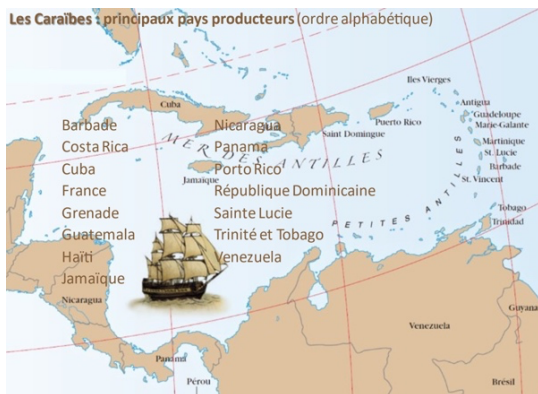


LE RHUM - Eau-de-vie de canne à sucre

Sources : Shake Well - Le monde du rhum (BLMD) - Légifrance - UE

SITUATION ET ZONES DE PRODUCTION

Principalement dans la Mer des Caraïbes¹ comprenant, entre autres, les Antilles (Grandes Antilles avec Cuba, Haïti, Jamaïque, Porto Rico et Petites Antilles avec La Guadeloupe et la Martinique surnommée par Christophe Colomb « le joyau des Caraïbes »). À cette zone principale peuvent être ajoutées, l'Amérique du Sud², l'Amérique Centrale³ et l'Océan Indien avec l'île française de La Réunion, Madagascar, l'Île Maurice.



¹ Les Caraïbes : climat tropical chaud ce qui inclut une saison des pluies et une saison sèche donc cette partie du globe a une température variant entre 25 °C et 32 °C tout au long de l'année. Les Caraïbes comprennent l'arc antillais (Grandes Antilles et Petites Antilles), la péninsule du Yucatán, la façade caraïbe de l'Amérique centrale, ainsi que les plaines côtières de Colombie, du Venezuela et le plateau des Guyanes. On y inclut généralement les Bahamas, les Îles Turques-et-Caïques, les Keys et plus rarement les Bermudes, la Floride, parfois même la Louisiane.

² Amérique du Sud : avec entre autres pays le Venezuela, la Guyane, le Brésil, etc.

³ Amérique centrale : Nicaragua, Panama, Guatemala, etc.

Ne pas oublier le reste du monde, les zones et pays cités précédemment ne sont pas les seuls à produire du rhum. Là où règne un climat tropical ou équatorial, la canne à sucre est capable de prospérer, et l'homme capable d'en distiller son jus sucré. C'est pourquoi on trouve des eaux-de-vie de canne à sucre un peu partout dans le monde, commercialisées localement ou internationalement.

Australie : si la marque Bundaberg constitue l'essentiel du marché local, c'est le rhum Inner Circle qui intéressera les amateurs. Il est distillé dans la région de Sydney.

Asie et Pacifique : la canne à sucre y est presque institutionnelle. Il est donc tout naturel d'y trouver du rhum, tels que : Manutea, Teeda, Terre du Sud, Domaine Paripari, Mana'O, Tamure... (Source : revue Vins de France)

Les Bermudes : il n'y a plus de distilleries, mais des assembleurs aux marques réputées : Goslings Black Seal, Carriacou. Situation identique aux îles Caïmans et à l'île de la Tortue.

Inde : 1^{er} producteur mondial. Avec deux producteurs importants : Ajudhia Distillery, et Shaw Wallace, avec sa marque Mutiny.

Les Philippines : 2^e producteur mondial. Malgré une production de canne à sucre fort ancienne, les Philippines n'ont développé la distillation du rhum qu'à la fin du XVIII^e siècle. Les marques les plus importantes sont La Tonedra et Tanduay.

Népal : avec sa marque Khukri, le Népal dispose d'un rhum de mélasse créé en 1960 à Katmandou.

Nouvelle-Zélande : créée en 1982, la distillerie South Pacific, produit un rhum à la marque Roaring Forties.

Louisiane : aux États-Unis, on a longtemps eu une tradition de rhum qui s'est évanouie... avant d'être reprise à petite échelle par une nouvelle distillerie, la New Orleans Rum.

Europe : le Portugal (à Madère) et surtout l'Espagne (aux Canaries et sur la Costa del Sol) ont une production sporadique de rhums blancs et légers, à l'image de Bacardi qui a eu une distillerie dans la péninsule ibérique.

DÉFINITION

Le rhum est le résultat de la fermentation puis de la distillation :

- du jus de canne à sucre (vesou) → rhum agricole¹ titrant 40 % vol minimum en UE,
- ou des « résidus de sucrerie » (les mélasses) → rhum de sucrerie ou traditionnel² titrant 37,5 % vol minimum en UE.

Le rhum est donc une eau-de-vie de canne à sucre.

¹ Rhum agricole : aromatique, floral, rond...

² Rhum de sucrerie ou traditionnel : plus léger (en alcool) mais souvent plus neutre en goût, moins long en bouche.

RÈGLEMENT (UE) 2019/787 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL DU 17 AVRIL 2019

Le rhum est une boisson spiritueuse produite exclusivement par la distillation du produit obtenu par la fermentation alcoolique des mélasses ou des sirops produits lors de la fabrication du sucre de canne ou la fermentation alcoolique du jus de la canne à sucre lui-même, distillée à moins de 96 % vol., de telle sorte que le distillat présente, d'une manière perceptible, les caractéristiques organoleptiques spécifiques du rhum.

Le titre alcoométrique volumique minimal du rhum est de 37,5 %.

Il n'y a aucune adjonction d'alcool, dilué ou non.

Le rhum n'est pas aromatisé.

