

LE GUIDE DU RHUM



DUGAS

4 LES CONSEILS DE DÉGUSTATION



6 LE RHUM ET SES AROMES



8 UNE HISTOIRE BOUILLONNANTE

- 8 Une canne venue d'Asie
- 10 Pour les esclaves et les marins



12 AUX ORIGINES DU GÔUT

- 12 Mélasse ou vesou ?
- 14 La fermentation ou la clé des saveurs
- 16 Les deux types d'alambic
- 18 Les atouts du vieillissement
- 19 De l'origine des fûts

20 UN KALÉIDOSCOPE DE SAVEURS

- 20 La question du terroir
- 21 Des familles aromatiques

22 LA FABRICATION DU RHUM



25 LES ÎLES ANGLAISES

- 26 Trinidad & Tobago
- 28 Antigua
- 29 La Barbade
- 30 Jamaïque
- 31 Sainte-Lucie



33 LES ANTILLES FRANÇAISES

- 34 La Martinique
- 36 Des "Habitations" prestigieuses
- 37 AOC : traçabilité
- 38 La Guadeloupe
- 40 Marie-Galante
- 41 Haïti



43 LES ÎLES ESPAGNOLES

- 44 Cuba
- 44 Porto Rico
- 46 République Dominicaine
- 47 Les rhums "Cubains" en exil

49 L'AMÉRIQUE DU SUD

- 50 Venezuela
- 51 Guyana et Guyane
- 52 Brésil
- 52 Paraguay
- 53 Pérou et Argentine



55 L'AMÉRIQUE CENTRALE

- 56 Guatemala
- 57 Colombie
- 57 Costa Rica
- 58 Mexique
- 59 Nicaragua
- 59 Panama



61 L'Océan INDIEN

- 63 Madagascar
- 64 Ile Maurice
- 65 La Réunion

66 LE RESTE DU MONDE





LES CONSEILS DE DÉGUSTATION

LA ROBE

Une fois le rhum versé dans un verre, l'examen débute par son observation visuelle.

Il faut prendre compte les caractéristiques suivantes :

On observe trois teintes qui différencient les rhums. On retrouve les rhums blancs conservés en cuves inox, les rhums de couleur paille ou doré, de moins de trois ans, vieillis en foudre de chêne et les rhums plus sombre, de couleur acajou, vieillis en fûts de chêne plus de trois ans.

On distingue la puissance du rhum en le faisant tourner dans le verre. Des traînées, appelées jambes, apparaissent alors sur la paroi interne. Plus elles sont longues, et plus le degré d'alcool est élevé. Cette information renseigne sur la puissance du rhum et son corps.



LE NEZ

La deuxième étape de la dégustation consiste à découvrir et à apprécier les arômes que contient un rhum. Elle est essentielle, voire, pour certains, la plus importante, supérieure même à l'absorption proprement dite. On commence par sentir rapidement le rhum en passant le verre juste devant le nez. Ce premier examen permet de mesurer la puissance alcoolique, qui ira du simple picotement à une sensation de forte chaleur, voire de brûlure. On peut ainsi apprécier le premier nez aux arômes floraux, fruités et épicés. Patientez quelques instants avant d'hummer de nouveau afin d'appréhender les arômes complémentaires (plus lourds, plus complexes) : vanille, épices, notes toastées.



LA BOUCHE

La bouche va permettre de confirmer (ou d'infirmer, cela arrive parfois...) les sensations recueillies dans l'étape précédente.

La première gorgée doit être prise sans passer d'air dans la bouche puis suivie d'une seconde, que l'on garde plus longtemps en bouche.

Les saveurs sont réparties en plusieurs familles : le sucré, le salé, l'acide, et l'amer auxquelles s'ajoutent l'astringence, la sécheresse, l'aigre, le crémeux etc...

Après la deuxième gorgée Intervient la notion de structure, légère, ronde, satinée ou veloutée.

La dernière étape se déroule une fois la gorgée avalée ou crachée. Il s'agit alors de mesurer la longueur (appelée aussi persistance) du rhum dans la bouche une fois que celui-ci n'est plus là.



LE RHUM ET SES ARÔMES

qu'il se reconnaît immédiatement, même lors d'une dégustation à l'aveugle et qu'il s'agisse d'un rhum blanc ou d'une qualité très âgée. Tous les calvados ne sentent pas forcément la pomme, tous les whiskies l'orge malté, mais le rhum, lui, sent toujours le rhum ! Cet arôme bien spécifique provient bien évidemment du sucre de canne, son ingrédient exclusif. Mais, heureusement pour les amateurs, la variété des terroirs, la matière première, les différents savoir-faire en termes de fermentation et de distillation, les types et les lieux de vieillissement génèrent une telle diversité aromatique que le rhum, heureusement, ne sent pas que le rhum !

LE SUCRE DE LA CANNE

Originaire de l'Asie du Sud-Est, cette plante qui se plaît sous les climats tropicaux est l'une des très rares à avoir migrée d'Est en Ouest, alors que la tomate, la pomme de terre, le maïs et bien d'autres ont fait le voyage inverse. Et elle a vraiment trouvé son terroir d'élection aux Amériques, où la douceur du climat et les pluies régulières lui assurent une croissance rapide. Il en existe différentes variétés, et, selon les terroirs où elle prospère, elle peut prendre des arômes plus herbacés ou, au contraire, avoir une richesse en sucre plus importante.

La canne élabore un jus sucré d'une grande richesse, ce qui explique qu'elle ait été rapidement cultivée. Car, avec le miel, ce fut long-

Le paradoxe du rhum c'est que l'arôme principal qui le caractérise... c'est celui du rhum ! Car il n'existe pas d'autre terme pour le définir plus clairement, alors

temps la seule source de saccharose disponible pour l'homme, avant l'industrialisation de la culture de la betterave au 19ème siècle. Le rhum a pour origine l'industrie sucrière issue de la canne. Car l'élaboration du sucre génère un sous-produit, la mélasse, encore

riche en saccharose, mais qui ne peut plus être cristallisé. Aussi, en 1630 à la Barbade, l'idée est venue de la faire fermenter, puis de la distiller; obtenant ainsi une eau-de-vie très puissante en arômes. Ce n'est que bien plus tard que s'est développée l'utilisation du vesou, le jus frais de la canne, qui est lui aussi mis à fermenter et à distiller. C'est ce qu'on appelle le rhum agricole, spécialité des Antilles françaises née après l'effondrement de l'industrie sucrière locale. Certes, le rhum agricole présente une plus grande finesse aromatique, mais les rhums de mélasse peuvent aussi de très grande qualité, après une distillation et un vieillissement de qualité.



L'ARBRE DES ARÔMES

C'est pourquoi les rhums présentent une réelle richesse aromatique, que nous avons répertoriée dans l'Arbre figurant en illustration. Ces arômes se répartissent en six familles principales : Boisé, Toasté, Fruité, Epicé, Végétal et Floral, dont découlent pour chacune cinq arômes secondaires.

UNE HISTOIRE BOUILLONNANTE

Née en Asie, la canne à sucre s'est répandue dans les pays du soleil au hasard des conquêtes territoriales et des grandes découvertes pour finalement s'ancrer dans les Caraïbes et les Antilles. Il aura fallu bien des siècles et des tourments au rhum pour que le "tue-diable" devienne la noble boisson qu'il est aujourd'hui. Une histoire fascinante.



UNE CANNE VENUE D'ASIE

Contrairement à ce qu'on pourrait croire, la canne à sucre n'est pas originaire du continent américain, comme la tomate ou la pomme de terre, mais d'Asie. Des plants sauvages de *saccharum robustum* (le nom savant de la canne cultivée) ont été en effet retrouvés en Nouvelle-Guinée.

La canne a certainement été cultivée très tôt, notamment dans le sous-continent indien, car elle constitue la seule source naturelle de sucre avec le miel que l'homme pouvait se procurer.

Historiquement, la première mention écrite de la canne à sucre est fournie par un général d'Alexandre le Grand, qui décrit, dans son récit d'un voyage entre l'Indus et l'Euphrate, "un roseau indien qui donne du miel sans l'aide des abeilles, à partir duquel on élabore une boisson enivrante".

A partir des Indes, la canne à sucre va entreprendre une lente progression d'est en ouest, au rythme de l'expansion de la civilisation musulmane dans le bassin méditerranéen, dans toute l'Afrique du Nord, mais aussi à Chypre, à Malte et en Sicile. Non seulement sa culture est rémunératrice, car le sucre - considéré comme une épice - se vend fort cher en Europe du Nord, mais les savants arabes - les plus en avance à la fin du premier millénaire - ont découvert les vertus du sirop de sucre pour conserver les qualités des herbes médicinales.

Au 14^{ème} siècle, la canne à sucre a atteint les limites extrêmes du monde occidental, étant exploitée à Madère et dans les îles Canaries. Car elle a besoin d'un climat tropical pour prospérer. La plante, qui peut atteindre 4 à 5 mètres de haut, craint le froid et a besoin de beaucoup d'eau, qu'elle stocke dans ses tiges, donnant un jus à haute teneur en saccharose. Par contre, elle pousse facilement sur la plupart des sols.

En 1493, lors de son deuxième voyage vers le "Nouveau Monde", Christophe Colomb embarque sur ses navires des plants de canne à sucre provenant des Canaries, qui seront cultivés dans l'île d'Hispaniola (l'actuelle Saint-Domingue - Haïti). Au fur et à mesure de l'expansion espagnole dans les Caraïbes et les Antilles, la canne est systématiquement du voyage, tandis que les Portugais la développent sur le continent sud-américain. A tel point que, en 1625,



le Brésil est le principal fournisseur en sucre de l'Europe... Mais, même au 16^{ème} siècle, il n'est pas encore question d'eau-de-vie, même si certains voyageurs parlent d'une boisson fermentée à base du sucre de canne "qui rend fou"...

Aujourd'hui cultivée sur 20 millions d'hectares dans le monde entier, la canne à sucre est une des toutes premières productions agricoles de la planète, pour le sucre et le rhum, mais aussi pour fournir des biocarburants se substituant au pétrole.

POUR LES ESCLAVES ET LES MARINS



Importée d'Europe, où les Hollandais l'ont développée au cours du 16ème siècle, la distillation industrielle arrive dans le Nouveau Monde au début du 17ème siècle, avec la première mention connue à La Barbade vers 1630. Et, dans

son "Histoire Générale des Antilles", publiée en 1667, le père du Tertre décrit longuement la fabrication du sucre de canne, précisant que "les écumes (c'est-à-dire la mélasse) des secondes et troisièmes chaudières, et tout ce qui se répand en le remuant, tombe sur le glacis des fourneaux et coule dans un canot où il est réservé pour en faire de l'eau-de-vie".

