

# LE RHUM



# LE RHUM, ÉTAPE PAR ÉTAPE

- Etape 1 – Jus de canne ou mélasse
- En règle générale, on distingue les rhums issus de la distillation de jus de canne (vesou) de ceux provenant de la mélasse.
- Obtenu à partir du broyage de la canne à sucre, le jus de canne s'altère très vite : il doit être mis très rapidement à fermenter, puis à distiller, pour produire le rhum agricole.
- Résidu du raffinage du sucre de canne, la mélasse est un sirop épais et visqueux qui peut entrer dans la composition de desserts et friandises, mais est aussi utilisée pour l'élaboration de nombreux rhums.



## LE RHUM, ÉTAPE PAR ÉTAPE

- La canne à sucre (« *Saccharum officinarum* ») pousse en zone équatoriale en région tropicale. On la trouve en Floride, au Texas, en Louisiane, aux Antilles, à Hawaï, en Amérique Centrale et en Amérique du Sud, mais aussi en Indonésie, en Thaïlande, aux Philippines, en Chine, en Inde, dans les îles de l'Océan Indien, en Australie, ainsi qu'au sud de l'Espagne. Il en existe de nombreuses variétés plus ou moins résistantes aux maladies et avec des teneurs en sucre variables. La canne est composée d'eau, de fibres et de saccharose. C'est à la base de la canne que le saccharose se concentre.





## LE RHUM, ÉTAPE PAR ÉTAPE

- Âgée de 11 mois, la canne est récoltée avant sa floraison, de façon manuelle ou mécanique. Les feuilles et le sommet des cannes sont abandonnés dans les champs. Seule la base est transférée rapidement à la sucrerie, pour éviter toute perte de sucre. Une fois la base de la canne réduite en fibres, on lui ajoute de l'eau chaude afin d'en extraire le jus sucré. De ce pressage naissent deux produits : le jus de canne pour la production de rhum et la bagasse, composée des résidus fibreux de la canne et utilisée ensuite comme combustible. Dans le cas de rhum de mélasse, le jus de canne (vesou) est appauvri en sucre par extraction, puis transformé en mélasse.



# LE RHUM, ÉTAPE PAR ÉTAPE

## ○ Etape 2 – Le vin de canne et la fermentation

- Sous l'action des levures, le moût (mélasse diluée avec de l'eau ou le vesou) est mis à fermenter et se transforme progressivement en alcool, jusqu'à produire un vin de canne titrant 8% à 10% d'alcool en moyenne. Étape fondamentale dans la production des arômes du futur rhum, la fermentation du vin de canne peut revêtir différents visages selon la région du monde dans laquelle elle est réalisée, pour aboutir à un panel aromatique très varié.
- **La fermentation spontanée** Elle dépend des levures et micro-organismes ambiants présents dans l'atmosphère ou naturellement présents dans le jus de canne. Cette fermentation est réalisée dans des cuves à ciel ouvert et peut durer entre 1 et 2 semaines. Les petites distilleries, notamment celles d'Haïti, pratiquent encore la fermentation spontanée.
- **La fermentation contrôlée (en batch)** Le plus souvent effectuée en 'batch', cette fermentation fait appel à des levures cultivées en laboratoire puis mises en contact avec le liquide sucré. Certaines distilleries entretiennent et cultivent leurs propres souches, qu'elles protègent comme une marque de fabrique. Ce type de fermentation s'étale sur 2 à 3 jours et permet de reproduire de façon constante une concentration alcoolique et un panel d'arômes.
- **La fermentation contrôlée (en continu)** Cette tendance se développe dans l'industrie du rhum. Il s'agit de garder une cuve de fermentation pleine en permanence, en l'alimentant de mélasse. Cela permet de garder les levures actives, en soustrayant en différents points une quantité de moût dont les sucres ont déjà été digérés par les levures.





