissement.

## Des Vendanges maritimes au goût de rhum

**T** Article réservé aux abonnés

Le 12 juin 2023 à 10h01

Cette année, pour la 20e édition des Vendanges Maritimes de l'association L'Immersion, 700 bouteilles de rhums ont été déposées dans la Rance.



Dimanche dernier, Yannick et Mathurin Heude, le père et le fils, ont procédé à l'embarquement de 700 bouteilles de rhum pour les immerger dans la Rance pendant un an. Ils en ont profité pour récupérer les 600 bouteilles de vin immergées en 2022.

Dimanche dernier, 11 juin, c'est [au pied de la Tour Solidor qu'Étienne Cerasy, capitaine du bateau de pêche « Le Shangaié », Yannick et Mathurin Heude de l'association L'immersion étaient à la manœuvre pour de nouvelles Vendanges Maritimes.](#)



## Mathurin, « armateur » de rhum pour l'apéritif

Le 16 avril 2021 à 15h58

Après un an de maturation, le Malouin Mathurin Heude a lancé, en juillet dernier, Armateurs de rhum. Avec l'envie de créer une nouvelle expérience autour de ce breuvage qui irrigue l'histoire de la cité corsaire.



Avec sa société Armateurs de rhum, implantée à Saint-Malo (35), Mathurin Heude veut « sublimer » le rhum

Apéritifs arrangés quatre saveurs, rhums élevés en fûts et Saint-Malo Spritz : voilà les trois gammes que propose Mathurin Heude. Cet ingénieur en agroalimentaire de 26 ans a fondé Armateurs de rhum, une entreprise de création d'apéritifs à base de rhum.

**Intermarché**

## Où se restaurer sur le village de la Route du Rhum ?

Le 31 octobre 2022 à 18h33, modifié le 31 octobre 2022 à 18h34

Pour les visiteurs journaliers du village de la Route du Rhum - Destination Guadeloupe, trouver de quoi se sustenter devient une promenade de santé.



Un food market a été installé au niveau de la gare maritime de la Bourse, avec des produits locaux à déguster sur place ou à emporter. (Le Télégramme/Ewen Bazin)

La Route du Rhum - Destination Guadeloupe est aussi synonyme de plaisir gustatif. Le repas du midi devient une quête pour les visiteurs, qui doivent se frayer un chemin parmi les stands pour trouver l'endroit le moins encombré afin de se restaurer. Pour faciliter cette recherche, voici une petite liste non exhaustive des meilleurs spots pour se nourrir dans, et aux abords, du village.





# Quel goût a « Transatlantique », cette première boisson née à Saint-Malo de la collaboration entre Grain de Sail et les Armateurs de Rhum ?

▢ Article réservé aux abonnés

Par Sylvie Vennégues

Le 06 octobre 2025 à 18h30

Quand Grain de Sail, le pionnier du transport maritime décarboné, et les Armateurs de Rhum, artisans experts de la sélection et du vieillissement, décident de travailler ensemble, cela donne « Transatlantique », une boisson façonnée par l'océan depuis les quais de Saint-Malo.



Une collaboration inédite entre deux maisons bretonnes. (Photo transmise au Télégramme)

L'un fait naviguer le café et le chocolat à la voile entre les continents, l'autre redonne vie à la tradition malouine du rhum, avec des vieillissements uniques et audacieux.

Ensemble, ~~Grain de Sail~~ et ~~les Armateurs de Rhum~~ viennent de créer Transatlantique, une cuvée de rhum d'exception née d'un voyage hors du commun. « Cela faisait un moment qu'on cherchait à travailler ensemble. Ici à Saint-Malo, on se côtoie au quotidien. Avec ce premier spiritueux, c'est désormais chose faite », se félicite Stefan Gallard, le directeur marketing de Grain de Sail.

## Une collaboration inédite entre deux maisons bretonnes

L'histoire de cette cuvée a commencé aux Antilles françaises, où les Armateurs de Rhum ont sélectionné un rhum, imprégné de la chaleur tropicale et de l'humidité luxuriante. Chargées à bord du voilier cargo de ~~Grain de Sail 2~~, les barriques ont alors entrepris une traversée de plusieurs milliers de milles. La première étape de son voyage s'est achevée sur les quais du port de Saint-Malo.