Le rhum ne peut être additionné que de caramel afin d'en adapter la couleur.

Le rhum peut être édulcoré pour compléter le goût final. Toutefois, le produit final ne peut contenir plus de 20 grammes par litre de produits édulcorants, exprimés en sucre inverti.

Dans le cas des indications géographiques enregistrées au titre du présent règlement, la dénomination légale du rhum peut être complétée par :

1. le terme « traditionnel » ou « tradicional », à condition que le rhum en question :
 - soit produit par distillation à moins de 90 % vol. après fermentation alcoolique de produits alcooligènes exclusivement originaires du lieu de production considéré,
 - ait une teneur en substances volatiles (TNA ou Taux de Non-Alcool) égale ou supérieure à 225 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol. (HAP ou HI d'Alcool Pur),
 - ne soit pas édulcoré ;
2. le terme « agricole », à condition que le rhum en question réponde aux exigences énumérées ci-dessus (point 1) et ait été produit exclusivement par distillation, après fermentation alcoolique, du jus de la canne à sucre. Le terme « agricole » ne peut être utilisé que pour les indications géographiques d'un département français d'outre-mer ou de la région autonome de Madère, à savoir :
 - Rhum de la Martinique AOC depuis le 05/11/1996 - Rhum de la Guadeloupe,
 - Rhum de la Réunion - Rhum de la Guyane - Rhum des Antilles françaises,
 - Rhum de sucrerie de la Baie du Galion (Martinique),
 - Rhum des départements français d'outre-mer,
 - Ron de Malaga et Ron de Granada (Espagne),
 - Rum da Madeira (Portugal).

En France, les rhums des départements d'Outre-mer peuvent disposer de la mention « Rhum traditionnel » pour peu que le Non-Alcool soit supérieur à 225 g/hl d'Alcool Pur et bénéficier de l'appellation d'origine simple qui leur réserve les noms Guadeloupe, Réunion, Guyane ou Antilles Françaises.

INFORMATION

Origines plausibles du mot « rhum » :

- De « rumbullion », grand tumulte des bagarres de marins ivres en patois du Yorkshire.
- Contraction de « rumbullion », « rheu » (tige) et « bullion » (bouillon) en patois créole.
- Contraction du terme saccharum signifiant sucre en latin.

HISTORIQUE

Le rhum, c'est une très longue histoire dont voici un aperçu...

Certains historiens font remonter à 6 000 ans avant J.-C. l'utilisation de la canne à sucre dans l'alimentation des Chinois. Mais c'est dans la vallée de l'Indus (Pakistan) que les armées d'Alexandre découvrirent en 325 avant J.-C. « ce roseau qui donne du miel sans le concours des abeilles ».

L'histoire du rhum est liée à celle de la canne à sucre. Celle-ci ne provient pas du Nouveau Monde mais d'Asie, originaire de l'Inde bien avant J.-C., où elle était cultivée pour produire du sucre.

Sa culture s'est peu à peu étendue au monde entier dans le sillage des grands voyageurs ; Alexandre Le grand, Marco Polo, Christophe Colomb qui l'introduisit aux Antilles à la fin du XV^e siècle.

Les premières plantations auraient été faites sur l'île d'Hispaniola (Haïti et Saint Domingue) d'où serait partie en 1516 la première cargaison de sucre à destination de l'Espagne. La présence de la canne à sucre dans les Caraïbes remonterait donc à la colonisation espagnole au XVI^e siècle.

Avec l'arrivée des colons et l'implantation des cultures vivrières (cultures essentiellement tournées vers l'autoconsommation et l'économie de subsistance), des modes de fabrication d'alcools empiriques voient le jour comme celui de la « Guildive » (de l'anglais « Kill-devil » ou Tue Diable), eau-de-vie de canne rudimentaire produite dans les îles Caraïbes.

C'est vers 1640, que l'on commence à trouver trace, dans différentes îles des Caraïbes (à la Barbade notamment), d'une eau-de-vie tirée de la canne à sucre ou plus exactement de la mélasse, résidu de fabrication du sucre.

Dans les colonies françaises des Caraïbes, occupées depuis 1635, les premiers écrits faisant état d'une eau-de-vie associée à la production sucrière sont ceux du Père Du Tertre (1667) qui fabriqua un appareil de distillation pour traiter écumes et gros sirops (termes anciens désignant la mélasse).

Ce n'est que quelques années plus tard que le terme rhum (rum en anglais), terme originaire semble-t-il des Antilles britanniques, l'emportera sur le terme tafia.

Au XVII^e siècle, en 1694, le Père Labat, homme d'Église, père Dominicain à la fois ethnologue, explorateur, agriculteur et bon vivant, retranscrit et améliore les principes d'élaboration de l'alcool de canne des Antilles Françaises. Son ingéniosité permit l'amélioration de la fabrication du rhum grâce à de nouvelles techniques de distillation et à l'introduction d'alambics de type Charentais venus de France. Toutes ces modifications apporteront une correction remarquable à la qualité du rhum. Les alambics Charentais fonctionneront jusqu'à l'invention de la colonne à distiller en continu. De nombreuses sucreries vont alors s'adjoindre une distillerie.

L'eau-de-vie de mélasse est alors un sous-produit des sucreries qui valorisent ainsi les importantes quantités de mélasses fournies par le raffinage du sucre.

Les Antilles françaises deviennent le moteur du développement de la production de sucre et de rhum. Ce rhum dit industriel ou encore de mélasse et aujourd'hui de sucrerie ou traditionnel désigne donc l'eau-de-vie issue de la distillation de la mélasse.