# LE RHUM, ÉTAPE PAR ÉTAPE

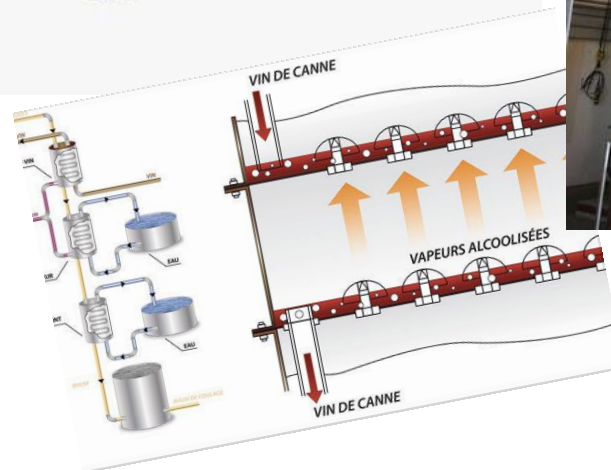
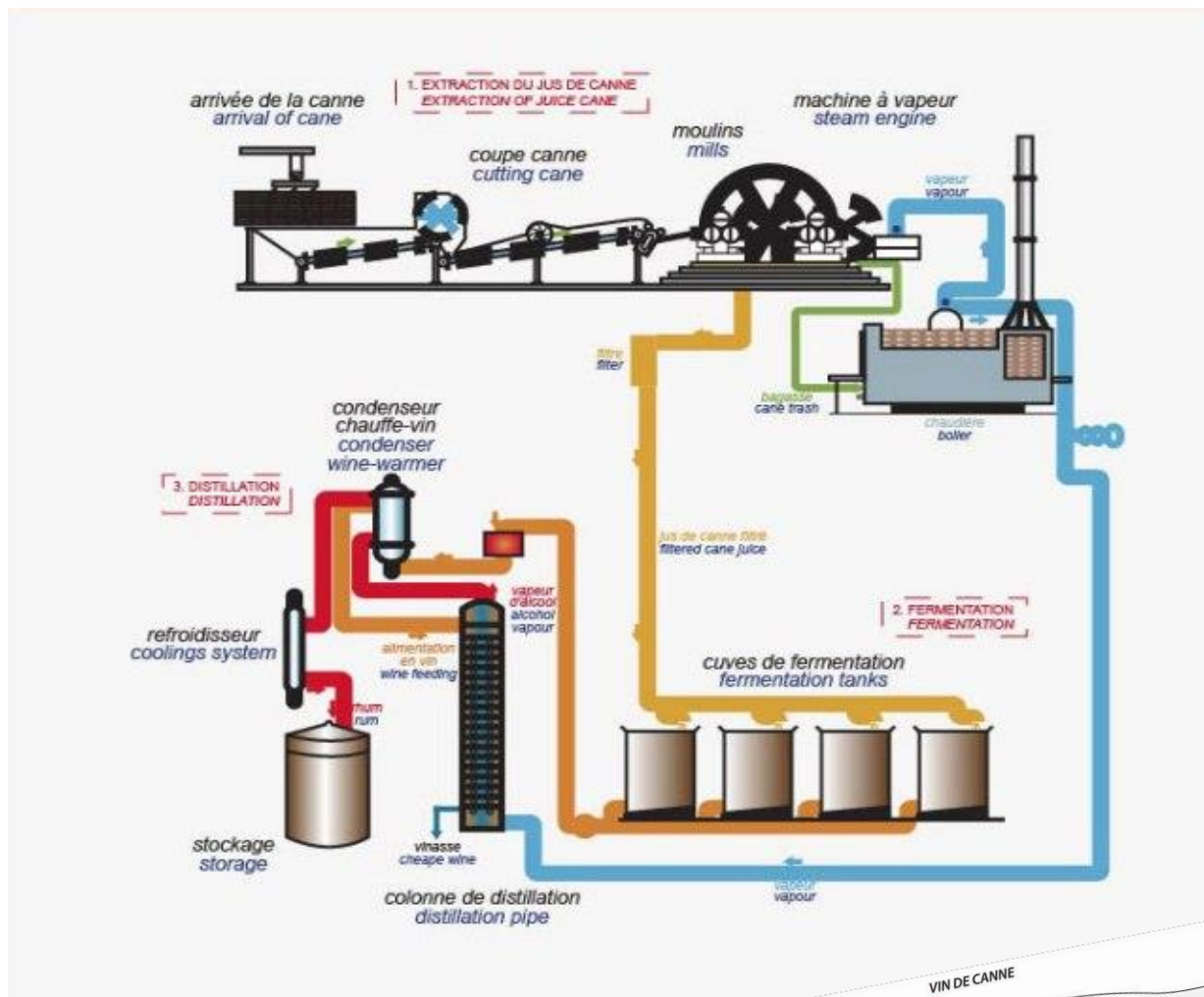
## ○ Etape 3 – Le choix de l'alambic

- À l'instar de nombreux autres alcools, la distillation du rhum peut être réalisée au moyen d'un alambic à colonne, en continu ou bien à repasse (pour les producteurs les plus traditionnels). La pratique de l'une ou de l'autre forme de distillation est souvent influencée par l'histoire coloniale du pays. Ainsi, les anciennes colonies britanniques et françaises utilisent encore des alambics à repasse en cuivre, tandis que les anciennes possessions espagnoles recourent principalement à l'alambic à colonne. Le type de rhum produit dépend beaucoup du mode de distillation : de façon schématique, les rhums les plus lourds sont souvent issus d'alambics à repasse (en raison d'un distillat dont le cœur est recueilli entre 68 et 70%) et les rhums les plus légers d'alambics à colonne (le distillat recueilli à plus de 90%, laissant peu de place aux volatiles les plus chargés).