À plus ou moins long terme, on aimerait élargir la gamme de spiritueux pour Grain de Sail.



**À voir aussi :** Autocross de Saint-Derrien





Ensuite, toujours à Saint-Malo, dans leur chai, les Armateurs de Rhum se sont employés à donner à ce rhum son ultime signature, subtil mélange de rondeur, d'élégance et d'une certaine complexité. Selon les Armateurs, « au nez, on sent une subtile alliance de vanille et d'épices. En bouche, des notes de fruits tropicaux et une finale saline, comme un écho à la mer qui l'a façonné. »

« Nous avons fait un premier test sur une première cuvée avec une centaine de bouteilles. Cette fois-ci, nous allons commercialiser à la fin de l'année 5 000 bouteilles de « Transatlantique » dans une quarantaine de magasins uniquement en Bretagne, chez des cavistes, dans des épiceries fines mais aussi dans plusieurs enseignes de la grande distribution », précise Stefan Gallard.



Cette première cuvée « Transatlantique » sera proposée à la fin de l'année 2025 en condition limitée. (Photo transmise au Télégramme)

« Transatlantique » est un rhum « qui porte l'empreinte des flots, une collaboration inédite entre deux maisons bretonnes ». La première cuvée 2025 sera disponible en édition limitée.

Notre sélection pour vous

- [Plus de 130 personnes ont découvert l'exposition de l'Algue voyageuse à Pleubian](#)
- [Toujours de la pluie, cathédrale inondée et commerçants sinistrés : Bonjour Saint-Brieuc !](#)
- [À Gestel, les enfants de l'accueil de loisirs découvrent l'escrime](#)