Car, à la différence de la plupart des autres eaux-de-vie, le rhum n'a été longtemps qu'un sous-produit de l'industrie sucrière. En effet, après plusieurs étapes d'extraction pour obtenir le sucre raffiné, il reste un sous-produit liquide, la mélasse, qui contient encore du sucre, mais que les méthodes de l'époque ne savent pas extraire. C'est cette mélasse qui, après une fermentation rapide, va servir de matière première dans les alambics pour être distillée.

Chargée d'impuretés et distillée de façon rudimentaire (malgré les perfectionnements apportés par le père Labat au 18ème siècle), la

mélasse ne donne pas une eau-de-vie de grande qualité, bien au contraire. D'où son appellation en anglais de kill-devil (tue-diable, qui donnera guildive en créole) apparue au 17ème siècle à la Barbade, et qui souligne bien la puissance de cette eau-de-vie, mais aussi ses effets nocifs.

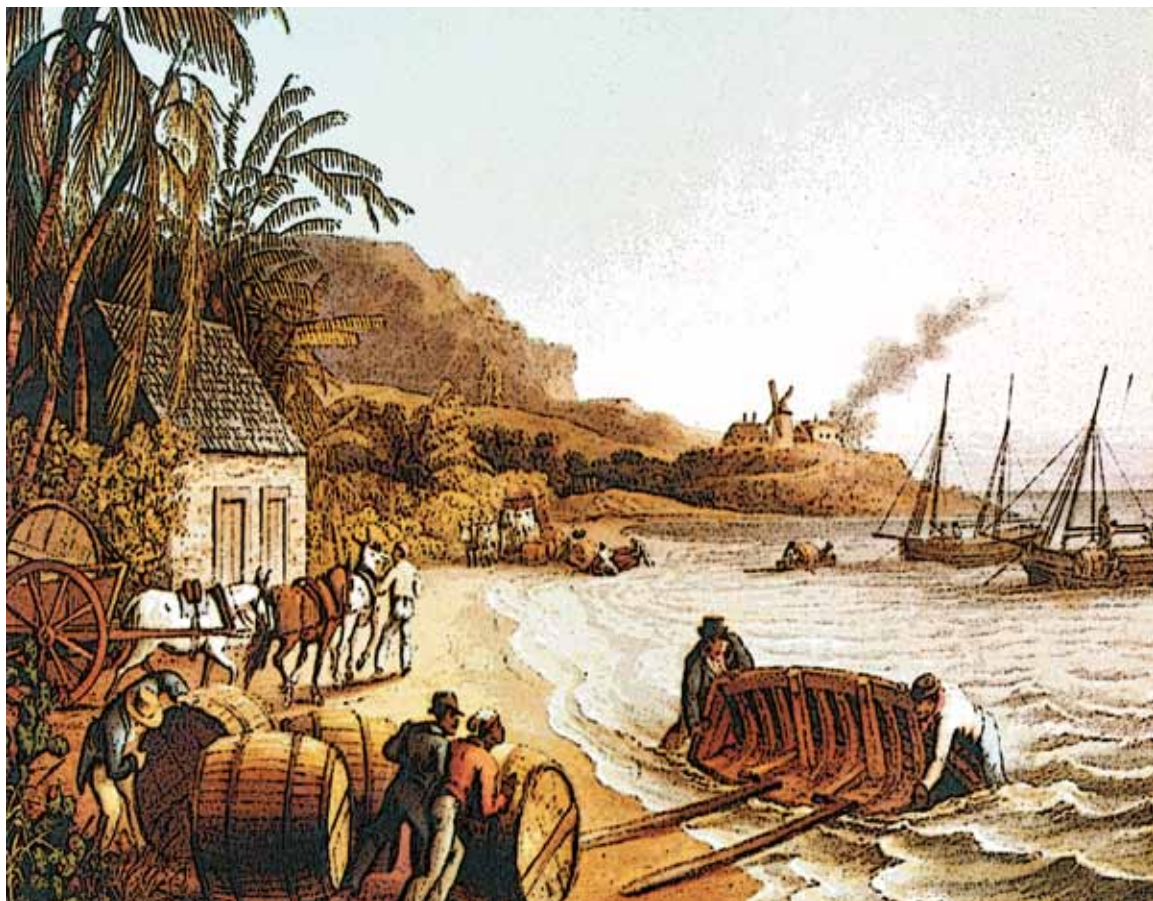
Quant au mot rum, qui s'impose dans les îles anglaises dès le 18ème siècle, son origine est plus incertaine : raccourcissement du terme latin saccharum (qui désigne la canne à sucre) ou abréviation du mot anglais rumbullion (qui pourrait se traduire par grand tumulte) ? Les linguistes n'ont pas vraiment tranché, ni n'expliquent pourquoi le français a intercalé un "h" (notamment dans l'Encyclopédie), après avoir utilisé le mot "rome"...

La mauvaise qualité du rhum explique donc qu'il sera longtemps méprisé par les colons et la bonne société européenne, qui lui pré-



fèrent les eaux-de-vie de vin, voire de céréales. Pourtant, dès le 19ème siècle, on distingue déjà le rhum, plus distingué et aromatique et en principe distillé directement à partir du jus de canne, du tafia, obtenu à partir de la mélasse.

Jusqu'à la fin du 19ème siècle, avant que ne se modernisent les procédés de distillation, le rhum reste donc la boisson des classes pauvres, à commencer par les esclaves noirs, que l'on paie en rhum, des marins mais aussi des pirates et des flibustiers, voire des poilus dans les tranchées de la Première Guerre mondiale. Et c'est le 20ème siècle, avec notamment la vogue des punchs puis des cocktails, qui verra le rhum accéder enfin à la notoriété qu'il mérite.



AUX ORIGINES DU GOÛT

Issu du vesou (le jus de la canne à sucre) ou de la mélasse (le produit dérivé du raffinage du sucre), le rhum est une eau-de-vie aux mille facettes. Durée variable de la fermentation, différents types d'alambics pour la distillation, choix des fûts et contrôle du vieillissement... tout un riche savoir-faire qui s'exprime dans un kaléidoscope de saveurs.

MÉLASSE, MIEL DE CANNE OU VESOU ?

On distingue habituellement les rhums issus de la distillation de la mélasse de ceux provenant du vesou (jus de canne), ou encore du miel de canne. Il faut reconnaître que les premiers dominent largement, représentant plus de 90% de la production.

Fraîchement extrait par le broyage de la canne à sucre, le vesou doit être mis immédiatement à fermenter pendant deux jours, puis distillé. Car le jus de canne à sucre ne se conserve pas, et s'altère très vite. Il apporte d'indéniables qualités aromatiques et une fraîcheur caractéristique. Dans la terminologie française, on appelle "rhum agricole" l'eau-de-vie produite exclusivement à partir du vesou (jus de canne).

Le miel de canne quant à lui, est la chauffe douce du jus de première presse, d'une durée de trois jours, qui permet d'obtenir un sirop souvent de tradition espagnole.

Sous-produit du raffinage du sucre, la mélasse ne présente pas cet inconvénient : elle se conserve bien, et peut donc voyager facilement. Mais le terme conserve une connotation péjorative, renforcée par l'appellation "rhum industriel" désignant l'eau-de-vie qui en est issue. Or, les améliorations qualitatives apportées au fil des



décennies aux rhums de mélasse (fermentation, distillation, vieillissement) rendent ce genre de jugement un peu obsolète...

La domination des rhums de mélasse s'explique par le fait que le rhum est d'abord la résultante de la production de sucre, et non l'unique débouché pour la canne à sucre, comme l'est le raisin pour la vigne ou l'orge pour la bière. C'est d'ailleurs à la suite de l'effondrement des cours du sucre au 20^{ème} siècle que les sucriers des DOM-TOM français, incapables de s'aligner sur les prix du marché mondial, se sont tournés vers le rhum de vesou, seul moyen leur restant pour tirer parti de leurs champs de canne à sucre.

Production principale de la Martinique, Guadeloupe, Guyane, Ile Maurice, Haïti et un peu de la Réunion, le rhum de vesou existe également dans d'autres pays, comme le Brésil, le Mexique et le Venezuela, mais en faible proportion par rapport au rhum de mélasse.



LA FERMENTATION OU LA CLÉ DES SAVEURS

La fermentation est une étape-clé dans l'élaboration du rhum. Sa durée et le type de levures utilisées influencent profondément le profil aromatique du futur distillat. Comme il est dit plus haut, la



canne à sucre une fois broyée ne souffre pas d'attendre, au risque de développer des fermentations secondaires, néfastes celles-ci, donnant un goût de moisi ou de bois vert au moût.

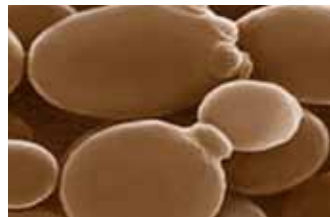
Le moût issu du vesou comme de la mélasse

est immédiatement mis à fermenter. L'un comme l'autre sont d'abord dilués à l'eau puis filtrés avant d'être transférés dans de grandes cuves en inox d'une capacité voisine de 30 000 L. Le moût est ensemencé avec des levures spécifiques, souvent cultivées dans les distilleries même.



Elles utilisent en général des levures de type Schizosaccharomyces ou de type Saccharomyces. Les Schizosaccharomyces sont les plus communes, elles permettent d'obtenir les rhums dits légers. Par

décret d'AOC, les rhums agricoles ne peuvent utiliser que les levures Saccharomyces qui donneront des eaux-de-vie plus riches en arômes. Ces souches cultivées viennent renforcer l'action des levures naturelle-



ment présentes dans la canne à sucre. Le choix des levures, d'abord activées dans des cuves-mères avant d'être ajoutées dans les grandes cuves de fermentation, est très important. L'identité précise des souches et leur composition est jalousement gardée.

Commence alors le lent travail de la transformation des sucres en alcool. Il est à noter que dans les rhumeries, ce travail s'effectue en contact avec l'air libre. Les salles de fermentation, tout juste couvertes d'un toit, sont dépourvues de murs, d'où un enrichissement non quantifié mais indéniable en levures indigènes et en – bonnes – bactéries présentes dans l'air ambiant.