## LE RHUM, ÉTAPE PAR ÉTAPE

- Distillation à repasse - batch : cette technique de distillation dite de 'batch' nécessite d'interrompre régulièrement l'alambic pour le nettoyer et le laisser reposer, avant de charger la nouvelle session prête à être distillée. C'est le mode de distillation le plus traditionnel.
- Distillation à colonne - en continu : souvent équipé de deux ou quatre colonnes qui s'autoalimentent, ce type de distillation ne nécessite aucune interruption dès lors que les colonnes sont alimentées. Composées de différents plateaux de concentration au travers desquels les vapeurs circulent, cette technique permet de contrôler et d'orienter le profil aromatique d'un rhum. Ainsi, les vapeurs les moins chargées en arômes sont celles qui atteignent le dernier plateau de la colonne. Les plus lourdes restent dans les plateaux inférieurs.





# LE RHUM, ÉTAPE PAR ÉTAPE

## ○ Etape 4 – Le vieillissement

- Faute de cadre légal, le vieillissement du rhum et les appellations attachées à ce vieillissement diffèrent d'un producteur à l'autre. Si le vieillissement s'effectue principalement en ex-fûts de bourbon, il arrive qu'il soit réalisé à partir d'ex-fûts de cognac et de fûts de chêne neufs. Les affinages, plutôt rares, sont surtout le fait de négociants italiens ou français, qui le proposent en fûts de banyul, de porto, de xérès ou de madère. Si aucune période minimale n'est imposée, peu de rhums affichent plus de 8 ou 12 ans d'âge. Elevées sur leurs lieux de production, les barriques sont soumises à des conditions climatiques extrêmes, causes d'une évaporation considérable.

- La question de l'évaporation : les conditions de vieillissement dans les Caraïbes, sous un climat tropical, sont particulières. Le chêne étant perméable aux molécules d'alcool qui sont elles-mêmes hydrophiles, la conjugaison d'une température élevée et d'une hygrométrie importante provoque une évaporation conséquente et une maturation plus rapide.