**L'INFO UTILE  
AU BUSINESS**

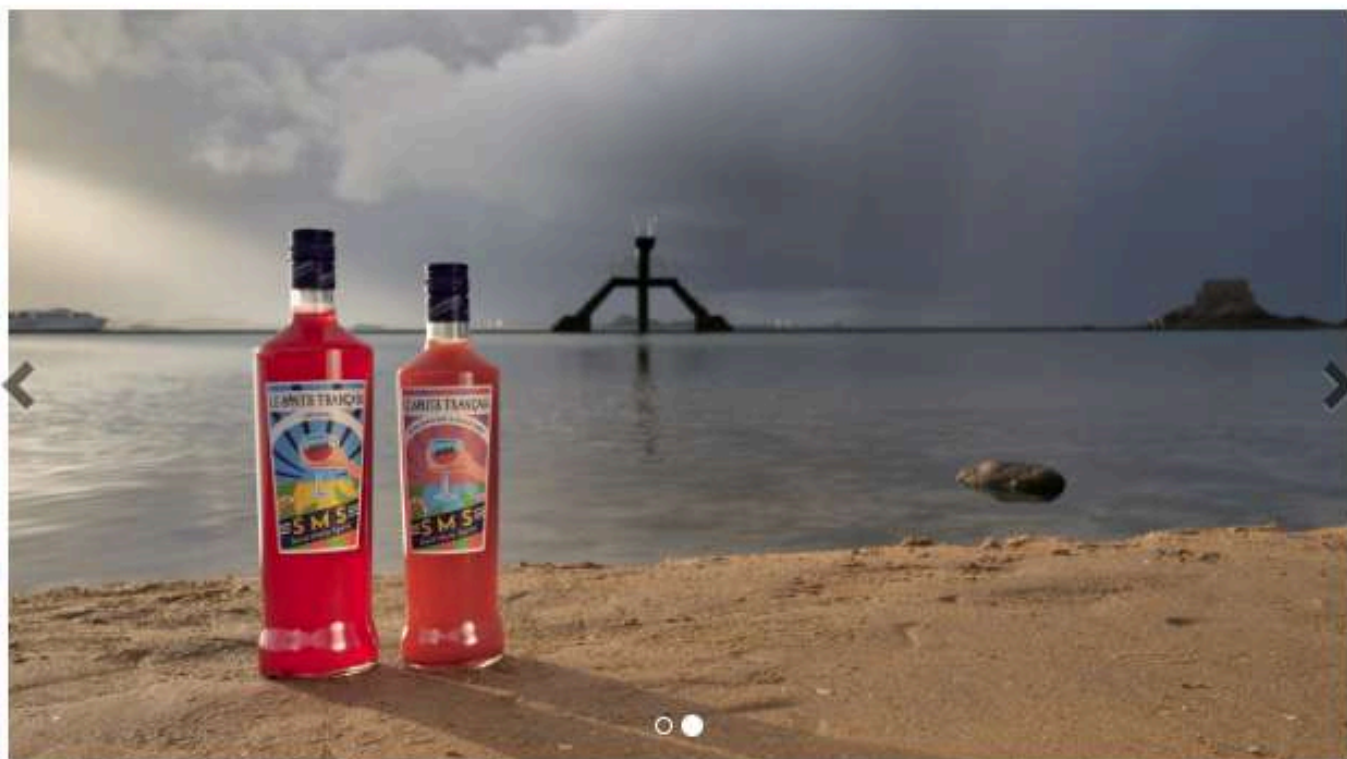


← Retour au Fil API du 16/04/24

## Agroalimentaire Armateurs de rhum prépare toujours son avenir à Saint-Malo

Ille-et-Vilaine | 16/04/24

Imprimer Envoyer X Twitter Facebook LinkedIn



Le "Saint-Malo Spritz" vient d'être lancé dans une nouvelle saveur : sureau et citron Vert.  
©Michel GAILLARD/REA

**Spécialisée dans la création et l'élevage de rhum, la société malouine poursuit ses investissements en attendant d'intégrer un nouveau site à l'été 2025. La marque s'intéresse de plus en plus au fret à voile.**

Comme évoqué fin 2022, la PME spécialisée dans la création et l'élevage de rhum avait pour projet la construction d'un nouvel atelier dans la zone Atalante, où elle a acquis un terrain de 2 477 m<sup>2</sup>. « Le projet est toujours effectif. Mais il a été décalé d'un an. Les travaux vont démarrer sous peu. On devrait déménager à l'été 2025 », estime Mathurin Heude, fondateur d'**Armateurs de rhum** en 2020. Mais en raison de l'augmentation du coût des matériaux et des taux d'intérêt, le jeune entrepreneur, qui développe la société en fonds propres a dû revoir le projet à la baisse. « L'enveloppe est toujours

d'1 M€. Mais on va construire sur 700 m2 au lieu des 900 m2 initialement prévus. On a réduit les espaces sociaux de 100 m2, mais aussi la taille de l'atelier en revoyant les flux. » Dans l'intervalle, la société poursuit ses investissements sur son chai et ses capacités d'embouteillage, à hauteur de 100 k€ pour 2023. « On fait cela brique par brique. L'objectif est d'avoir une ligne automatisée en 2026. » Aujourd'hui, Armateurs de rhum dispose d'une capacité de 8 000 bouteilles par mois.

## EN FRANCE ET EN EUROPE

Les rhums et apéritifs de la marque malouine sont distribués en direct dans 500 caves et épiceries fines. Elle travaille aussi avec des grossistes pour le secteur CHR. « On vient d'étoffer notre réseau. Cela amplifie notre maillage et nous réouvre des marchés pour s'étendre, au-delà de l'Ouest, Paris et la Côte Aquitaine », précise Mathurin Heude, estimant entre 1 000 et 1 500 le nombre de ses clients indirects. Armateurs de rhum vient également de signer un accord avec importateur/distributeur en Belgique et Luxembourg, des marchés considérés comme à fort potentiel. Le dirigeant regarde aussi vers l'Allemagne, Italie et l'Espagne « des pays frontaliers, plus simples à travailler commercialement. » Ayant participé à des salons, Mathurin Heude a aussi détecté des opportunités et un intérêt sur des zones comme l'Amérique du Nord ou l'Asie du Sud Est, mais la PME ne pourra les aborder qu'avec des "partenaires-clés."

## CROISSANCE DES VENTES

Sur son exercice 2022-2023, clos en avril, Armateurs de rhum a réalisé un chiffre d'affaires de 700 k€, contre 400 k€ l'année précédente. « La croissance a été importante, mais cela reste un exercice très exceptionnel du fait des actions menées avec d'autres acteurs locaux lors de la Route du rhum. Le mois d'avril étant le mois le plus important pour son activité, le dirigeant ne projette pas de chiffre d'affaires précis pour 2023-2024, mais une croissance est attendue. La PME emploie cinq personnes à temps plein. S'y ajoutent 3 à 4 alternants et stagiaires, ce qui permet à Armateurs de rhum d'anticiper des besoins à venir en recrutement.