La durée de la fermentation joue un rôle capital sur le plan aromatique. Pour un rhum agricole, elle dure environ trente-six heures. Pour un rhum traditionnel léger – en arômes – elle ne sera que de vingt-quatre heures. En revanche, les rhums de mélasse dits lourds ou les rhums “grand arôme” auront connu une longue fermentation pouvant aller jusqu'à deux semaines. Les éléments “non-alcool” qui donneront au rhum son profil aromatique particulier se concentrent dans le moût pendant la fermentation. On les exprime en grammes par hectolitre d'alcool pur. Ainsi un rhum agricole en contiendra environ 300 g/hl tandis



qu'un rhum grand arôme peut en afficher 800g/hl voire plus. A l'issue de la fermentation, le “vin de canne” appelé “grappe” titrera de 4 à 6 %. Le vin de mélasse, plus alcoolisé, oscillera entre 8 et 10 %. Il est maintenant prêt à passer à la distillation.



LES DEUX TYPES D'ALAMBIC

A l'origine, le rhum était distillé par le seul type d'alambic connu depuis le 16ème siècle : l'alambic à repasse. Il nécessite une double opération de chauffage. La première (chauffage du moût fermenté) permet d'obtenir un alcool léger (entre 25 et 30%) qui va être ensuite soumis à une deuxième chauffe. On obtient alors une eau-de-vie titrant 70% d'alcool, dont on ne garde que la partie centrale (le cœur), en éliminant le début (les têtes) et la fin (les queues).

Au début du 19ème siècle, apparaît un autre type d'alambic, dit "à colonne" qui permet de conduire la distillation en continu. Constituée par un double circuit, la colonne transforme le moût fermenté en eau-de-vie à travers une succession de plateaux (15 à 20 en général). Le procédé est rapide, ne s'arrête pas tant qu'on alimente la colonne et nécessite beaucoup moins de manipulations que le système à repasse. Il est donc plus économique.

Les producteurs de rhum, à la différence de ceux de cognac, de calvados ou de malt d'Écosse, ont rapidement adopté le processus en continu, qui est aujourd'hui quasiment la règle en matière de rhum.

Néanmoins, le système en continu a connu de nombreux perfectionnements. Les plateaux peuvent être percés de trous (colonne dite "créole"), le cheminement de la vapeur peut être compliqué par un système en zigzag (colonne Savalle) ou encore les plateaux peuvent être en forme de cloche (colonne Barbet). Les ingénieurs ont surtout

multiplié le nombre de colonnes, qui peut être de trois, le plus souvent, mais, dans les réalisations plus récentes, dites à colonne multiple, le nombre est plus important, chaque colonne étant dédiée à l'élimination de tel ou tel élément jugé indésirable.

La forme et la technique utilisée ont une influence importante sur l'eau-de-vie finale, dont le degré peut varier entre 70% et 95% d'alcool. Or, plus l'eau-de-vie possède un pourcentage élevé d'alcool, moins elle a de goût, celui-ci étant apporté par les éléments non-alcool.

Selon le type d'alambic utilisé, le distillateur obtient des eaux-de-vie plus ou moins aromatiques, certaines peuvent être riches mais lourdes, d'autres fines et élégantes, d'autres encore très légères.

C'est d'autant plus important qu'un pourcentage élevé du rhum est commercialisé sans vieillissement. C'est le rhum blanc, dont on a simplement réduit le degré par ajout d'eau pure. Il titre alors entre 40° et 55° et ses qualités aromatiques dépendent beaucoup du type d'alambic utilisé.

Il existe enfin un alambic mixte, utilisant d'une part une cuve où l'on procède à une première distillation, dont le résultat est immédiatement envoyé dans une colonne de rectification pour obtenir une eau-de-vie au degré suffisant. Ce système est ancien et de plus en plus rarement utilisé.



LES ATOUTS DU VIEILLISSEMENT



Une partie seulement du rhum est mis à vieillir en fûts de chêne, le plus souvent américain mais parfois français.

Au cours du vieillissement, le climat tropical joue un rôle essentiel. Car il est beaucoup plus chaud et beaucoup plus humide que celui existant dans les zones tempérées. De ce fait, l'évaporation est beaucoup plus rapide, et la "part des anges", c'est-à-dire la quantité de liquide qui disparaît dans l'atmosphère, est plus importante : 8 à 10% par an en moyenne, contre 1 à 2% dans les zones tempérées.

Aussi, le temps de vieillissement du rhum est beaucoup plus court

qu'ailleurs, et on estime en général qu'il vieillit trois fois plus vite qu'une autre eau-de-vie : un rhum de huit ans de fût équivaut peu ou prou à un single malt de 25 ans d'âge !

Au cours de cette période, des échanges complexes se produisent entre l'alcool, le bois et l'atmosphère... car le chêne est poreux et laisse échapper l'alcool en faibles quantités.

Les producteurs de rhum procèdent souvent à des ouillages, c'est-à-dire des remises à niveau des fûts au fur et à mesure du vieillissement. Enfin, les rhums vieux qu'ils commercialisent sont le plus souvent des assemblages de rhums provenant de fûts différents.

Si la législation française est assez stricte sur les appellations de rhum vieux (3 ans minimum, strictes conditions d'élaboration et de stockage, âge indiqué correspondant au rhum le plus jeune entrant dans l'assemblage), celle d'autres pays producteurs est beaucoup plus laxiste, et seule la dégustation permet d'apprécier les qualités réelles d'un rhum vieux, et non les mentions portées sur l'étiquette.



DE L'ORIGINE DES FÛTS...

A l'instar du Scotch Whisky, le rhum a longtemps utilisé presque exclusivement des fûts de chêne américain, ayant souvent contenu du bourbon. Le chêne français est aussi parfois utilisé (notamment aux Antilles chez Damoiseau ou La Mauny et à Haïti chez Barbancourt), mais en faible qualité, compte tenu de son coût bien plus élevé.

Néanmoins, depuis quelques années, les producteurs de rhum ont entrepris des essais de finition dans d'autres fûts... comme leurs confrères du Whisky, Xérès, Cognac, Porto, vin rouge ou blanc et même single malt sont mis à contribution, essentiellement pour donner plus de fruité et de diversité aromatique.

Les exemples en sont de plus en plus nombreux :

- Fûts de vins de Bourgogne pour Rivière du Mât
- Fûts de whiskies d'Islay pour l'Habitation St-Etienne
- Fûts de cognac pour Savanna et Angostura
- Fûts de porto chez St-Lucia Distillers
- Fûts de xérès chez Angostura
- Fûts de vins français pour la gamme Renegade de Murray Mc David.



UN KALÉIDOSCOPE DE SAVEURS

Rhum de flibustier, puissant et sauvage ou rhum de plaisancier, lascif et pulpeux, il y a bien des caractères dans la malle aux trésors des Caraïbes et d'ailleurs. Chacun raconte à nos papilles une histoire alléchante, véritable fresque gourmande peinte avec une palette de saveurs et de parfums envoûtants.

Tous ces rhums appartiennent à des familles aromatiques différentes qui illustrent un style et reflètent parfois un terroir, mais aussi un mode d'élaboration propre à une culture et à une géographie.

LA QUESTION DU TERROIR

A l'instar du whisky qui, dans sa diversité, reflète la culture de son pays d'origine, le rhum a de multiples visages. Cette richesse aromatique ne s'explique pas seulement par le choix de la matière première – jus de canne ou mélasse. On l'a vu, ce critère est déterminant mais il ne saurait à lui seul rendre compte de toutes les différences.

Le choix des techniques dicté par l'histoire ou la géographie des lieux façonne le caractère du produit fini. La durée de la fermentation influence la concentration des éléments non-alcool. Le type de distillation quant à lui donnera des eaux de vie plus ou moins chargées en alcool et en acides gras. Enfin la conduite de la maturation achèvera de donner son caractère aux rhums vieux. Le choix des fûts, la durée du vieillissement se conjuguent au microclimat et à l'environnement pour ciseler au fil des ans le profil du rhum qui s'épanouira dans le verre de l'amateur.

Mais au-delà de la tradition, peut-on parler de terroir ? Fait étonnant, la question est peu abordée par les producteurs de rhum. Le problème est tranché pour les rhums de mélasse, souvent élaborés sur leur terre de tradition avec des mélasses provenant d'autres contrées. Certes, il reste encore des distilleries voisines de la sucrerie qui les approvisionne en mélasse mais l'influence d'un terroir de la canne à sucre ne saurait s'exprimer autant sur un produit dérivé que sur le jus directement extrait de la plante après broyage. Donc seul le rhum agricole peut revendiquer un terroir, mais encore faut-il que la canne à sucre provienne de plantations clairement identifiées et que les approvisionnements ne soient pas mélangés à leur arrivée à la distillerie.



Clément produit ainsi un rhum blanc agricole élaboré avec une canne à sucre dite “canne bleue”. Curieusement, les variétés de canne à sucre et la conduite de la culture est identique dans toutes les îles des Antilles françaises. La canne à sucre de Marie-Galante est réputée pour son excellence.

DES FAMILLES AROMATIQUES

Si la question du terroir de la canne à sucre reste encore un territoire à explorer et empêche de caractériser les rhums par leur seule origine géographique, il est malgré tout possible de les regrouper en grandes familles.

On distinguera ainsi :

LE STYLE FRANÇAIS, celui des rhums agricoles des Antilles françaises. Il se caractérise par des eaux-de-vie fines et complexes, florales et fruitées avec un nez caractéristique de canne à sucre.

LE STYLE ANGLAIS, celui des rhums dits “lourds”, avec un profil épicé et une texture huileuse, souvent le résultat d’une double distillation.

LE STYLE CUBAIN OU LATIN, celui des rhums légers, au profil aromatique moins marqué, voire neutre qui sont plus destinés aux cocktails.

Bien entendu, il existe des variantes et des exceptions dans chaque catégorie, cette classification étant avant tout une manière d’appréhender plus clairement l’immense diversité de la planète rhum.

LA FABRICATION DU RHUM



1 Récolte
de la canne



2 Broyage et
arrosage pour
extraction
du jus sucré



3 Le jus sucré (vesou)
est transmis soit
à la distillerie
(rhum agricole),
soit à la sucrerie
(rhum traditionnel)



4 La Baguasse
récupérée
sert de bois
de chauffe



5 La mélasse (issue de la sucrerie), ou le vesou, sont mis à fermenter

6 La “moût fermenté” est distillé soit en alambic à repasse, soit en colonne

7 Les rhums sont ensuite stockés en cuve (pour les agricoles blancs), passés dans des foudres (pour les ambrés agricoles) ou directement en fût (pour tous les rhums vieux)





LES ÎLES ANGLAISES

Même si elles se sont affranchies depuis longtemps de la tutelle britannique, les îles dites “anglaises” (de la Jamaïque à Trinidad) ont conservé de leurs origines une prééminence en matière de rhum. Car les Anglo-Saxons ont développé, dès le 17^{ème} siècle, l’industrie sucrière et rhumière, notamment à destination de la marine royale, bien avant les Français et les Espagnols.