D'abord réservé aux Noirs, aux pirates et corsaires qui naviguaient dans les Caraïbes, le rhum a aussi été utilisé sur les côtes d'Afrique comme monnaie d'échange dans la traite des esclaves. À la fin du XVII^e siècle, les Français utilisent le mot « rhum » pour désigner l'alcool de canne. En tant que boisson, il ne se répand en Europe et en Amérique du Nord qu'au cours du XVIII^e siècle.

L'industrie du rhum se développe très fortement durant les deux siècles.

Anecdote : C'est en 1731 que l'Amiral Vernon, remplace la distribution de rum par un mélange constitué de deux volumes d'eau pour un volume de rum additionné d'un trait de jus de citron pour lutter contre le scorbut. Ce mélange fut baptisé « grog » en hommage au surnom de l'Amiral qui portait toujours une veste dont le nom était « grogram » (gros-grain, en anglais).

On peut situer la naissance à la Martinique d'une production rhumière autonome (indépendante de la sucrerie) dans la seconde moitié du XIX^e siècle. C'est à cette période que la colonne à distiller, qui permet une distillation en continu, remplace progressivement l'alambic.

Fin XIX^e, la chute des cours mondiaux du sucre conduit à la faillite plusieurs unités sucrières et incite des petits planteurs des Antilles françaises à se reconvertir vers la fabrication d'un nouveau rhum, le rhum agricole, eau-de-vie obtenue par distillation du pur jus de canne fermenté.

La Première Guerre mondiale relance la production du rhum car il est donné aux soldats pour soutenir leur moral et leur redonner du courage...

Au Brésil, l'eau-de-vie de jus de canne à sucre s'appelle la Cachaça. Elle diffère du rhum blanc, notamment par une fermentation plus longue du jus de canne.

Quelques dates pour repère :

1493 : Christophe Colomb introduit la canne à sucre à Haïti.

1635 : introduction de la canne à sucre en Martinique.

1713 : un édit royal interdit la vente de rhum hors et dans le royaume pour protéger les eaux-de-vie de vin. Le rhum se vend donc en contrebande.

1765 : droit à l'exportation (hors métropole).

1803 : autorisation de vendre en métropole avec institution d'une taxe d'importation (10 francs de l'époque/hl).

1854 : suppression des droits de douane sur les alcools coloniaux. Épidémie d'oïdium sur la vigne. Guerre de Crimée¹ (distribution de rhum aux soldats).

1874-1892 : phylloxéra. Cette crise va freiner les ventes d'eaux-de-vie de vin au profit du rhum. Développement des exportations de rhum. Les Antilles françaises deviennent le 1er exportateur mondial de rhum.

Guerre de 1914-1918 : développement du rhum grâce à la distribution faite aux soldats.

1918 : reprise des productions en France : grave récession du rhum.

1922 : mise en place des contingents pour stabiliser la production et les prix.

¹ La Crimée est une péninsule située au sud de l'Ukraine, bordée par la mer Noire. Elle compte 2 millions d'habitants dont 60 % sont russes. Elle abrite une base navale russe, à Sébastopol.