## LE FRET À VOILE

Aujourd'hui, Armateurs de rhum commercialise trois gammes de rhums élevés à Saint-Malo. L'une d'entre elles intègre des éditions limitées, comme des rhums immergés en mer, mais aussi transportés à la voile. « On cherche de plus en plus à développer ce volet, avec de nouveaux partenaires. Au-delà de l'aspect 0 carbone, les rhums bénéficient d'un triple vieillissement : d'abord tropical, puis à Saint-Malo, mais aussi pendant le voyage. Ce vieillissement maritime dynamique est très intéressant pour les cuvées. » S'ajoutent aux rhums deux gammes d'apéritifs, dont le "Saint-Malo Spritz" qui vient d'être étoffé d'une nouvelle saveur, et de cocktails premium prêts à servir, toujours à base de rhum, pour le monde de l'événementiel



# Armateurs de Rhum reprend le gin Malouin's aux algues de Saint-Malo

Ille-et-Vilaine | 07/03/25

[Imprimer](#) [Envoyer](#) [Twitter](#) [Facebook](#) [LinkedIn](#)

Mathurin Eudes reprend la commercialisation du gin Malouin's, aux algues bretonnes.  
©Armateurs de rhum

Fondée en 2020 par Mathurin Eudes, la PME **Armateurs de Rhum** vient de reprendre Malouin's, la marque cédée par le couple d'entrepreneurs Thomas & Charlotte Jourdan, qui a conçu un gin artisanal fabriqué à Saint-Malo. Il est fabriqué dans une distillerie de la vieille ville de Saint-Malo avec des algues récoltées sur la côte d'Emeraude. « On s'est lancé la même année en 2020, on se connaissait bien », explique Mathurin Heude qui compte désormais 9 salariés et vend 15 000 bouteilles par an. Il espère s'appuyer sur son propre réseau pour faire décoller la marque de gin. Référencé dans 700 caves et épiceries fines, Armateurs de Rhum s'appuie sur des distributeurs pour s'installer dans les bars des hôtels et restaurants.

## UNE VODKA AU BLÉ NOIR ET DU RHUM VIEILLI EN MER

Côté produits toujours, Armateurs de Rhum prépare la sortie d'une vodka au blé noir. « Sur la vodka, il y a soit du bas de gamme, soit du très haut de gamme, on vise la moyenne gamme ». **Il travaille aussi avec Grain de Sail sur un rhum vieilli à bord**, sur les ponts des navires qui naviguent entre Saint-Malo et les Antilles. Une autre gamme vieillie sous l'eau pendant un an, sera commercialisée dès le mois de mai.

## UN ATELIER-BOUTIQUE EN FIN D'ANNÉE

Parallèlement, Armateurs de Rhum **suit le chantier de son futur atelier de 700 m2 qui devrait voir le jour en fin d'année sur la zone Atalante**. Il comptera un chai, un espace de mise en bouteille mais également une boutique pour s'ouvrir aux visiteurs et amateurs de rhums. Il a investi 1M€ dans ce projet.

Amandine DUBIEZ





SPEAKEASY

LE BOUTIQUE DES ARTS



SPRITUEUX

## Armateurs de rhum : sortie de leur nouvelle pépite, la liqueur SMS bureau – citron vert

19 AVRIL 2024



**L**es Armateurs de rhum n'ont pas fini de nous étonner !

Avec Speakeasy, on vous avait déjà parlé de Mathurin Heude, et de sa volonté de faire revivre l'histoire d'amour entre Saint-Malo et le rhum. Enfant du pays, il a été élevé à Saint-Malo par des parents entrepreneurs, cavistes. Son père est cuisinier-sommelier, fondateur de l'école du goût de Saint-Malo. Reprenant le flambeau du goût en 2020, Mathurin s'est lancé dans son entreprise : les Armateurs de rhum. Son père, Yannick Heude, en est désormais le maître de chai.