TRINIDAD & TOBAGO

Trinidad (Trinité en français), grande île en face du Venezuela, et flanquée de la petite Tobago, a d'abord été colonisée par les Espagnols, qui s'intéressaient certes à la canne à sucre, mais davantage au tabac et au cacao. Après la prise de possession par les Britanniques, ce sont des

colons français qui, à partir de la fin du 18ème siècle, vont développer l'industrie sucrière. Celle-ci va continuer à se développer pendant tout le 19ème siècle et le début du 20ème siècle. Au tournant du 20ème siècle, la société Angostura s'est lancée sur le marché du rhum, au départ seulement pour embouteiller la production d'autres distilleries.



Après plusieurs années de recherches intensives sur les méthodes de fermentation et de distillation, la société installa en 1945 une distillerie à la pointe de la modernité, devenant ainsi capable de produire du rhum à grande échelle. Ces dernières années, Angostura a doublé ses capacités de stockage et de distillation à Trinidad, avec des volumes moyens de production qui sont passés de 1,3 million de litres en 1960 à 20 millions de litres en 1998. Plus de 95% de la production est exportée à travers le monde.

A Trinidad, elle commercialise ainsi une trentaine de qualités différentes, et exporte aujourd'hui plusieurs déclinaisons de rhums vieux, comme le 1824 (12 ans d'âge) sublimant des notes de vanille et d'épices, mais aussi le 1919 (8 ans d'âge) aux saveurs de miel et de fruits secs.

L'Angostura 7 ans offre un bel équilibre entre la vanille et la cannelle, le 5 ans quant à lui révèle des notes savoureuses de caramel et d'herbe fraîche alors que le white Reserve aux notes de fleurs fraîches (blanc premium) est apprécié de nombreux spécialistes.

Présente dans plus de 140 pays, la société Angostura regroupe aujourd'hui de très nombreuses activités, dans l'agro-alimentaire, mais aussi dans d'autres domaines. Depuis quelques années, elle s'intéresse de près au marché européen, et tout particulièrement au whisky écossais.

ANGOSTURA AROMATIC BITTERS



A l'origine, la liqueur Angostura était un remède destiné à lutter contre les fièvres tropicales ! Elle a été mise au point par un médecin allemand, Johann Siegert, venu en Amérique du Sud pour combattre aux côtés du général Simon Bolivar et elle porte le nom d'un port très actif du Venezuela, appelé aujourd'hui Ciudad Bolivar. Elaborée selon une recette restée secrète jusqu'à nos jours à partir de nombreuses herbes et épices macérées, ses qualités aromatiques exceptionnelles en ont fait un complément indispensable des meilleurs cocktails.

Son amertume puissante, utilisée en petites quantités - deux ou trois gouttes suffisent le plus souvent - rehausse et exalte les saveurs des différents ingrédients utilisés.



ANTIGUA

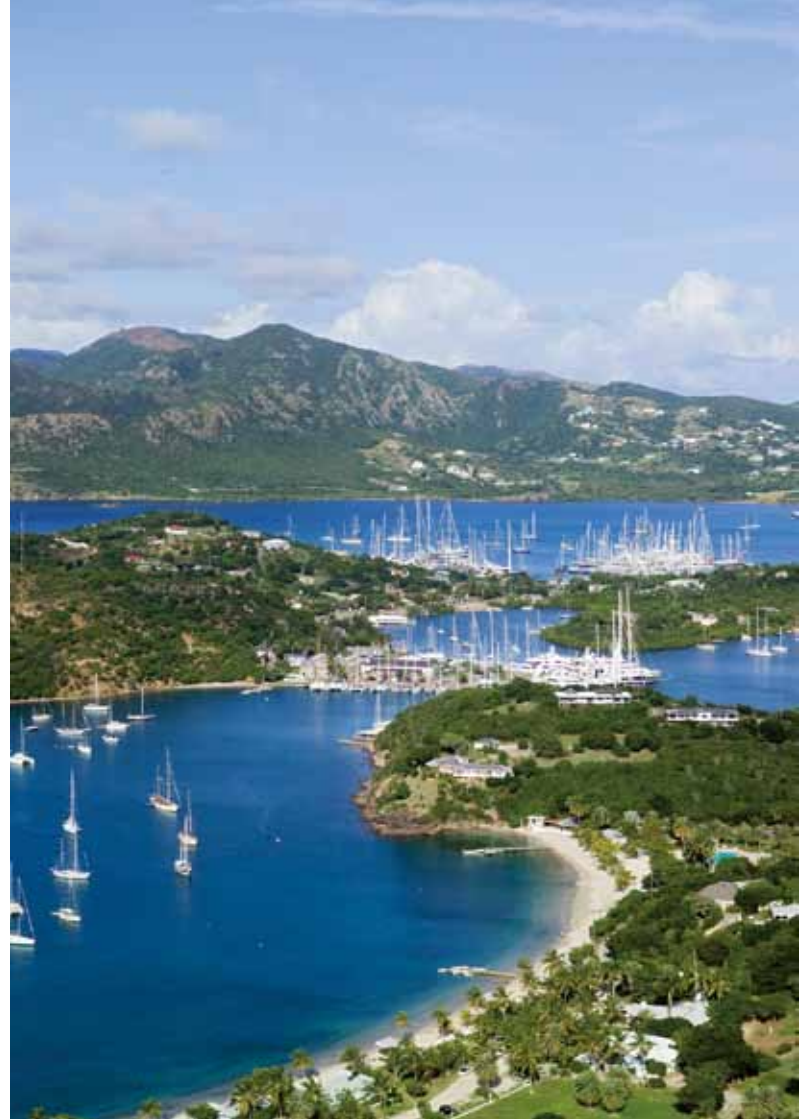
Cela fait au moins deux cent ans que l'on distille sur l'île d'Antigua, un "confetti", juste au nord de la Guadeloupe. Ses rhums ont eu longtemps la réputation d'être à la fois légers et élégants. Ils étaient élaborés par de minuscules distilleries, qui tenaient plus de la boutique artisanale que de véritables entreprises.

En 1932, plusieurs de ces artisans décidèrent de s'unir pour créer une distillerie plus importante, et avec la modernisation opérée dans les années 50, les rhums d'Antigua ont gagné en puissance et en richesse aromatique. C'est ce dont témoigne éloquemment English Harbour. Son nom provient d'une ancienne base navale britannique créée par l'amiral Nelson lui-même.



Cet assemblage repose sur des stocks impressionnants de petits fûts (200 litres) de bourbon américain, dont les plus âgés ont 25 ans, ce qui reste exceptionnel pour le rhum.

A noter enfin que le rhum une fois assemblé va rester une semaine dans de vastes foudres avant d'être filtré et embouteillé.



LA BARBADE

La Barbade est considérée par beaucoup comme la véritable Mecque du rhum, tant son implantation y est ancienne (dès les débuts du 17^{ème} siècle). Dave Broom, dans son ouvrage *Rum*, dit même : *“tout a commencé là. (...) La Barbade est l'endroit où les marchands anglais ont réalisé qu'ils pouvaient faire des millions avec le sucre”*.

Si aujourd'hui l'industrie sucrière est quasiment moribonde, l'île n'a jamais cessé de produire des rhums de qualité. Elle fait même figure d'exception puisque ses distillateurs n'ont jamais cédé complètement aux sirènes de l'alambic à colonne. Mount Gay, WIRD (West Indies Rum Distillery) et Foursquare (Doorly's) utilisent toujours des alambics à repasse aux côtés d'alambics à colonne.

Ces distilleries sont techniquement très évoluées notamment en matière de fermentation, une des clés de la richesse aromatique des rhums de la Barbade. Elles produisent une grande variété de rhums qui leur permettent, en plus de produire leur marque, de fournir des marques de négoce qui sont pour certaines plus que centenaires comme Cockspur produit par WIRD.



ILES VIERGES

Les confettis d'îles qui constituent les Iles Vierges, à l'est de Puerto Rico, ont appartenu jusqu'à sept pays différents en deux siècles. Aujourd'hui, elles appartiennent pour moitié aux Etats-Unis et pour l'autre à la Grande-Bretagne. Le rhum y a bien entendu une longue histoire. Mais les deux visages qu'il présente aujourd'hui sont radicalement opposés. Dans la partie américaine, à Sainte Croix, la distillerie Nelthropp's a toujours élaboré des rhums légers, grâce à un alambic à cinq colonnes. Mais elle pratique aussi un art très poussé du vieillissement (deux ans minimum) et de l'assemblage, offrant des rhums d'une belle finesse et d'une grande complexité sous la marque Cruzan. A l'opposé, la distillerie Callwood, dans la partie anglaise à Tortola, est une incroyable survivante : appartenant à la même famille depuis deux siècles, elle pratique une fermentation longue du vesou, et la distillation dans un alambic à repasse plus que centenaire ! Mais ses rhums (à la marque Arundel) sont difficilement disponibles ailleurs que sur place.

JAMAÏQUE

Cette grande île au sud de Cuba est réputée pour l'originalité de ses rhums, appréciés depuis la fin du 17ème siècle. Car la Jamaïque est un des rares pays producteurs à avoir conservé la distillation en alambics à repasse, ce qui donne des rhums riches en éléments non-alcool, particulièrement puissants et aromatiques. De quoi se constituer pendant longtemps une clientèle d'amateurs, principalement au Royaume-Uni.

Mais le rhum jamaïcain reste étroitement indépendant de la production de sucre, qui varie elle-même beaucoup en fonction des cours mondiaux. A plusieurs reprises, les autorités britanniques, puis le gouvernement (l'île est indépendante depuis 1962) doivent soutenir les producteurs, en organisant la production de mélasse et en poussant les distillateurs à s'organiser pour harmoniser leurs ventes en direction des grands acheteurs mondiaux.



On trouve en Jamaïque une vaste gamme de rhums, des plus légers aux plus denses, certains servant même à l'élaboration du rhum allemand, le "rumverschmitt"... qui ne contient que 5% de rhum d'origine, le reste étant de l'alcool neutre !



Des quelques distilleries encore existantes (contre plus d'une centaine il y a un siècle), Appleton est la plus évoluée, fournissant des rhums de grande réputation, notamment le 151 proof (75,5°). Hampden, Long Pond, New Yarmouth ou Worthy Park sont surtout vendues localement, et sinon servent à des assemblages de marques internationales, comme Captain Morgan, une des plus vendues dans le monde.