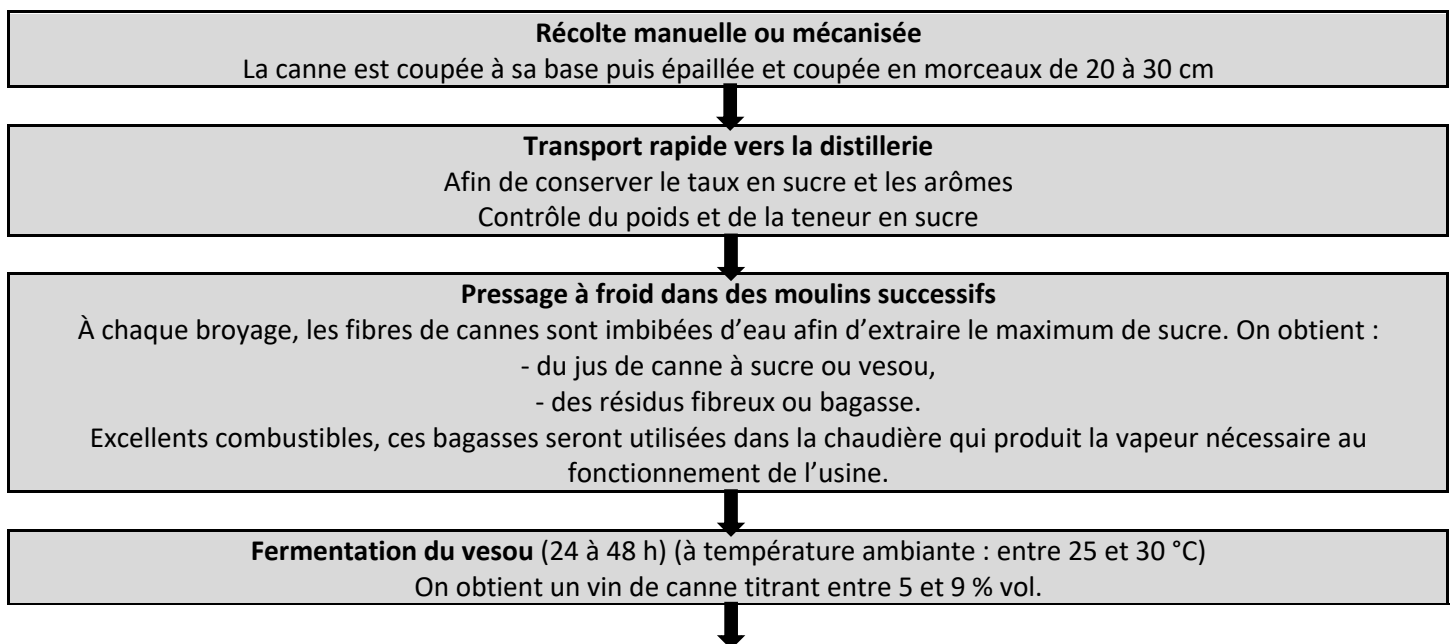
SCHÉMA D'ÉLABORATION

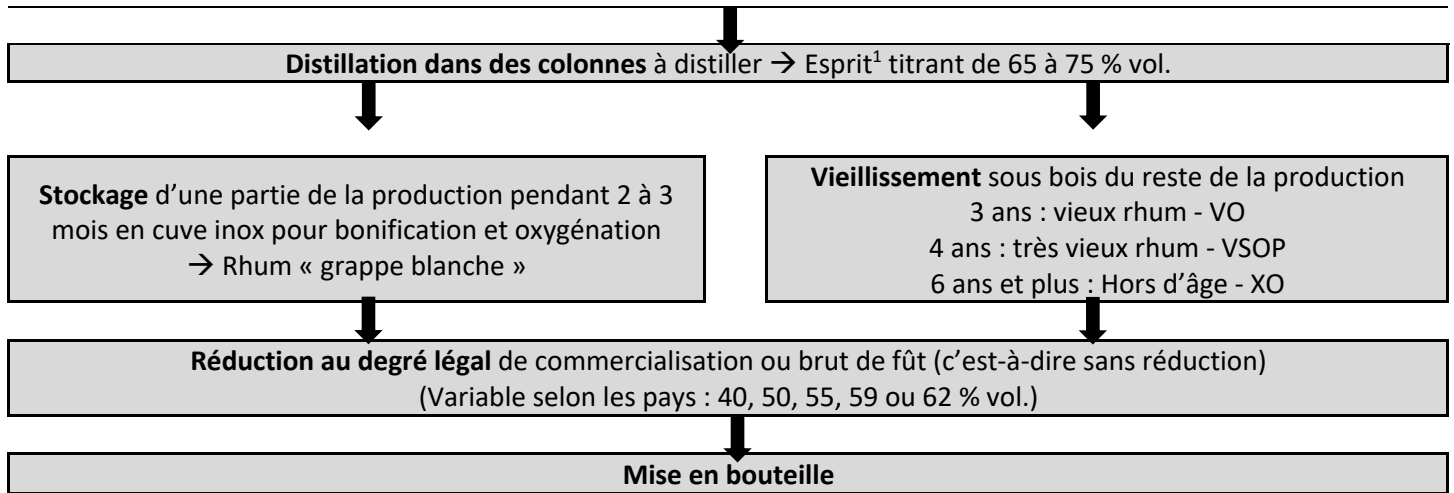
Bien que le point de départ de l'élaboration du rhum (la canne à sucre) soit commun aux deux produits de base (vesou et mélasse), des différences apparaîtront par la suite et donneront des types de rhums au style distinct.

- Deux modes d'élaboration selon le produit de base utilisé :
 - Élaboration du rhum agricole (on disait aussi rhum de distillerie),
 - Élaboration du rhum de sucrerie ou traditionnel (autrefois « rhum industriel ou de mélasse ») ;
- Trois styles ou types distincts :
 - Français,
 - Britannique,
 - Hispanique.

La récolte commence au cours du mois de février pour les Antilles et de juillet pour La Réunion (à la période la plus chaude) et dure de 5 à 6 mois.