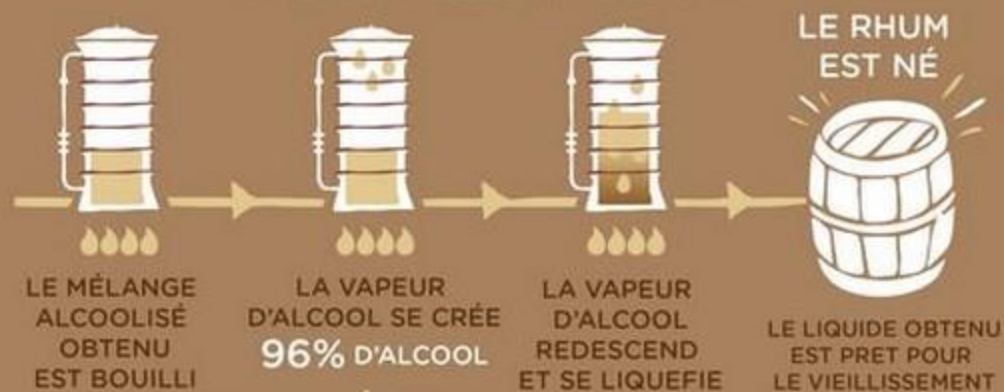
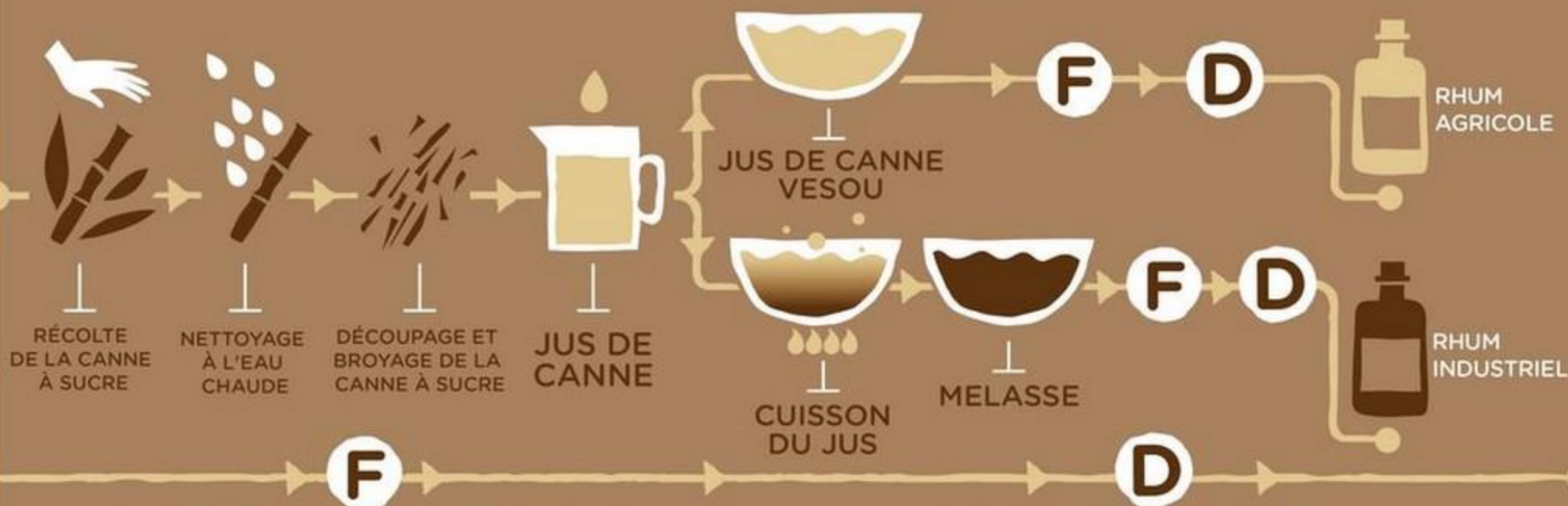
Vieillir sous un climat tropical, c'est accepter de perdre annuellement entre 6 et 8% du contenu d'un fût, contre 2% sous un climat tempéré comme celui de l'Écosse ou de l'Irlande.

Ainsi, ne restent que 65% du contenu initial d'un fût au bout de 5 ans de maturation, environ 45% au bout de 10 ans, et 30% au bout de 15 ans. En Écosse, il faudrait attendre 55 ans de vieillissement pour obtenir un tel taux.

Mais si l'évaporation est importante, l'accélération du processus de vieillissement sous ces climats tropicaux est réelle. Deux années de vieillissement dans les Caraïbes équivalent à 6 à 8 années en Écosse.

Plusieurs solutions ont été envisagées pour enrayer ce problème d'évaporation, notamment celle consistant à transférer les barriques de rhum en Europe pour leur vieillissement, sans que l'appellation n'en soit affectée. Deux courants s'opposent : les partisans du vieillissement dans le pays d'origine et les partisans du vieillissement en Europe qui souhaitent profiter d'un processus d'estérification et d'oxydation plus lent.

# PRODUCTION DU RHUM



CE CYCLE PEUT ÊTRE FAIT 2 FOIS



# LES ARÔMES DU RHUM



# SANTISIMA TRINIDAD DE CUBA 15 ANS 40,7%



- Santisima 15 ans est le résultat de 3 phases de vieillissement. D'abord, les eaux-de-vie sont laissées en fûts pendant au moins 4 ans puis sont mélangées pour obtenir la base du rum Santisima.
- Ces bases sont ensuite vieilles pendant 3, 7, 15 ou 25 ans pour atteindre les profils organoleptiques désirés. Toutes ces vieilles eaux-de-vie sont ensuite blendées et entrent dans un troisième processus de vieillissement pour harmoniser le tout. Voici comment le rum Santisima Trinidad de Cuba 15 ans voit le jour !
- suave et rond

# SANTISIMA TRINIDAD DE CUBA 15 ANS 40,7%



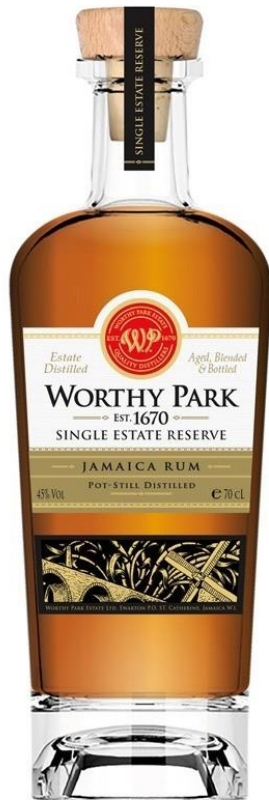
- Les millésimes Plantation sont par définition toujours des éditions limitées. Ici, le rhum **Peru 2004** a connu une distillation en colonne, réalisée au cours de l'année 2004 par las Distilerias Unidas SA de Peru.
- Une fermentation de 3 jours précède une distillation réalisée, en 2006, en Pot Still (Alambic) et Column Still (Colonne).