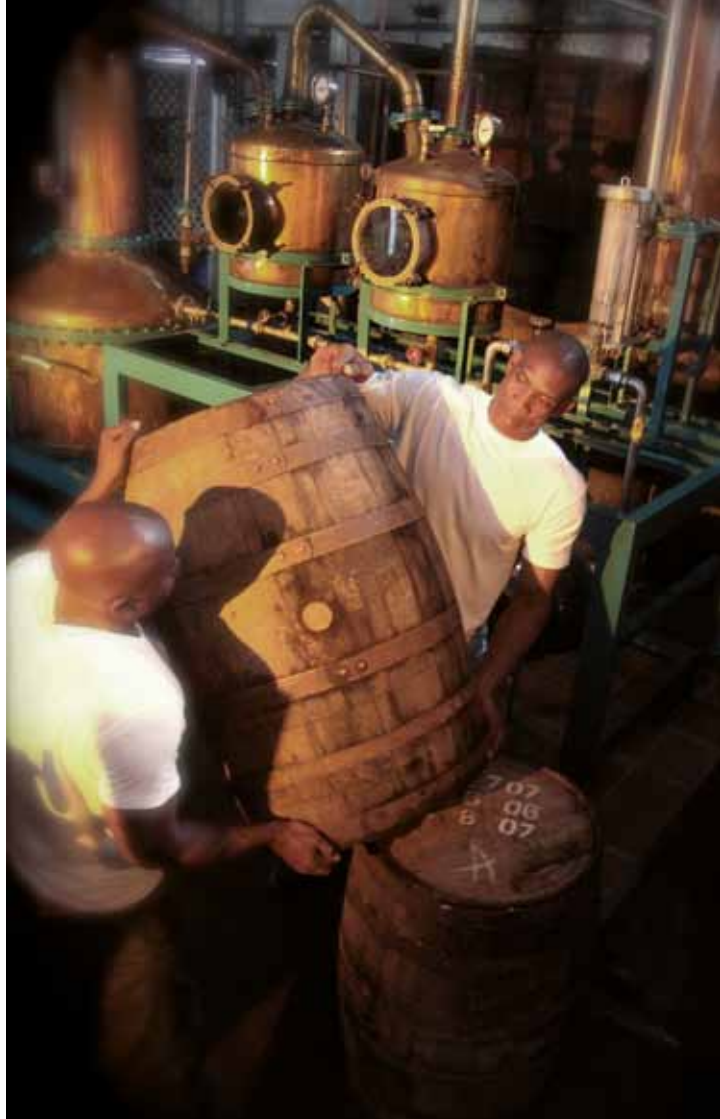
SAINTE-LUCIE

La place conquise, dans l'univers du rhum, par Sainte-Lucie, île paradisiaque juste au sud de la Martinique, est originale à plus d'un titre. Le rhum n'y est pas le fruit d'une très longue tradition, comme on pourrait le croire, la canne à sucre n'y étant arrivée qu'au cours du 19^{ème} siècle. Si on a compté de nombreuses distilleries dans l'île, la baisse des cours du sucre après la seconde guerre mondiale a entraîné la réduction de leur nombre à trois, qui ont fini par fusionner à la fin du 20^{ème} siècle.

Pour se faire une place à part, la survivante, Saint-Lucia Distillers, mise avant tout sur la qualité et la diversité, en utilisant aussi bien un alambic en continu que des alambics à repasse (issus du Kentucky et d'Ecosse). Par ailleurs, trois souches de levures différentes sont utilisées pour la fermentation. De quoi donner des eaux-de-vie très variées, et qui sont parfois mariées entre elles avant l'embouteillage.. Outre une vingtaine de variétés épicées ou aromatisées, ou encore de crèmes, Saint-Lucia Distillers produit en effet des marques réputées comme Bounty (surtout localement), Admiral Rodney, et les très complexes Chairman's Reserve et Toz.



Saint-Lucia Distillers est aujourd'hui l'une des distilleries les plus inventives de Caraïbes.





386 ASP 12

FOREZ-BENNER

FORZ-BENNER



LES ANTILLES FRANÇAISES

On peut parler de “l’exception française” dans le paysage du rhum. L’histoire plus que la géographie a dicté les particularismes du rhum des départements d’Outre-mer. Trois îles, la Martinique, la Guadeloupe et Marie-Galante qui ont su transformer le tafia, boisson des esclaves et des déshérités, en un nectar apprécié par les amateurs d’eaux-de-vie les plus exigeants.

Les Antilles françaises sont le paradis du rhum agricole, en Martinique surtout, avec une consommation locale centrée sur le rhum blanc tandis que le rhum vieux est plus consommé en métropole.



LA MARTINIQUE

Nous voici au paradis du “rhum habitant” (le rhum agricole). Doit-on remercier Napoléon (ou plutôt les Anglais) pour avoir contribué à la naissance de l’elixir antillais ? Quand les Anglais instituent le blocus continental, bloquant tous les ports français en 1806, Napoléon recherche alors une autre source d’approvisionnement

en sucre et se tourne vers la betterave. Privées de leur débouché, affectées par l’effondrement du cours du sucre, les sucreries des Antilles disparaissent les unes après les autres en moins de cent ans ainsi que nombre de distilleries qui perdent leur approvisionnement en mélasse.



Reste à trouver un débouché pour la canne à sucre. Ainsi naît le rhum agricole, élaboré directement à partir du jus de canne à sucre, sans passer par l'étape sucrière. Depuis 1996, le rhum martiniquais est régi par une AOC (lire page 37) qui fixe les règles de production pour les neuf distilleries et les deux habitations qui produisent aujourd'hui du rhum en Martinique : Thieubert (Neisson), Saint-James (Saint- James, Bally), Fonds Préville Crassous de Médeuil (JM), La Favorite, Depaz, Dillon, Le Simon

(Habitations Saint-Etienne et Clément), La Mauny (La Mauny, Trois-Rivières et Duquesne) et enfin la sucrierie du Galion. Elles commercialisent 17 marques de rhum dont 12 majeures.

La saison rhumière commence en février. La canne à sucre est coupée, encore souvent à la main et amenée jusqu'à la distillerie en chariot ou en tracteur. Les tiges sont défibrées avant d'être broyées pour extraire le vesou. Les parties sèches ou "bagasse" serviront à alimenter les chaudières. Il faut une année complète pour obtenir des tiges de deux à quatre mètres. Le cycle de vie de la canne à sucre est de sept ans. On estime qu'il faut 10 kg de cannes à sucre pour produire un litre de rhum.



DES “HABITATIONS” PRESTIGIEUSES

La Martinique est fière de son rhum et le montre en ouvrant grand les portes de ses distilleries et de ses “habitations” dont certaines comme chez Clément ont été transformées en musée.

La Distillerie Le Simon est l'une des plus importantes de l'île avec une capacité de production de plus de trois millions de litres par an. Elle dispose d'une batterie d'alambics à colonne de type différent, ce qui permet de produire des eaux-de-vie de typicité différente.

Ainsi Saint-Etienne, racheté en 1994 par José Hayot, est réputé pour sa finesse et son caractère fruité, aussi bien du rhum blanc que du rhum vieux. Notamment un rhum blanc brassé et réduit progressivement sur quatre années et un XO réunissant un assemblage des meilleurs millésimes.

Clément produit notamment un rhum agricole blanc élaboré avec une variété particulière de canne à sucre, la canne bleue. Autre curiosité, un “schrub” (liqueur au rhum et à l'orange) élaboré dans la pure tradition martiniquaise.

La Mauny est le premier rhum blanc consommé localement. Les rhums vieux se déclinent en assemblages (un VSOP et un XO) et deux millésimes au caractère puissant (un 1995 et un 1998).

Autre joyau de La Martinique réputé pour ses vieux rhums au caractère poivré, JM est produit de la distillerie de Fonds Préville tout au nord de l'île. Deux âges sont commercialisés – un 10 ans et un 15 ans – ainsi qu'un vieux millésime.

La distillerie Neisson, sur la commune du Carbet, est implantée sur un terroir volcanique. Cette petite distillerie artisanale s'est fait un grand nom auprès des amateurs.

Dillon et Saint-James sont les premières marques de rhum blanc en métropole.

Fort de ses traditions et de son AOC, le rhum martiniquais occupe vraiment une place à part sur la planète rhum.



AOC : TRAÇABILITÉ

Il aura fallu plus de vingt ans aux rhumiers de Martinique pour obtenir, le 5 novembre 1996, une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), la seule accordée en dehors de la métropole et jusqu'à ce jour, l'unique label permettant une véritable traçabilité décerné à un rhum de par le monde. L'AOC repose sur une notion fondamentale, celle du terroir défini par un type de sol et un microclimat.

Une douzaine de variétés de canne à sucre sont inscrites au catalogue de l'AOC. Le cahier des charges définit en outre les obligations à respecter tout au long de l'élaboration du rhum. Le producteur doit tenir des registres et assurer une traçabilité depuis la plantation des cannes jusqu'à l'embouteillage du rhum, lequel ne pourra être mis en commercialisation qu'après examen et dégustation devant la commission d'expert. Il est important de noter que 100% des rhums commercialisés auront été dégustés pour validation.



L'AOC définit principalement trois famille de rhum issu, bien sûr de la distillation du jus de canne

LE RHUM BLANC AGRICOLE

Il représente 85% des volumes. Il ne présente aucune coloration et connaît une période de maturation minimum en cuve de 8 semaines après sa distillation. Il est embouteillé à 70%, 62%, 55%, 50% ou 40% vol.

LE RHUM AMBRÉ AGRICOLE OU ÉLEVÉ SOUS BOIS (ESB)

Représentant 8% des volumes : il est élevé pendant au moins douze mois sous bois, généralement dans des foudres de chêne.

LE RHUM VIEUX AGRICOLE

Si sa part grandit, il ne représente pour l'instant que 9% des volumes. Un rhum vieux martiniquais doit séjourner trois ans au minimum sur place dans des fûts de chêne. Il doit également être embouteillé sur place. Au sein des rhums vieux, les appellations choisies par les maisons sont variables mais répondent à un règlement précis : 3 ans mini pour les Vieux et VO, 4 ans mini pour les Très Vieux, Réserve Spéciale, Cuvée Spéciale et VSOP et 6 ans mini pour les Extra Vieux, Grande Réserve, Hors d'Age et les XO. Enfin les millésimes répondent à des critères précis comme, par exemple, avoir un minimum de 6 ans de fût.