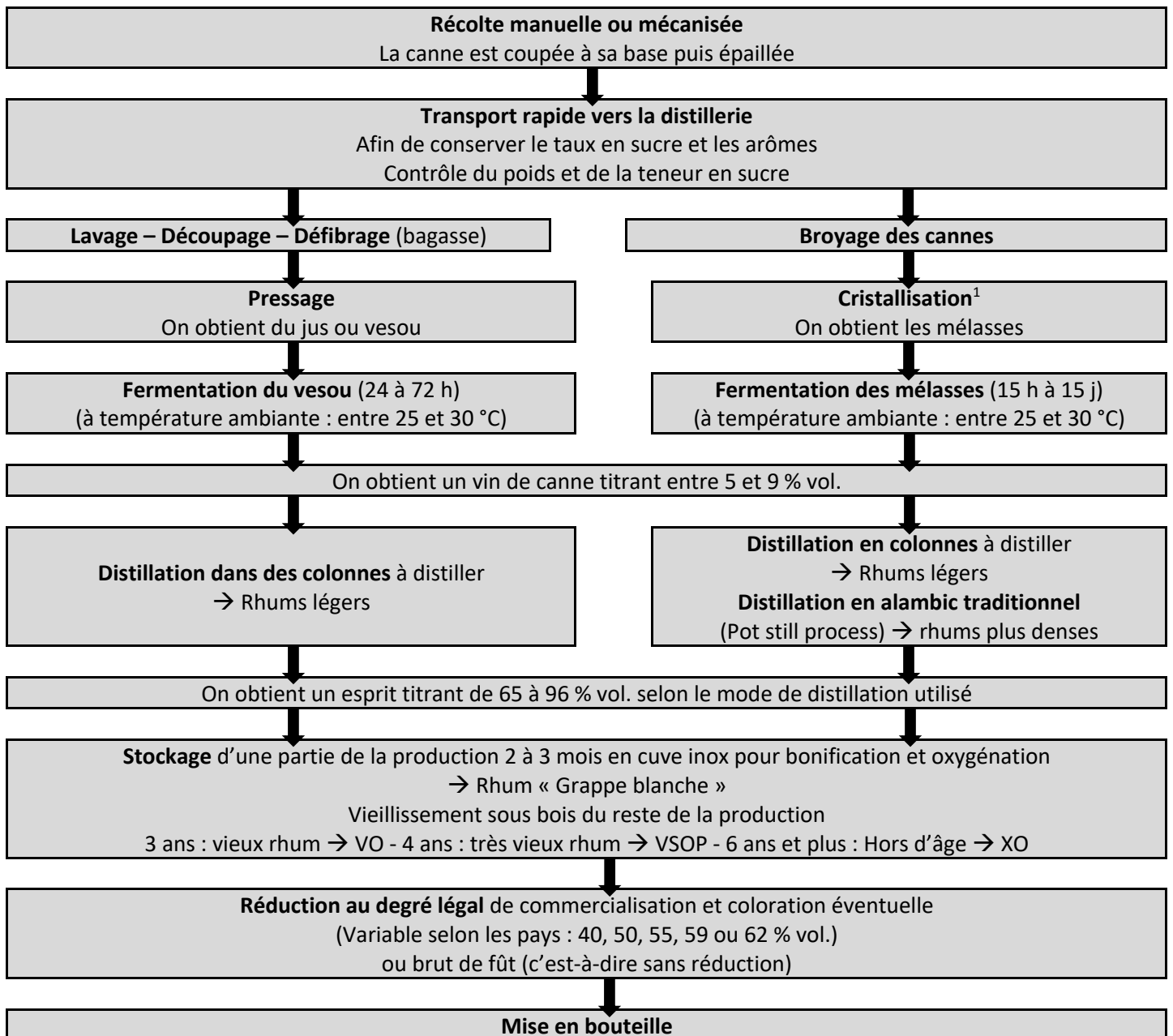
Élaboration du rhum agricole





¹ Esprit : c'est la solution alcoolique aromatique et la partie la plus volatile des corps soumis à la distillation.

Élaboration du rhum de sucrerie ou traditionnel



¹ Cristallisation : dans des chaudières, le sirop est chauffé à 55 °C pendant 8 heures et à pression réduite. Il se transforme en masse pâteuse qui renferme des cristaux de sucre et un liquide visqueux appelé liqueur mère. Celle-ci est encore chargée de sucre. Elle subit alors une nouvelle cuisson et un nouvel essorage qui donnent le sucre dit de « deuxième jet », plus coloré et moins pur que le sucre de premier jet. Puis ce sirop de deuxième jet, toujours riche en sucre, est à son tour réintroduit dans le cycle pour donner un sucre de troisième jet, brun et chargé d'impuretés (le sucre roux), ainsi qu'un dernier sirop visqueux et très coloré, appelé « mélasse ».

Information sur la distillation

L'alambic à repasse est le plus ancien mais pas le plus rentable ni le plus adapté à la production d'alcool pur. Aussi, les ingénieurs de la fin du XIX^e siècle conçoivent des « appareils à distillation » sophistiqués mais le rhum adopte l'alambic à colonne simple dite « créole », qui ne rectifie pas, c'est-à-dire qui n'élimine pas toutes les « impuretés ».

Le rhum anglais est distillé en alambic et alambic à colonne ou en alambics mis en série avec « retors ».

Dans les anciennes colonies espagnoles, la colonne multiple s'impose afin d'obtenir des rhums ou « ron » légers.

D'autres alambics, plus ou moins étonnants, existent dont ceux en bois de Demerara et le batch kettle de Diplomatico.

Information sur le vieillissement

Comme il n'y a pas de chêne aux Caraïbes, ce sont des fûts ayant contenu du vin (Sauternes...), du Jerez, du Porto, du Cognac, de l'Armagnac, du Calvados, du bourbon, etc. qui sont importés (Kentucky pour les fûts de bourbons par exemple).

Comme pour toutes les eaux-de-vie, lors du vieillissement du rhum il y a une « évaporation », la « part des anges », importante, de l'ordre de 8 %.

(Voir fiche « Quelques termes communs aux rhums et aux whiskies ».)

LES DIFFÉRENTES QUALITÉS DE RHUM AGRICOLE

- **Rhum blanc** : c'est la base du ti-punch, il garde intacts les arômes de la canne fraîchement coupée. Après une réduction du degré alcoolique effectuée à l'eau distillée ou à l'eau de source, il est commercialisé à 50 et 55 % vol. en Martinique et à 59 % vol. à Marie-Galante.
- **Rhum paille** : c'est un rhum resté en foudre de chêne pendant une période qui peut varier de 12 à 18 mois et dont l'aspect a pris une légère coloration. Il titre généralement 50 % vol.
- **Rhum ambré** : il est obtenu par mélange du rhum paille et du rhum vieux ou un vieillissement en fût. Il a la force du rhum paille et le parfum du rhum vieux. C'est un rhum fort et parfumé destiné à la pâtisserie, aux cocktails et aux crêpes.
- **Rhum vieux** : une partie du rhum blanc produit en distillerie est placée en fûts de chêne. Il ne devient vieux qu'au bout de 3 ans, mais on peut obtenir un vieillissement plus poussé en conservant certains rhums plus longtemps encore. Ainsi naissent les « 3 ans d'âge », avec un degré alcoolique de 45 % vol. environ. Les « 5 à 40 ans d'âge » rivalisent avec les plus grands spiritueux et s'apprécient à la manière des vieux cognacs. Le millésime d'un rhum vieux correspond à l'année de la campagne de distillation.