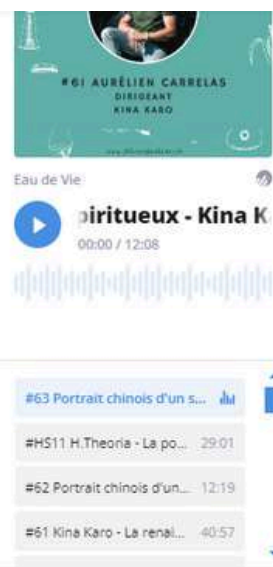
SUIVEZ-NOUS

**FACEBOOK** DATA NOT FOUND PLEASE CHECK YOUR USER  
 **INSTAGRAM**



© Les armateurs de rhum

Dans leur chai malouin, les Armateurs du rhum réalisent des vieillissements et des finish sur des rhums en provenance des Antilles française. Une touche continentale qui apporte une complexité aromatique et une véritable spécificité à ces rhums. Une belle manière de faire revivre un patrimoine malouin oublié. Pour en savoir plus sur les Armateurs du rhum, c'est par [ici](#).



### La playlist du Podcast





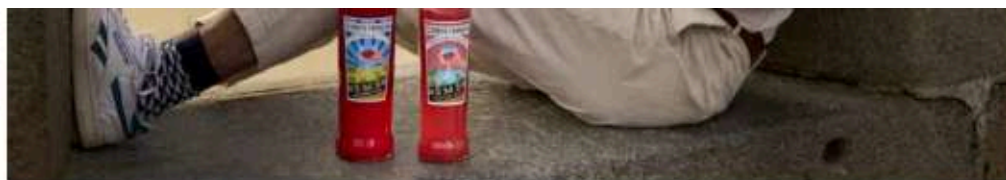
© Armateurs de rhum

L'objectif ? Produire le meilleur pour l'apéritif : des boissons 100% locales, naturelles, et de très grande qualité gustative.

Les recettes revisitent le rhum comme matière première, en élaborant des boissons rafraichissantes, moins fortes en alcool et moins sucrées. Dans la même veine que le chai local de vieillissement, ces apéritifs redonnent vie au patrimoine malouin, en faisant entrer ce savoir-faire dans la modernité. Et parmi ces pépites made in Saint-Malo, on retrouve une gamme star : le SMS, Saint-Malo Spritz ! De couleur orangée comme la boisson italienne dont elles s'inspirent, les liqueurs SMS apportent leur french touch, avec du rhum des Antilles françaises.







© Les armateurs de rhum

Jusqu'à maintenant, on pouvait profiter de deux recettes :

- La recette originale, doucement amère et délicatement sucrée, avec ses notes légères de pamplemousse et le pep's du citron vert.
- La recette pamplemousse – gingembre, très fruitée, fraîche et épicée, avec peu d'amertume, contrairement à ce que laisserait supposer le pamplemousse.



© Les armateurs de rhum

READ NEXT :



#HS11 HTheoria – La poursuite d'une aventure autour du goût, avec François Longueteau et Florent Dubosson

Mais en ce début avril, une nouvelle recette de SMS vient compléter la gamme, avec le SMS bureau et citron vert ! Si la liqueur perd sa couleur orange, elle ne manque pas de saveur : elle casse les codes classiques du spritz, avec la fraîcheur du bureau, des arômes de fleurs et fruits blancs, et toujours la vivacité citron vert. On retrouve un apéritif audacieux, mais délicieux, qui devrait séduire même les plus réticents à consommer des Spritz.

READ NEXT



#HSLI HTheoria - La poursuite d'une aventure autour du goût, avec François Longueteau et Florent Dubosson



© Les armateurs de rhum

*« Chez SMS Spritz français, notre mission est de créer des cocktails qui captivent les sens et éveillent les émotions. (...) »*

*Avec le SMS « Sureau & Citron Vert », nous avons cherché à offrir une expérience gustative qui combine subtilement la fraîcheur végétale du sureau avec le peps acidulé du citron vert. Le résultat est un cocktail aussi délicieux qu'équilibré, parfait pour tous les moments de convivialité.» Mathurin Heude.*







#HS11 HTheoria - La  
poursuite d'une  
aventure autour du  
goût, avec François  
Longueveau et  
Florent Dubosson



© Les armateurs de rhum

Un pari réussi pour cette nouvelle référence, qui ravira toutes les personnes en recherche de nouveauté rafraichissante pour leur cocktail de l'été. Et pour ne pas vous laisser sur votre faim, (ou soif), on vous propose la recette du cocktail Hugo Spritz, ou SMS Spritz blanc, à réaliser au bord de la mer pour vos longs week-ends de mai :

1/4 de SMS Sureau & Citron

2/4 de vin blanc pétillant

1/4 d'eau gazeuse

À vos marques, prêts, dégustez !

