



COUR RHEOUM

la rhubarbe sublimée



PRODUCTION LOCALE (REMAUCOURT) ET RESPONSABLE

Cour Rheoum gère la culture de la rhubarbe, sans intrant chimique et sans colorant ni conservateur, jusqu'à la mise en bouteille et l'étiquetage final. Tout est sous contrôle : la culture, la récolte, le pressurage, la transformation et la distribution.

Point notable, l'empreinte carbone pour le transport de la matière première est donc de zéro puisque le champ se trouve à 500m de la cuverie !

Sans parler du sucre qui ne vient pas de très loin puisque le champ de rhubarbe côtoie bien souvent des cultures de betteraves dont la transformation en sucre se fait à quelques dizaines de kilomètres.

GAMME AVEC OU SANS ALCOOL

Les « **Secrets de rhubarbe** », dits effervescents sont élaborés en méthode traditionnelle pour proposer une bulle fine et délicate ; c'est après le dégorgement que les dosages sont définis pour mettre en avant chaque assemblage. Un travail de 15 mois minimum entre le pied récolté et la bouteille servie sont nécessaires

Ils révèlent tantôt la fraîcheur de la rhubarbe et ses notes acidulées pour l'Extra brut, tantôt son côté gourmand et fruité pour le demi sec.



Le dernier né est le **Ratafia**, il dévoile toute la subtilité de la rhubarbe et apporte une touche d'originalité aux cocktails : une robe rose irrésistible (couleur 100% naturelle), un goût doucement acidulé, né d'un assemblage subtil de fine de rhubarbe, de fine de Champagne et de jus de rhubarbe.

Il est vieilli 4 à 6 semaines en fût de chêne pour un arôme unique et se savoure aussi bien en apéritif, en accompagnement des desserts ou en digestif tout doux (17°).

SANS ALCOOL, MAIS AVEC DU PEPS !

Les « **Vérités de rhubarbe** » sont des nectars de rhubarbe sans alcool ; au jus de rhubarbe sorti du pressoir seuls de l'eau et du sucre sont ajoutés pour aboutir à une boisson d'une grande puissance aromatique, le tout est pasteurisé selon les règles de l'art pour conserver toutes les saveurs. Ils font voyager dans les souvenirs culinaires de l'enfance, un nectar qui rappelle les meilleures tartes et compotes de nos grands-mères.

Les « **Ferveurs de rhubarbe** » sont des pétillants de rhubarbe sans alcool ; après le pressurage des pétioles (bâtons) de rhubarbe et l'ajout uniquement d'eau et de sucre, la gazéification est réalisée, qui permet d'aboutir à cette boisson si surprenante pour les papilles. Juste équilibre entre le peps et la gourmandise, ils offrent une alternative sans alcool, idéale pour l'apéritif, sans toutefois renoncer aux bulles.



UN PETIT POINT SUR L'ORIGINE DU NOM DU PRODUIT PAR LEURS PRODUCTEURS :

C comme... notre Cour de ferme, lieu de vie et cœur de notre passion, à 500m de nos champs ; du pressoir aux caves en passant par la cuverie, tout s'y trouve.

C pour Chanael.

Passionnée par l'innovation et le développement de projet je suis une jeune maman débordante d'énergie. Faire naître et grandir ce projet avec Rémi c'était se lancer un nouveau défi de couple, sortir des sentiers battus, se lancer dans l'inconnu mais y croire plus que tout... en gardant toujours en tête les valeurs qui nous sont chères : le respect de l'Homme et de la terre, la valorisation des plaisirs simples et de l'Instant Présent !

R comme... Rheoum, le latin de rhubarbe, mais aussi de Racines. Nos racines, les Ardennes, où nous sommes revenus avec le projet de sublimer ce produit.

R c'est aussi Rémi.

Cour Rheoum a été pour moi le projet parfait pour satisfaire l'envie de retour à la terre. Ce projet c'est aussi une source immense d'apprentissage, devant maîtriser des aspects particulièrement différents, la culture, la vinification en méthode traditionnelle, la commercialisation, la communication...

Nous avons démarré l'année 2025 en beauté avec l'Étoile de l'Installation aux Trophées des Étoiles de l'Agriculture et de la Viticulture ! Une belle reconnaissance pour notre engagement envers une agriculture vivante et durable.

Cette distinction met en lumière notre engagement pour une agriculture locale, durable et innovante. Chez Cour Rheoum, nous avons fait le pari audacieux de remettre la rhubarbe au cœur des terroirs champardennais, en créant une gamme de boissons naturelles, du vin pétillant à l'apéritif sans alcool.

Ceci n'est pas un gâteau géant à la rhubarbe mais bien notre rhubarbe post pressurage. Ce gâteau de marc de rhubarbe avec ses fibres entremêlées, ses couleurs et sa densité est impressionnant... et inspirant ! C'est lui qui est à l'origine de notre eau de vie de rhubarbe, ingrédient clé du Ratafia.

Et hop la boucle est bouclée... rien ne se perd, tout se transforme !