LA GUADELOUPE

La Guadeloupe est en fait un archipel regroupant huit îles dont Marie-Galante. La Guadeloupe stricto sensu ressemble à un papillon posé sur la mer avec ses deux ailes, l'île de Grande-Terre et celle de Basse-Terre. Découverte par Christophe Colomb en 1493, elle est l'enjeu d'âpres batailles entre Français et Anglais pendant plusieurs siècles jusqu'en 1816.



Sous l'impulsion du Père Labat, moine dominicain installé aux Antilles, l'industrie du sucre se perfectionne dès le XVIII^{ème} siècle recourant aux moulins à vent en Grande-Terre - dépourvue de cours d'eau - et aux moulins à eau en Basse-Terre.

La Guadeloupe est alors surnommée "l'île à sucre". La concurrence est vive entre Martinique et Guadeloupe sur le terrain du rhum. La catastrophe de l'éruption de la Montagne Pelée en 1902 affecte les exportations en Martinique et de ce fait profite à la Guadeloupe. Mais l'une comme l'autre sont frappées par la récession et s'il y eut jusqu'à plus de 50 distilleries, on n'en compte aujourd'hui plus que sept dont six en Basse-Terre (Bologne, Bonne Mère, Longueteau, Montebello, Reimonencq qui abrite un musée et Séverin la plus visitée de l'île réputée pour ses jardins) et une en Grande Terre (Damoiseau la distillerie emblématique de Guadeloupe).

La Guadeloupe se différencie de la Martinique sur plusieurs points importants. Elle n'a pas d'AOC, mais a conservé une activité sucrière importante (principalement à Grande-Terre) et produit aussi bien des rhums agricoles que des rhums industriels.

Une fait marquant est également le caractère indépendant des producteurs de rhums. Seule la distillerie-sucrierie de bonne mère appartient à un grand groupe. Les Marsolle, Damoiseau, Reimoneq peuvent se vanter de cette indépendance qui les poussent à entretenir des domaines qui sont de véritables lieux de vie passionnant à visiter.

Les rhums de Guadeloupe sont décrits de manière générale comme plus suaves, plus bruts, plus nerveux que leurs homologues martiniquais.





Reimonena



Bonne Mère

Severin



Montebello

BASSE-TERRE

Longueteau



Bologne



Soufrière



Basse Terre



Pointe-à-Pitre



Damoiseau



GRANDE-TERRE

LA DESIRADE

ILES DE LA PETITE TERRE

MARIE-GALANTE

Bellevue



Bielle

Poisson

LES SAINTES

MÉR DES CARAÏBES

Océan ATLANTIQUE

MARIE-GALANTE



Marie-Galante fait partie de l'archipel de la Guadeloupe dont elle n'est distante que de 30 km. Un prénom qui dit tout le charme des lieux. L'île le tient de Christophe Colomb qui la découvre en 1493 et la baptise du nom de l'une de ses trois caravelles, Maria Galanda. Les premiers colons qui s'y installent au XVII^{ème} siècle cultivent le coton et l'indigo. Puis, avec l'arrivée des esclaves africains, la canne à sucre devient la richesse unique de l'île. Sucrieries et distilleries, un moulin à vent accolé à chacune d'elles, signent le paysage. On en compte une centaine au XIX^{ème} siècle, d'où le surnom de Marie-Galante : l'île aux cent moulins (ils étaient

utilisés pour broyer la canne). Les distilleries ne sont plus que trois aujourd'hui : Bellevue, Bielle et Poisson. Cette dernière commercialise un rhum blanc agricole sous le nom de Rhum du Père Labat. Figure vénérée dans les Antilles, c'est lui qui développa au XVIII^{ème} siècle l'exploitation de la canne à sucre.

Particularité propre à Marie Galante, le rhum blanc agricole est embouteillé à 59% vol.

La distillerie Bielle est la plus moderne, son propriétaire Dominique Thiéry ayant mis toute sa passion dans la rénovation de l'outil de production. Son rhum vieux, Bielle Hors d'âge, vieilli plus de 7 ans, est d'une grande finesse, exprimant des notes gourmandes de fruits exotiques et d'épices douces.

Bielle produit également toute une gamme de liqueurs au rhum.

Chantal Comte, "la Dame du rhum", a sélectionné un rhum blanc distillé à Bielle. "Fighting Spirit", embouteillé à 50% vol. est un rhum à "l'esprit combatif" mais à la texture veloutée, révélant de fraîches notes de canne à sucre, de lait de coco et de truffe blanche.

Ce rhum est élaboré à la distillerie du Simon.



HAÏTI

Découverte par Christophe Colomb en 1492, l'île (divisée aujourd'hui entre Haïti et Saint-Domingue) reçut le nom d'Hispaniola (petite Espagne). Arrachée à l'Espagne par la France au XVII^{ème} siècle, l'île connaît une période trouble. Le développement des plantations va de pair avec l'instauration de l'esclavage qui ne sera aboli qu'en 1793. L'état haïtien proclame son indépendance en 1804.

Le rhum haïtien se résume à un nom : Barbancourt. Louis Barbancourt arrive en Haïti en 1762 et y fonde une plantation de canne à sucre et une raffinerie. Suivie d'une distillerie, très vite réputée pour produire le meilleur rhum du pays. Un siècle plus tard, Dupré Barbancourt donne au rhum son visage d'aujourd'hui. Originaire de la Charente, il importe son savoir-faire cognaçais avec la double distillation.

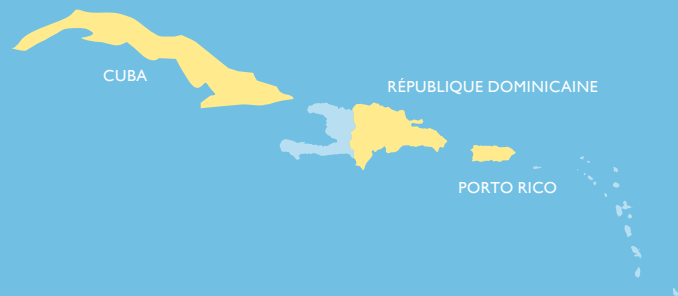
Un rhum, un terroir... 20% de la canne à sucre utilisée pour l'élaboration du rhum (en tout 600 ha cultivés) provient du domaine, le reste étant fourni par 200 planteurs des environs. La canne est récoltée de novembre à juin. Barbancourt produit un rhum agricole. Différence avec la Martinique, le moût fermenté est plus fort (7% vol.) et la distillation s'opère

par double chauffe. Au sortir de l'alambic, le distillat titre 90% (70% pour les rhums de Martinique et de Guadeloupe). Enfin, autre particularité, le rhum Barbancourt vieillit dans des fûts de chêne français provenant du Limousin, tout comme le cognac.

Les plus connus sont le Barbancourt Trois étoiles, un rhum vieux de 4 ans, et le cinq étoiles 8 ans d'âge. Fleuron de la distillerie, le 15 ans d'âge est considéré comme "la réserve du domaine". Barbancourt produit également un rhum blanc et fournit quelques marques de négoce locales.







LES ÎLES ESPAGNOLES

A l'opposé de la myriade des Antilles, les îles dites espagnoles regroupent les grandes îles que sont Cuba, Porto Rico et Saint-Domingue. Appartenant le plus souvent à des groupes mondiaux de spiritueux, leurs rhums ont aussi un style spécifique, davantage marqué par la finesse et la légèreté que par la puissance de ceux distillés dans les îles anglaises ou francophones, avec une aptitude remarquable à constituer d'excellentes bases de cocktails.

Quand le rhum interfère avec la politique, cela peut donner des résultats détonants ! C'est le cas avec Cuba et Puerto Rico, que tout oppose... y compris le rhum !

CUBA

Bien qu'entrée dans la danse assez tard Cuba est à l'origine, dès le 19^{ème} siècle, d'un style de rhum léger qui a conquis le monde. Dès les années 1860, déjà dotés d'une industrie sucrière à la pointe, les cubains firent l'acquisition des tous premiers alambics en continu des Caraïbes. Cela leur permit d'affiner leur style et quand d'autres îles commencèrent à distiller leurs mélasses dans ce type d'alambic, les rhums cubains, légers et doux, avaient déjà une longueur d'avance.

La grande île a joué un rôle essentiel pour faire connaître le rhum aux Américains, notamment pendant de la Prohibition. De grandes quantités de rhum furent illégalement introduites par la mer pendant ce temps qu'avec sa musique entraînante et ses cocktails époustouffants, Cuba devint le havre enfiévré de tous ceux



qui ne supportaient plus la clandestinité puritaine. Mais sont arrivés Castro et ses *barbudos*, mettant fin à ce qu'ils pensaient être un antre de perdition... chassant nombre d'industriels... dont Bacardi (voir encadré). A Cuba, après avoir végété pendant quelques décennies, la production de rhum a repris un sérieux coup de nerf grâce à l'accord conclu avec le groupe Pernod-Ricard pour relancer Havana Club, remontant à 1878. Déclinée dans plusieurs qualités (dont un remarquable 15 ans), la marque connaît une ascension spectaculaire, grâce au réseau du 2^{ème} groupe mondial de spiritueux... ce qui charge fort Bacardi ! S'en suit une vraie bataille planétaire entre un rhum léger, destiné surtout à fortifier des cocktails et un autre beaucoup plus aromatique. Le second producteur cubain, avec sa marque Ron Varadero, commence à se faire connaître hors de l'île.

PORTO RICO

Sur l'île de Porto Rico (américaine depuis 1897), le rhum est une activité beaucoup plus récente que dans le reste des Caraïbes. La production de rhum a vraiment commencé avec l'arrivée de planteurs (français, hollandais, anglais, espagnols ...) pendant ce qu'on a appelé le Boom du sucre dans les années 1860. S'ils apportèrent leur savoir-faire ce sont les migrants espagnols qui imposèrent leur style au final. Pendant longtemps le gouvernement américain a longtemps, à la manière du mercantilisme européen, maintenu l'île dans un rôle de producteur de matière première, et donc de sucre et non de rhum. Néanmoins, dès les années 30, et encore plus après la guerre,

le gouvernement américain prit un certain nombre de mesures fiscales incitatives qui permirent le développement de l'industrie du rhum. Dès 1936, Bacardi sut en profiter pour éviter les accises et bénéficia donc d'un point de chute à l'arrivée de Castro. A côté de ce Bacardi, la distillerie Serallés a su perdurer et elle reste la plus importante sur le plan local, quantitativement mais aussi qualitativement. Son DON Q (en hommage à Don Quichotte) Gran Añejo témoigne de son savoir-faire.



RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

Partageant la grande île d'Hispaniola avec Haïti, la république de Saint-Domingue a pourtant connu une évolution radicalement différente. C'est ici que furent développées les premières plantations de canne à sucre après les voyages de Christophe Colomb, et l'industrie sucrière a longtemps constitué une activité majeure.

Bien que longtemps espagnole, Saint-Domingue a été de longue date "satellisée" par les Etats-Unis, qui s'intéressaient davantage au sucre qu'au rhum. Toutefois, à la fin du 19ème siècle, des émigrants d'origine cubaine ou espagnole ont implanté des distilleries dont trois sont toujours en activité : Bermudez, Brugal et Barceló. Ils ont développé un style proche de celui des rhums cubains : légers, élégants, distillés en alambic à colonne et connaissant un réel vieillissement dans des fûts de chêne américain.

Longtemps réservés au seul marché local, les rhums dominicains, de façon similaire à l'évolution des cigares, se sont développés à l'exportation, profitant de la carence cubaine. Il leur manque peut-être encore le soutien d'un vrai réseau international pour être mieux appréciés.





LES RHUMS « CUBAINS » EN EXIL

Bien avant la révolution, la famille Bacardi avait commencé à donner son nom à des rhums produits hors de Cuba, ce qui faisait déjà débat. Néanmoins c'était une inspiration salutaire, puisqu'à l'arrivée des barbudos, qu'ils avaient pourtant financé, leur société fût nationalisée. Les héritiers de Don Facunado, dont on dit qu'il fut à l'origine du style cubain, s'installèrent à Puerto Rico. Ils sont présents aujourd'hui aux Bahamas, à Mexico et aux Indes. Ayant fusionné avec Martini, leur rhum... qui s'appelle d'ailleurs officiellement "ron", est devenu une des premières marques de spiritueux au monde mais le débat fait toujours rage quant la légitimité de l'appeler cubano.

L'histoire de Matusalem (qui fut leader sur le marché cubain) est tout autre. Propriété de la famille Alvarez descendant des frères Camp, fondateurs de la distillerie en 1872, la marque (et notamment le fameux 15 ans) fut relancée au tournant des années 90 par Claudio. L'actuel propriétaire souhaitait éviter que sa marque ne disparaisse. Aujourd'hui élaboré en République Dominicaine, Matusalem possède un style à part dans l'univers des rhums de tradition cubaine. En effet, les Alvarez revendiquent un style qui leur est propre et notamment une «recette» inspirée des soleras andalouses qui est selon eux leur véritable héritage cubain.







L'AMÉRIQUE DU SUD

A l'exception du Chili, où la canne à sucre n'est pas cultivée, la plupart des pays d'Amérique du Sud produisent de l'eau-de-vie de canne, essentiellement à des fins de consommation locale. Parmi eux, trois pays possèdent une identité suffisamment forte en matière de rhum pour intéresser les amateurs : le Venezuela, la Guyane et le Brésil.



VENEZUELA

Le Venezuela, où existe de longue date une importante industrie sucrière, est aussi un gros producteur de rhum. Mais c'est l'un des rares pays à avoir instauré en 1938 et 1954 une législation spécifique, différenciant la simple aguardiente de cana (eau-de-vie de canne), du véritable "ron" (le rhum). Plus récemment même une mini AOC a édicté qu'un rhum vieux vénézuélien doit avoir vieilli au moins deux ans. Cette législation a favorisé la concentration industrielle. Pampero est contrôlé par Diageo, numéro un mondial des spiritueux. Bacardi possède une distillerie non loin de Caracas.

Parmi les indépendants, les Licoreras Unidas possèdent l'une des distilleries les plus intéressantes. Ils produisent les rhums Cacique et Diplomatico (parfois distillés en alambic à repasse). Plus que centenaire cette distillerie conserve un savoir-faire très artisanal. Surtout, elle est à la tête de stocks de vieux rhums impressionnants qui lui permettent des assemblages d'une belle complexité. A suivre, également parmi les indépendants, Santa Teresa qui utilise le principe de la solera (emprunté au xérès) pour un rhum étonnant, le 1796. Il faut citer aussi Santa Anna, Marviloso, Habanero, El Carupano, etc... des rhums très aromatiques, vendus localement. Enfin, grâce à son industrie sucrière, le Venezuela est un gros fournisseur de mélasses, notamment pour les distilleries des Caraïbes où les sucreries disparaissent une à une.



GUYANA ET GUYANE

L'ancienne Guyane britannique a de fortes traditions sucrières et rhu-mières et il y avait encore deux cents distilleries en 1971. Malheureusement, il n'y en a plus qu'une aujourd'hui, Diamond, propriété de DDL (Demerara Distillers Limited). Mais quelle distillerie ! Ce pourrait être un musée, tant le nombre et la diversité des alambics qu'elle abrite sont impressionnants : à repasse, à colonne simple ou multiple, mixte, etc... Il y a même un authentique Coffey Still en bois, datant de 1880, et le seul au monde à fonctionner. Tous ces équipements sont encore en activité, ce qui est exceptionnel, et produisent une gamme très étendue de rhums en termes de puissance et de diversité aromatique. Par ailleurs, la société construit avec El Dorado une marque internationale de plus en puis-sante, déclinée en de multiples qualités, dont un 21 ans et même un 25 ans d'âge ! Demerara est aujourd'hui une appellation qui parle à tous les amateurs de rhum.



Non loin de Saint-Laurent-du-Maroni, la distillerie Saint-Maurice, ou distillerie Pré-vot, est la seule en activité de la Guyane française. Dans la première moitié du 20ème siècle, Georges Prévot avait créé une sucrerie et une rhumerie à Remire-Montjoly, dite rhumerie du Rorota. Ses descendants, Jean-Pierre puis Ernest Prévot ont repris l'activité à la fin des années 60, puis ont créé une distillerie neuve, avec des équipements en provenance des Antilles. Ils élaborent des rhums agricoles avec un alambic à colonne, aux marques la Belle Cabresse, le Cœur de chauffé et la Cayen-naise. L'essentiel de la production est consommé sur place.



BRÉSIL

Premier producteur mondial de canne à sucre, le Brésil l'utilise pour en faire du sucre mais aussi du rhum... mais ici on parle plutôt de cachaça, ou encore de pinga. Ces eaux-de-vie de canne ne sont que rarement vieilles, et c'est sous leur forme incolore qu'elles sont consommées en batida, c'est-à-dire accompagnées de jus de fruits très variés. Le cocktail le plus courant, la caipirinha, réunit cachaça, écorce de citron vert, sucre et glace pilée.

Plusieurs centaines de distilleries élaborent la cachaça, avec souvent des variantes importantes de fabrication. La plus répandue consiste à distiller et à rectifier à un haut degré le jus de canne, puis à opérer une réduction avec de l'eau. D'autres sont produites avec de la mélasse et la réduction est opérée avec du sirop de sucre. Enfin, dans une autre méthode traditionnelle, le jus de canne est associé à du maïs avant d'être distillé. Ce qui permet à la cachaça de ne pas être officiellement classée comme un rhum, notamment par la législation américaine, et donc d'être moins taxée que les rhums. Cette richesse donne des cachaças très variées allant d'une grande douceur à d'autres particulièrement rèches les meilleures étant élaborées à partir du jus de canne. Les marques sont innombrables, des plus locales à celles d'importance nationale, comme 51, Ypioca, Velha Barreira, 3 Fazendas, Pitu, etc....



Récemment sont apparues sur la scène des cachaça premium comme Leblon et Sagatiba qui ont une vocation mondiale. On trouve par ailleurs de plus en plus de Cachaça vieillie.

PARAGUAY

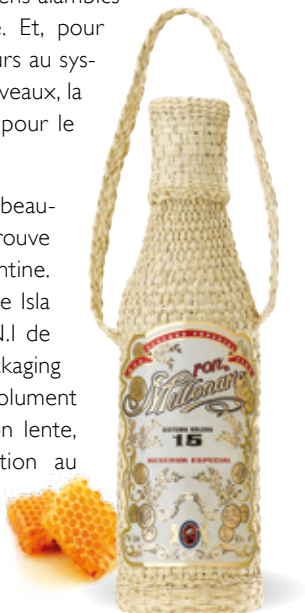
Au Paraguay, seul pays d'Amérique du Sud n'ayant pas d'accès à la mer, le climat chaud et humide permet une belle qualité de canne à sucre. Depuis 1993, Javier Diaz de Viva a développé une plantation qui aujourd'hui le principal producteur de sucre du pays. Il élabore aussi des rhums selon une méthode originale : le jus sucré est concentré sous l'effet de la chaleur dans des évaporateurs métalliques, donnant une sorte de miel qui est ensuite mis à fermenter, puis distillé dans un alambic à colonne. Cette technique peu courante donne aux rhums Fortin de remarquables notes florales et herbacées. L'eau-de-vie distillée sera ensuite vieillie en fûts de chêne, puis commercialisée en version 3 ans d'âge et 8 ans d'âge.



PÉROU ET ARGENTINE

Bien que cette distillerie située au nord du Pérou remonte à un peu plus d'un siècle, Millionario n'avait guère fait parler d'elle pendant de nombreuses décennies... avant 2008 et 2009, où ses rhums obtiennent de prestigieuses récompenses internationales. Utilisant les mélasses de canne à sucre ayant poussé sur des riches terres volcaniques, la distillerie emploie de très anciens alambics à colonne d'origine écossaise. Et, pour l'un de ses rhums, elle a recours au système de la solera sur quatre niveaux, la méthode utilisée en Espagne pour le vieillissement du xérès.

Bien plus au sud et de manière beaucoup plus surprenante, on trouve désormais du rhum... en Argentine. De création récente la marque Isla Ñ Rum, est un peu un O.V.N.I de la planète rhum avec un packaging coloré et une élaboration résolument haut de gamme : fermentation lente, distillation en repasse, filtration au charbon de bois, maturation en fût de chêne français. A suivre ..







L'AMÉRIQUE CENTRALE

Depuis le Mexique jusqu'au Panama, ce sont un peu les méconnus, voire les oubliés de la planète Rhum. Longtemps de consommation locale, leurs rhums se caractérisent par leur grande légèreté, tout à l'opposé de ceux de la Jamaïque ou des Antilles françaises. Mais, pour ceux ayant dépassé le stade artisanal de la rustique aguardiente de cana, ils développent aujourd'hui de très belles palettes aromatiques, d'autant que le vieillissement y est souvent plus prolongé qu'ailleurs.