Partager :







# Après un an sous la mer, 700 bouteilles de rhum refont surface à Saint-Malo

Par RCI web et Aline Druelle 12/06/2024 - 14:05 • Mis à jour le 12/06/2024 - 15:07

Après avoir été immergées pendant un an en baie de Saint-Malo, 700 bouteilles de rhum vieux des Antilles ont été remontées, dimanche 2 juin. Il s'agit d'étudier les effets du vieillissement dynamique provoqué par les marées sur le rhum.

Partager l'article sur :



Saint-Malo et le rhum, c'est une très vieille histoire. Direction la cité corsaire de Bretagne avec Aline Druelle pour une expérience pas comme les autres.

Nous vous en avons déjà parlé en février dernier. Un groupe de passionnés a décidé d'immerger, après du vin, du rhum vieux des Antilles pour étudier comment il vieillissait en mer. Après 600 bouteilles l'an dernier, 700 ont été remontées.

## Un an de travail sous l'eau

Rendez-vous dans le quartier de Saint-Servant. La tour solidor voit à ses pieds, sur la cale qui porte le même nom, une agitation peu ordinaire en ce dimanche venteux et ensoleillé du mois de juin.

Un petit attroupement se fait autour d'un palox, une grande caisse. Elle vient d'être sortie de la baie. Il faut dévisser avec précaution pour l'ouvrir avant qu'un vrai trésor se révèle à l'intérieur.

La palette contient plusieurs centaines de bouteilles de rhum et un peu de vin pétillant.

**Mathurin Heude**, fondateur de l'entreprise Armateur de rhum et président de l'association Immersion en baie de Saint-Malo à la suite de son père Yannick Heude, a le sourire.

« Très heureux de voir. C'est un an de travail sous l'eau. On n'intervient pas à ce moment-là, mais il y a eu un travail quand même de l'humain pendant trois ou quatre ans sous les tropiques, après un an dans notre chai de vieillissement à Saint-Malo avec les Armateurs de rhum et puis maintenant un an sous l'eau où on laisse les éléments aussi travailler à leur manière. »

C'est tout un écosystème qui a été recréé à l'intérieur de la bouteille pour permettre d'étudier ce vieillissement, cette mise en dynamique. Et quoi de mieux qu'un des plus forts marnages d'Europe pour mener ce qui, au-delà d'une affaire de goût, est aussi un projet de recherche.

L'idée, travailler dans une cave qu'est la mer, avec une température constante, une pression, une hydrométrie, etc. Des paramètres très stables donc très intéressants pour le vieillissement.

La mer serait-elle la cave idéale ? C'est la question qu'a posé Aline Druelle à **Catherine Heude**, ancienne sommelière et caviste à Saint-Malo. Elle a pu avec son mari, tester pendant plus de 20 ans **l'effet** Ad d'un vieillissement maritime sur des vins et des effets, il y en a.

« Sur les rouges, on a tendance à les assouplir. Le vin blanc, on garde une très belle fraîcheur. Et la très grande réussite, c'est les bulles, tous les effervescents. On a des pressions et ça fait que quand la bouteille ressort, la bulle est toujours très affinée. Elle est un peu éclatée, on explose un peu la bulle et ça donne toujours des flacons avec une bulle très fine. »

## Un rhum un peu plus rond

Catherine Heude a goûté la cuvée de l'an dernier du rhum immergé.

« Ça donne quelque chose d'un peu plus rond. L'aromatique du rhum est toujours très présente, on a toujours bien la canne à sucre. »

De la rondeur, plus de **texture** Ad et d'onctuosité et une étonnante pointe salée selon les gouteurs. Les comparaisons vont pouvoir se poursuivre avec désormais deux cuvées sorties de l'eau et une qui a été immergée par les pêcheurs à une quinzaine mètres de profondeur.