QUELQUES MARQUES COMMERCIALES DE RHUM AGRICOLE

- | | | |
|------------------------------|-------------------------------|--------------------------|
| - Damoiseau (Guadeloupe) | - Trois Rivières (Martinique) | - Baily (Martinique) |
| - Bologne (Guadeloupe) | - Clément (Martinique) | - Barbancourt (Haïti) |
| - Montebello (Guadeloupe) | - Dillon (Martinique) | - Mount Gay (La Barbade) |
| - Père Labat (Marie-Galante) | - Depaz (Martinique) | - Etc. |
| - Saint-James (Martinique) | | |

LE RHUM DE SUCRERIE OU TRADITIONNEL

Ce rhum est encore appelé aujourd'hui « rhum industriel » ou « rhum de mélasse » car issu de l'industrie sucrière, mais préférons-lui le terme de « rhum de sucrerie », plus proche de la réalité. Il représente 98 % de la production mondiale. Selon le procédé de distillation et après filtration, on distingue deux styles de rhums de sucrerie ou traditionnel :

- les rhums (ron) de « type hispanique », plus légers avec moins de substances volatiles (TNA < à 60 g/HAP)¹,
- les rhums (rum) de « type britannique », plus aromatique et parfois qualifié de « rhums grand arôme » avec une teneur en substances volatiles supérieure aux précédents (TNA > à 225 g/HAP).

¹ TNA : Taux de Non-Alcool - HAP : HI d'Alcool Pur.

LES DIFFÉRENTS TYPES DE RHUMS DE SUCRERIE OU TRADITIONNEL

- White ou Blanc ou Carta Blanca : signifie de couleur translucide mais peut être vieilli puis filtré (principalement sur charbon de bois),
- Gold ou Reserva ou ambré : c'est-à-dire élevé sous bois pendant 1 à 3 ans,
- Dark ou Navy ou Black : c'est-à-dire très foncé par caramélisation,
- Aged : signifie que le rhum a été vieilli,
- Overproof : rhum non réduit (supérieur à 57,2 % vol.),
- Spiced ou Flavoured : rhum épicé et aromatisé (ex : Captain Morgan Spiced Rhum ou Barcardi Oakheart).

Mais aussi :

- Rhum jeune traditionnel : c'est le rhum de consommation courante qui contient 40 % d'alcool en volume. Son arôme est assez fort. Il est utilisé pour la confiserie, la pâtisserie et la cuisine,
- Rhum grand arôme : c'est un rhum très aromatisé du fait de la longue fermentation (8 à 10 jours) d'un mélange de mélasses et de vinasses¹ dans les cuves de bois. Il est utilisé pour les assemblages de divers rhums et parfois en cocktails, cuisine et pâtisserie. Il est produit essentiellement à la Jamaïque et en Martinique,
- Les rhums de cuisine et de pâtisserie : « double arôme » (54 %) – « Spécial pâtissier » (44 %) – « Pâtissier » (40 %).

¹ Vinasses : résidus de la distillation des moûts fermentés ou des liquides alcooliques. Les vinasses de rhum (Dunders en Jamaïque) sont réutilisées en les intégrant au vesou en fermentation. Les vinasses de PdT pour l'alimentation du bétail ou comme engrais pour les vinasses de betteraves. Elles constituent des fertilisants organiques, d'origine végétale, utilisés pour la pratique de l'agriculture biologique.

QUELQUES MARQUES COMMERCIALES DE RHUMS DE SUCRERIE OU TRADITIONNEL

- | | | |
|---------------------------|---------------------------------------|---------------------------------|
| - Bacardi (Porto Rico) | - Zacapa (Guatemala) | - Rivière du Mât (La Réunion) |
| - Havana Club (Cuba) | - Botran (Guatemala) | - Angostura (Trinité et Tobago) |
| - Abuelo (Panama) | - Dzama (Madagascar) | - Appleton (Jamaïque) |
| - Pampero (Venezuela) | - Gosling's (Bermudes) | - Etc. |
| - Diplomatico (Venezuela) | - Charrette ¹ (La Réunion) | |

¹ Le rhum Charrette est un rhum produit par 3 distilleries (Rivière du Mât, Savana et Isautier).

LES DIFFÉRENTS STYLES ET CATÉGORIES DE RHUMS

Selon le produit de base, les rhums peuvent être classés en deux catégories.

Les rhums agricoles : élaboré après pressage de la canne à sucre suivie d'une fermentation, donc à partir du vesou. Sortie alambic entre 65 et 75 % VA puis stockage en cuve inox pendant 1 mois.

Les rhums de sucrerie ou traditionnel (de mélasse) :

- Rhum traditionnel fait à partir de mélasse produite par les sucreries, sort de l'alambic à colonne à 80 % VA,
- Rhum léger fait à partir du jus alcoolique, sort de l'alambic à colonne à 90/95 % VA. Léger en substances (essences) aromatiques.

Selon le mode d'élaboration choisie, nous pouvons obtenir des rhums de styles différents : français, hispanique et britannique.

Les rhums de style français

Rhum de sucrerie issu du producteur de sucre lui-même distillateur :

- **Origines** : La Réunion, Guadeloupe, La Martinique.
- **Marques** : Charrette, Rivière du Mât, La Baie du Galion...
- **Vieillessement** : blanc 3 semaines de maturation, paille 1 an, ambré 3 ans.

Traditionnel (de mélasse ou vesou) avec au minimum 225 mg de TNA/L distillé à moins de 90 %, dosage interdit et matière première locale :

- **Origines** : La Réunion, Guadeloupe, Marie-Galante, Tahiti.
- **Marques** : rivière de Mât, Savanna...
- En ce qui concerne les départements français d'outre-mer, le terme « traditionnel », s'applique au rhum ayant un taux d'impureté (TNA) égal ou supérieur à 225 g/HAP.