GUATEMALA

Après une longue période artisanale, la distillation du rhum par des sociétés commerciales ne date que du début du 20ème siècle. Elles ont fini par fusionner en un groupe unique, Industria Licoreras de Guatemala, avec des rhums doux et élégants aux marques Botran ou Colonial. Mais le groupe commercialise aussi un rhum exceptionnel, le Zacapa Centenario, élaboré selon le principe de la solera utilisé pour le xérès. Son coeur d'assemblage est donc composé d'eaux-de-vie ayant entre 6 et 23 ans. Pour les spécialistes, ce rhum doux et onctueux est l'un des plus aromatiques qui soit.



COLOMBIE

Le Ron Medellín, numéro 1 des ventes en Colombie est issu de la distillerie d'Antioquia « Fabrica de Licores de Antioquia ». Cette dernière produit des spiritueux de grande qualité depuis 90 ans à destination du marché local mais également national et international. Cette entreprise colombienne est présente dans près de 14 pays sur 3 continents. Ses produits de grande qualité sont reconnus et appréciés à travers le monde. Ces rhums sont fabriqués avec les meilleurs miels et vieillis en fûts de chêne américains leur permettant d'obtenir les caractéristiques organoleptiques propres au rhum, et leur conférant des arômes et saveurs naturelles sans ajout d'additif dans le processus d'élaboration leur permettant d'être élevés de manière naturelle.



COSTA RICA

Le Costa Rica, bordé par l'océan révèle des conditions climatiques uniques et offre des paysages magnifiques. Sa situation géographique, entre deux océans, lui confère un point de passage pour toutes les cultures d'Amérique.

Nous vous invitons à découvrir l'un des meilleurs secrets gardés du Costa Rica qui n'autre que l'élaboration du rhum. En effet, le rhum est la boisson traditionnelle la plus consommée en Amérique Latine et aux caraïbes dont les saveurs uniques proviennent de sa couleur, son intensité et sa capacité à s'associer à d'autres boissons. Le climat tropical du Costa Rica est propice à l'élaboration du rhum de par son sol volcanique et sa richesse naturelle. Ainsi, des rhums de grande qualité sont élaborés.



MEXIQUE

Certes, le pays est plus connu pour la tequila et le mezcal (distillés à partir de l'agave), mais il produit plus de rhum encore, dans un style léger qui fait rarement l'objet d'un vieillissement prolongé. Il est vrai que, aux côtés de centaines de distilleries artisanales, Bacardi s'est installé au Mexique dès 1929, et a développé par la suite d'importantes installations à la Hacienda La Galarza puis à Tulticlan. Elle vient même de commercialiser un assemblage de rhum et de tequila, sous le nom Cidlon ! Arrivé en 1966, Seagram a aussi une grosse distillerie à l'est de Mexico, pour produire non seulement du rhum, mais aussi de la tequila, du brandy, de la vodka et même du whisky.

Le troisième acteur du rhum mexicain est la société Huesca, avec sa marque Potosi, tandis qu'existent toujours des distilleries régionales ou locales pour proposer de l'aguardiente de cana qui n'est pratiquement pas exportée.





NICARAGUA

Le Nicaragua, traduit littéralement par "entouré d'eau", est le plus grand pays d'Amérique centrale. Malgré son instabilité chronique, ce petit pays a su maintenir une tradition de rhums légers mais très aromatiques, le plus souvent vieillis, car même les rhums blancs y passent un peu de temps en fût. La seule distillerie du Pays est située de Chichigalpa, petite ville dont elle porte le nom. Fondée en 1937, Chichigalpa développe aujourd'hui à l'international la gamme Flor de Cana, qui comprend plusieurs rhums vieillis, allant jusqu'à un 21 ans d'âge tout à fait remarquable. Après avoir longtemps utilisé des alambics à repasse, la distillerie, lors de sa modernisation dans les années 90, utilise désormais des alambics à cinq colonnes et elle est reconnue pour le soin tout particulier qu'elle apporte à la sélection de ses matières premières.

PANAMA

Fondée en 1908, la compagnie Varela Hermanos est le principal distillateur du pays. Cette société familiale est dirigée par la 3ème génération issue de don José Valera Blanco, le fondateur. Elle distille essentiellement des rhums à partir de mélasse avec des alambics à colonne, et utilise des fûts de chêne américain de 200 litres pour le vieillissement.

Ses marques principales sont Cortez et surtout Abuelo, dont le 7 ans d'âge est bien apprécié, et l'exportation, surtout en direction de l'Amérique du Sud et des Etats-Unis, n'a commencé qu'il y a une quinzaine d'années.





L'OCÉAN INDIEN

Dans les îles de l'Océan Indien, la culture de la canne à sucre est fort ancienne, ainsi que la production de rhums. Mais, à part ceux de la Réunion, leur consommation est restée essentiellement locale. Toutefois, on assiste depuis quelques années à une réelle montée en qualité, donnant des rhums à la fois souples, mais d'une très belle richesse aromatique.



MADAGASCAR

Avec la bière THB, le rhum est quasiment la boisson nationale de la plus grande île de l'océan indien. Elle compte plusieurs distilleries locales, et la plus importante, Dzama, est située sur l'île de Nosy-Bé, surnommée "l'île aux parfums", à cause de sa production importante d'ylang-ylang. On dit même que les rhums Dzama ont un parfum singulier en raison de la proximité des champs de canne à sucre des plantations d'ylang-ylang. Outre le rhum Saint-Claude, d'une grande douceur, la grande spécialité malgache est le "rhum arrangé" qui est d'ailleurs une production essentiellement familiale : des rhums blancs et bruns sont mis à macérer pendant plusieurs mois avec des plantes et des épices (vanille, cannelle, gingembre...) et même des fruits



de saison. Une décoction d'autant plus redoutable qu'elle se boit très facilement...



ILE MAURICE

Au cœur de l'Océan Indien, la tropicale Ile Maurice est évidemment un véritable paradis pour la canne à sucre, et la production du rhum y est fort ancienne. Elle a même connu un véritable boom au 19ème siècle, avec près d'une quarantaine de distilleries en activité. Elles ne sont plus que trois aujourd'hui, dont Grays & Co. Fondée en 1931, c'est aussi une importante société de négoce et de distribution de spiritueux. Ses rhums sont réputés pour leur profil aromatique dans la lignée des meilleurs rhums agricoles, et connaissent un vieillissement en fûts de chêne.

L'île Maurice s'est imposée comme un terroir bien adapté : sol fertile et bien drainé, bonnes précipitations. De quoi élaborer des rhums à base de jus fraîchement pressés, à la fois très végétaux et bien épicés. L'élevage est effectué en fûts de chêne peu tanniques pour ne pas masquer les notes de canne fraîche.

La gamme des rhums Chamarel comprend principalement un rhum blanc à 50°, un rhum doré et le Coeur de Chauffe, élaboré en double distillation. Sont également disponibles sur place des rhums arrangés et des liqueurs à base de rhum. La qualité des rhums Chamarel vient de faire l'objet d'une importante reconnaissance internationale : ses rhums ont en effet obtenu trois médailles d'or et une d'argent au World Spirit 2010 de Klagenfurt en Allemagne, et une médaille d'argent au Concours Mondial de Bruxelles.



LA RÉUNION

L'ancienne île Bourbon a connu la fermentation du jus de canne (appelé ici fangourin) et sa distillation très tôt, dès 1704. Le boom de l'industrie sucrière au 19ème siècle a généré la création de multiples distilleries, dont plus d'une trentaine existaient encore dans la première moitié du 20ème siècle.

Aujourd'hui, elles ne sont plus que trois : Rivière du Mât, Savanna et Isautier, les deux premières étant adossées à des sucreries. Elles ont pour particularité d'élaborer aussi bien des rhums agricoles (à base de jus de canne) que des rhums traditionnels (à base de mélasse). Autre originalité : les trois distilleries se sont entendues pour créer un GIE et lancer une marque de rhum blanc, Charrette, commercialisée à 49° en bouteille d'un litre, et qui connaît un bon succès en métropole.

Ces dernières années, chaque distillerie a fortement progressé en qualité, travaillant à la fois sur les fermentations, les techniques de distillation, le vieillissement et les assemblages. Ainsi, Rivière du Mât, la plus importante, qui a fait appel à un œnologue, vient de commercialiser un Royal Blend à 43°, résultat d'un assemblage de 8 rhums agricoles et de 6 rhums traditionnels, du jamais vu sur la planète rhum. Quant à Savanna, elle se distingue par le soin ap-



porté à ses rhums vieux (dont un superbe 15 ans d'âge) mais aussi dans les fermentations longues, notamment pour son rhum blanc "Lontan".

Enfin, Isautier, avec près de deux siècles d'existence, joue autant sur le vieillissement de ses rhums agricoles (conditionnés en bouteilles de grès) que sur ses punches et rhums aux fruits.



DANS LE RESTE DU MONDE

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 essentiellement localement.

Le passionné de rhum se doit tout de même de connaître :

L'AUSTRALIE

Comme les premiers colons (des prisonniers en fait) étaient payés en rhum d'importation, l'Australie a vu se développer ses premières distilleries à la fin du 19ème siècle. Si la marque Bundaberg constitue l'essentiel du marché local, c'est le rhum Inner Circle qui intéressera les amateurs. Distillé dans la région de Sydney par CSR (Raffinerie Coloniale de Sucre), il n'a pas été commercialisé pendant des années, étant réservé aux propriétaires qui en faisaient parfois cadeau à leurs clients. Dans les années 70, il est finalement mis en vente, et ses différentes qualités, issues d'une double distillation et vieilles en petits fûts connaissent rapidement un vrai succès. Inexplicablement, la CSR arrête la production en 1986, et il faudra attendre 2002 pour que Stuart Gilbert, un passionné, décide de relancer la production, avec l'aide de l'ancien distillateur.

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.

L'INDE

Avec deux producteurs importants : Ajudhia Distillery, et Shaw Wallace, avec sa marque Mutiny.



EN 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.

LA LOUISIANE

Aux Etats-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.

LE NÉPAL

Avec sa marque Khukri, Le Népal dispose d'un rhum de mélasse créé en 1960 à Katmandou.

EN NOUVELLE-ZÉLANDE

Créée en 1982, la distillerie South Pacific, produit un rhum à la marque Roaring Forties.

LES PHILIPPINES

Malgré une production de canne à sucre fort ancienne, les Philippines n'ont développé la distillation du rhum qu'à la fin du 18ème siècle. La marque emblématique des Philippines étant Don Papa.





4, avenue des Terroirs de France
75012 PARIS
Tél : 01 43 43 60 00
Fax : 01 43 07 08 66
marketing@dugas.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

WWW.DUGAS.FR