S'ensuit un vieillissement durant **11 ans** en fûts de Bourbon (200 litres) sous climat tropical, puis de **2 ans** supplémentaires en fûts Ferrand, en France, dans la région de Cognac.

- De l'aridité de sa région d'origine il garde la force et le tempérament ! La richesse de ses notes fruitées lui apporte sa chaleur toute particulière.
- Nez Au nez, les effluves fruitées s'expriment pleinement. Les parfums de fruits à coque (noix et amande) et d'épices (muscade) viennent couronner ce premier bouquet.
- Bouche La dégustation révèle les saveurs épicées d'une vanille espiègle, fondues dans des notes caramélisées et rehaussées par la vivacité du gingembre. De fines touches de noisette se mêlent à celles d'un cacao corsé.
- Finale La finale se déploie sur les notes de cacao. Belle longueur.



# WORTHY PARK SINGLE ESTATE RESERVE 45%



- Ce rhum distillé en alambic en cuivre est un assemblage de rhums âgés de 6 à 10 ans dans des ex-fûts de Bourbon.
- Au nez, la signature Worthy Park est manifeste avec des notes de banane, des fruits du verger et des notes pâtisseries.
- En bouche, une onctuosité séduisante avec du chêne riche, de la vanille et des notes plus exotiques suivies de pointes de cacao et d'épices. Une finale très longue et sèche, bien équilibrée, avec des nuances de chêne et d'eucalyptus.
- Profil: Régλισse, pain d'épices, camphe et vieux bois, pomme cuite.

# RHUM JM V.S.O.P 43°



- **Rhum Vieux Agricole VSOP**
- Ce rhum vieux V.S.O.P a patiemment vieilli dans nos chais durant un minimum de 4 années avant d'être embouteillé en Martinique. Sa fraîcheur et son bel équilibre en font un rhum idéal à consommer en apéritif sec, sur glace ou en cocktail.
- Couleur : Or brun
- Nez : Boisé et fruité avec des notes d'épices et de café grillé
- Bouche : Mêmes notes d'épices (vanille, cannelle) auxquelles s'ajoutent des arômes de fruits confits
- Finale : Équilibrée avec une très belle longueur en bouche
- Contenance : 70cl  
Degré 43°
- **Médailles et Récompenses**
- Ultimate Spirit Challenge 2012 – New York : Finaliste
- San Francisco World Spirit Competition 2012 : médaille d'Argent

# CENTENARIO RHUM HORS D'ÂGE 20 ANS 40°



- Le rhum Centenario 20 ans Fundacion est originaire du Costa Rica où il est produit. Il faut savoir que la culture de la canne à sucre au Costa Rica est majoritairement destinée à l'industrie sucrière. La mélasse ainsi récupérée est ensuite mise en fermentation avant d'être doublement distillée. La première distillation est effectuée en colonne, permettant d'atteindre un distillat 'propre'. La seconde distillation à repasse, permet quant à elle d'obtenir un résultat plus 'brut', riche et chargé en arômes.
- Ce Centenario 20 ans est un rhum d'une belle suavité et d'une exquise gourmandise, presque pâtissier. Son titrage à 40 degrés lui confère une légèreté qui s'équilibre harmonieusement entre les notes de fruits des jeunes rhums et les notes de caramel, de boisés et d'épices des rhums plus âgés. Un assemblage savamment maîtrisé.
- Couleur  
La robe de ce rhum hors d'âge présente une belle couleur acajou.
- Nez  
Le nez primaire de ce rhum fait preuve de suavité et de complexité. Les notes de fruits à maturation (pomme, cerise, ananas) évoluent sur des notes épicées de cannelle, de boisé contenu dans les notes de réglisse et des notes pâtissières (café et mélasse).
- Bouche  
La bouche de ce rhum Centenario 20 ans se dévoile comme une caresse sur le palais, révélant une infinie douceur. Une bouche d'abord dominée par la vanille et les fruits confits (orange) puis parsemée de notes de chocolat noir, de tabac, de noisettes grillées, de cuir et de caramel...
- Finale  
La finale de ce rhum Fundacion présente une belle longueur qui emmène sur les épices, les fruits secs et des notes beurrées.