Agricole (de vesou) avec au minimum 225 mg TNA/L :

- **Vieillessement** :
 - Blanc 6 à 8 semaines de maturation,
 - Rhum élevé sous bois (RESB) ou rhum ambré 1 an,
 - Vieux et VO 3 ans,
 - 4 ans mini pour les Très Vieux, Réserve Spéciale, Cuvée Spéciale et VSOP,
 - 6 ans mini pour les Extra Vieux, Grande Réserve, Hors d'Age et les XO,
 - Enfin les millésimes répondent à des critères précis, avoir un minimum de 6 ans de fût par exemple.

Distillé à max 75 % pour les AOC et dosage interdit, 89 % pour la Guadeloupe, 90 % pour les autres.

Origines : Guadeloupe, Martinique (AOC depuis 1996), Marie-Galante, Guyane et La Réunion.

Marques : Damoiseau, Bologne, Clément, Trois Rivières, Dillon, St James, Père Labat...

Les ron de style hispanique

Distillés à + de 90 %. Dits « light » car moins de 60 mg TNA/L.

Origine : Cuba, Puerto Rico, République dominicaine, Venezuela, Guatemala, Nicaragua, Panama, Columbia, Peru, Costa Rica, Ecuador.

Marques : Don Papa, Rhum Diplomatico, Dictator, Santa Teresa...

Ces rhums de tradition hispanique, élaborés à partir de mélasse et distillés dans des alambics à colonnes offrent un caractère très suave et doux et se dénotent par la dénomination « Anejo, ou Solera » qui n'est pas sans rappeler les xérès.

Les rum de style anglais

Heavy (lourd) car plus riche en TNA que les ron (mais bien moins riches que les rhums en général).

Origines : Barbades, Trinidad-et-Tobago, Jamaïque, British Guyana, Antigua, Sainte Lucie, Mauritius, Virgin Islands.

Marques : Rhum Angostura, Rhum Eldorado, Admiral Rodney, Cokspur...

Ces rhums d'origine britannique ont, pour la plupart, conservé leur mode de distillation traditionnel dans des alambics à repasse en cuivre. Typés, ces rhums sont majoritairement élaborés à partir de mélasse. Ces rhums ont été distribués quotidiennement aux marins pendant plus de trois siècles.

Rhum solera

Consiste à faire évoluer le rhum des fûts du haut vers les fûts du bas en soutirant, pour la mise en bouteille, les fûts au niveau du sol, si bien que le rhum doit contenir une part du rhum le plus vieux, lequel apparaît éventuellement sur l'étiquetage.

Processus d'élevage par étage hérité du jerez ou xérès ou sherry (voir ce chapitre).

INFORMATIONS PRODUITS : LA CANNE À SUCRE

Cultivée dans environ 75 pays situés entre les tropiques du Cancer et du Capricorne, la canne à sucre est une graminée c'est-à-dire une herbe, à port de roseau, entrecoupée de nœuds tous les 10 à 20 cm, pouvant mesurer entre 2 et 5 mètres, reproduite par bouturage et dont le cycle de vie dure un an.

Originaire d'Inde, de Nouvelle Guinée ou de Chine suivant les sources, elle est cultivée depuis fort longtemps et ce sont les expéditions d'Alexandre le Grand qui la ramenèrent en Europe trois siècles avant J.-C. ; elle y fut tout de suite appréciée comme alternative au miel.

Elle est, par nature une plante des tropiques : pour croître, elle se gorge d'eau, une pluviométrie annuelle de 1500 à 2000 ml lui est indispensable. Le soleil lui permet de produire du sucre.

Son aire de culture se trouve dans les régions tropicales ou subtropicales, chaudes, humides et ensoleillées

Sa culture se développe en Méditerranée, puis Espagnols et Portugais l'implanteront dans leurs colonies. Elle est introduite dans l'archipel des Antilles lors du deuxième voyage de Christophe Colomb en 1493.

Elle sera également du voyage vers le Nouveau Monde ; mais ce seront les Antilles et les pays tropicaux qui seront sa terre de prédilection. La canne y pousse bien et vite sur les collines, appelées « mornes », lui assurant une qualité exceptionnelle.

Ses propriétés de conservation et ses apports nutritifs font qu'elle prend un essor considérable aux XVI^e et XVII^e siècles compte tenu que le sucre est alors une denrée très recherchée en Europe occidentale. On comptera jusqu'à 452 sucreries en Martinique en 1742. La canne remplace la culture du tabac aux Antilles et devient une monnaie d'échange dans le commerce international. Durant plus de trois siècles, les Antilles furent le grenier à sucre du monde. Très vite les exploitants découvrent la possibilité d'obtenir à partir du jus de canne ou de la mélasse résiduelle une boisson fortement alcoolisée, en fait une eau-de-vie, qui redonne force et vigueur !

C'est la partie inférieure de la tige, plus riche en sucre qui est utilisée. Il existe une trentaine de variétés de canne à sucre et 17 variétés ont été répertoriées en Martinique en 1996.

1 tonne de canne à sucre donne 100 litres de rhum. 1 ha donne 60 tonnes de canne à sucre. Un bon coupeur est capable de couper de 3 à 5 tonnes de canne à sucre par jour.

QUELQUES RHUMS SONT COMPLÉTÉS D'UNE I.G. (INDICATION GÉOGRAPHIQUE) PAR L'UE

L'UE reconnaît les IG suivantes :

- Cuba (Cuba)
- Demerara Rum (Guyana)
- Rhum de la Guadeloupe (France)
- Rhum de la Guyane (France)
- Rhum de la Martinique (France)
- Rhum de la Réunion (France)
- Rhum de sucrerie de la Baie du Galion (France)
- Rhum des Antilles françaises (France)
- Rhum des départements français d'outre-mer (France)
- Ron de Guatemala (Guatemala)
- Ron de Venezuela (République bolivarienne du Venezuela)

RÉGLEMENTATION « RHUM DE LA MARTINIQUE »

Décret du 5 novembre 1996 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Martinique » - NOR : FCEC9600198D. Version consolidée au 2 novembre 2009 modifiée en 2014 et 2020.

Par décret du 5 novembre 1996 publié dans le Journal officiel de la République française du 8 novembre, le rhum agricole de la Martinique a obtenu une « AOC Martinique ». Actuellement la Martinique est le seul département d'outre-mer à bénéficier d'une AOC qui réserve le nom de cette île au rhum agricole qu'elle produit dans le respect des usages locaux.

Du point de vue technique, toutes les étapes de la fabrication du produit sont codifiées, depuis la sélection des variétés de canne autorisées jusqu'au processus de vieillissement. À l'arrivée, les rhums blancs doivent être travaillés au minimum trois mois. Les rhums paille ont un passage en foudre de chêne contrôlé. Les rhums vieux doivent avoir vieilli au moins trois ans sur les lieux même de la production, dans des fûts de chêne de moins de 650 litres, etc.

Les rhums agricoles blancs de la Martinique sont caractérisés par un séjour en cuve inox de 3 mois minimum après la distillation, par leur limpidité, leur faible agressivité et leur finesse aromatique qui présente des notes fruitées (citron, fruits de la passion), floraux (sucre de canne, fleur d'orangé), épicés (cannelle, noix muscade) ou herbacés.

Les rhums vieux sont caractérisés par un vieillissement en foudre de chêne de 3 ans minimum et par leur couleur ambrée à acajou et leur rondeur. Ils présentent des arômes empyreumatiques (boisé, fumé, cacao), épicés (cannelle, vanille) et balsamiques (résine).

LA CACHAÇA : 100 % PUR BRÉSIL

La cachaça fait partie de la même famille de produit que le rhum c'est le nom traditionnel de l'eau-de-vie brésilienne provenant de la distillation du « garapa », jus de la canne à sucre en portugais.

Au début, ce jus de canne à sucre était consommé, par les esclaves, frais et bouilli. Puis, suivant le modèle du rhum, les Brésiliens ont commencé à le faire fermenter et à le distiller.

Son histoire débute vraiment vers le XVI^e siècle, après l'arrivée des Portugais qui apportèrent avec eux une méthode d'élaboration. Elle devint la boisson nationale.

La canne à sucre, broyée et fermentée (pendant 7 jours) est ensuite distillée, l'eau-de-vie sort de l'alambic à environ 60 % vol., puis réduite au degré légal (entre 39 et 50 % vol.), filtrée, vieillie en fût de chêne ou non (généralement 4 ans maximum), mise en bouteille et commercialisée. Son goût est caractérisé par des parfums de vanille et de cannelle. On la consomme sec ou accompagnée de lait de coco ou de citron vert, par exemple. Deux recettes de cocktails sont très populaires : la caïpirinha et le batida.

Les « grandes » cachaça tiennent leurs subtilités gustatives et aromatiques, de leur secret de fabrication, de la nature du bois de fabrication de leurs fûts de conservation et aussi de leur vieillissement.

Quelques marques de cachaça : Leblon - Thoquino - Pitu - Agua Luca - Beija (São Paulo) - Cana et Luca (vieille 3 ans en fûts de chêne européen) - Perdao (Rio de Janeiro) - Sapucaia (depuis 1933) - etc.

Terra de Ouro : commerce équitable, subit un vieillissement de 6 mois et titre 42 % vol.

Caieira Velha : 43 % vol. est vieillie 3 ans dans des tonneaux en bois de chêne et se boit généralement en accompagnement des repas.

Mc da Boa Vista de 2 ans : contient un peu de cuivre et est stocké dans des fûts en bois de Jequitibà (Arbre brésilien originaire du centre sud du pays. Son nom signifie : géant de la forêt. C'est l'arbre symbole de l'état de São Paulo. Considéré comme le plus grand arbre indigène du Brésil car il peut atteindre jusqu'à 50 mètres de hauteur et un tronc d'un diamètre allant jusqu'à deux mètres.)

UTILISATION ET DOSAGE

X EN COCKTAIL

EN APÉRITIF

AU RESTAURANT

X EN CUISINE

X EN PÂTISSERIE

X EN FLAMBAGE

X EN DIGESTIF

EXEMPLES
DE
COCKTAILS

Carnet de cocktails contemporains : Bacardi Cocktail (SD) - Caïpirinha (SD) - Daïquiri (SD) - Hemingway Special (SD) - Presidente (SD) - Maï Taï (SD) - Planter's punch (LD) - Dark end Stormy (LD) - Ti-punch contemporain (LD) - Mojito (LD) - Piña Colada (LD) - Autres cocktails : Cuba Libre (LD) - Long island iced tea (LD)

CONSOMMATION ET VERRERIE

Traditionnelle

À la fin d'un repas, on peut apprécier un moment privilégié.

Un vieux rhum servi seul, à température ambiante, permettra de découvrir la richesse de son arôme et ses subtiles saveurs.

Actuelle

Marié harmonieusement avec glace, soda ou citron vert ou consommé en cocktail...

