# LE RHUM

CAVE Marli

# Le rhum, étape par étape

- **<u>Etape 1 – Jus de canne ou mélasse</u>**

- 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

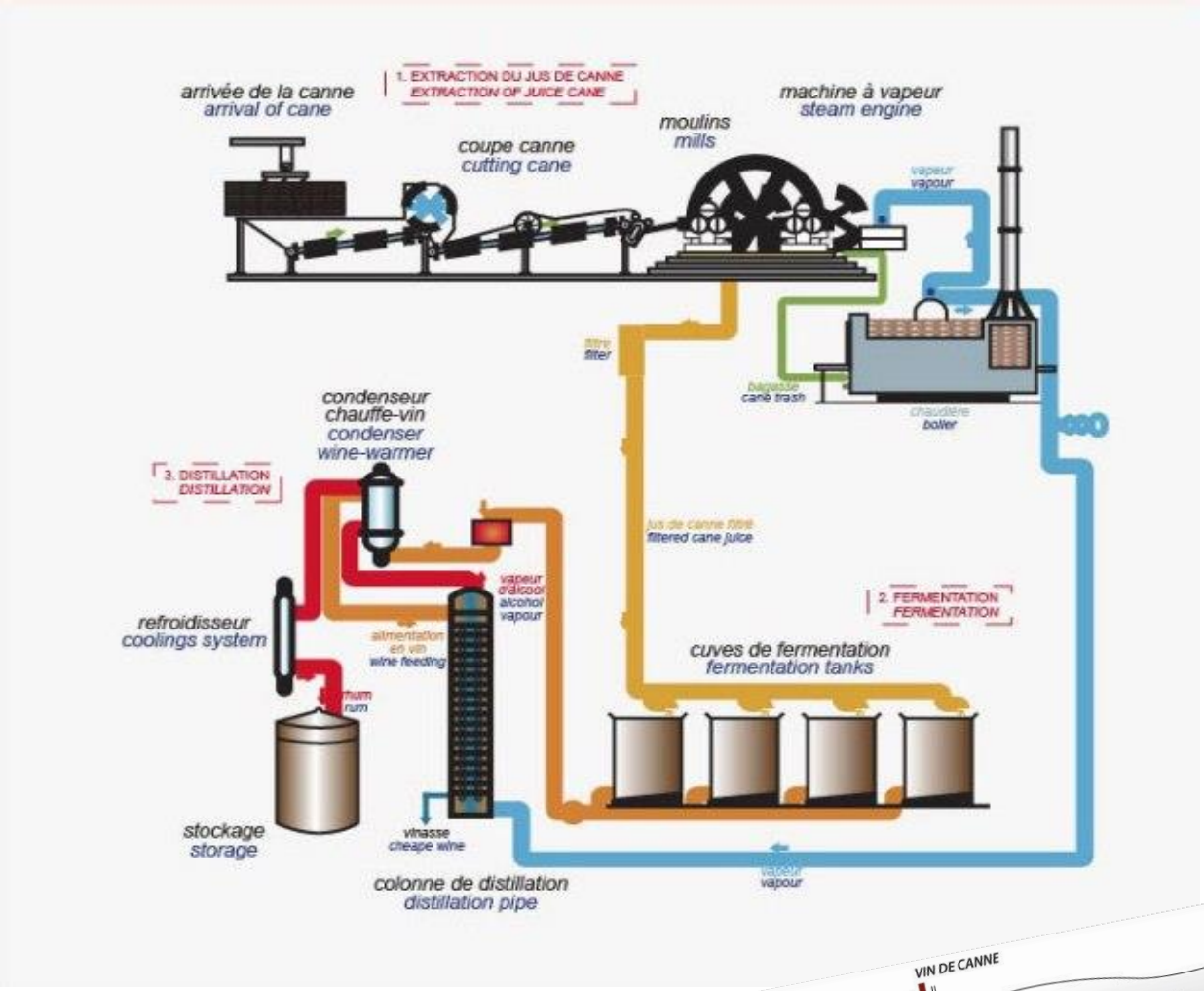
- **Etape 2 – Le vin de canne et la fermentation**
- Sous l'action des levures, le moût (mélasse diluée avec de l'eau ou le vesou) est mis à fermenter et se transforme progressivement en alcool, jusqu'à produire un vin de canne titrant 8% à 10% d'alcool en moyenne. Étape fondamentale dans la production 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 point une quantité de moût dont les sucres ont déjà été digérés par les levures.

CAVE Marli

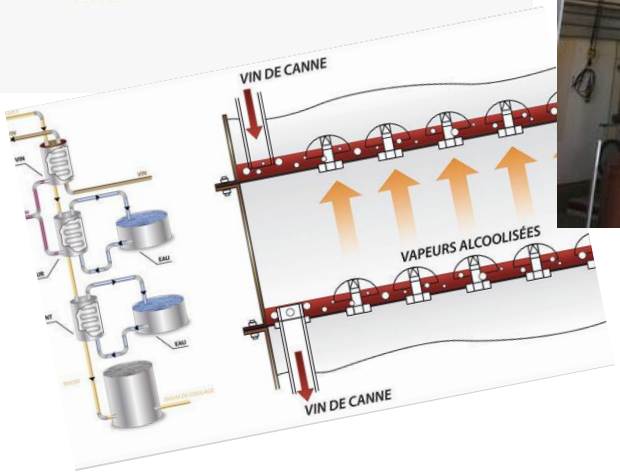
- **Etape 3 – Le choix de l'alambic**
- À l'instar de nombreux autres alcools, la distillation du rhum peut être réalisée au moyen d'un alambic à colonne, en continu ou bien à repasse (pour les producteurs les plus traditionnels). La pratique de l'une ou de l'autre forme de distillation est souvent influencée 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.


arrivée de la canne
arrival of cane
1. EXTRACTION DU JUS DE CANNE
EXTRACTION OF JUICE CANE
coupe canne
cutting cane
moulins
mills
machine à vapeur
steam engine
vapeur
vapour
filtre
filter
bagasse
cane trash
chaudière
boiler
condenseur
chauffe-vin
condenser
wine-warmer
3. DISTILLATION
DISTILLATION
jus de canne filtré
filtered cane juice
vapeur d'alcool
alcohol vapour
2. FERMENTATION
FERMENTATION
refroidisseur
coolings system
alimentation en vin
wine feeding
cuves de fermentation
fermentation tanks
rhum
rum
stockage
storage
vinasse
cheape wine
colonne de distillation
distillation pipe
vapeur
vapour

RHUM
DEPAZ
TYPE 1


VIN DE CANNE
VAPEURS ALCOOLISÉES
VIN DE CANNE

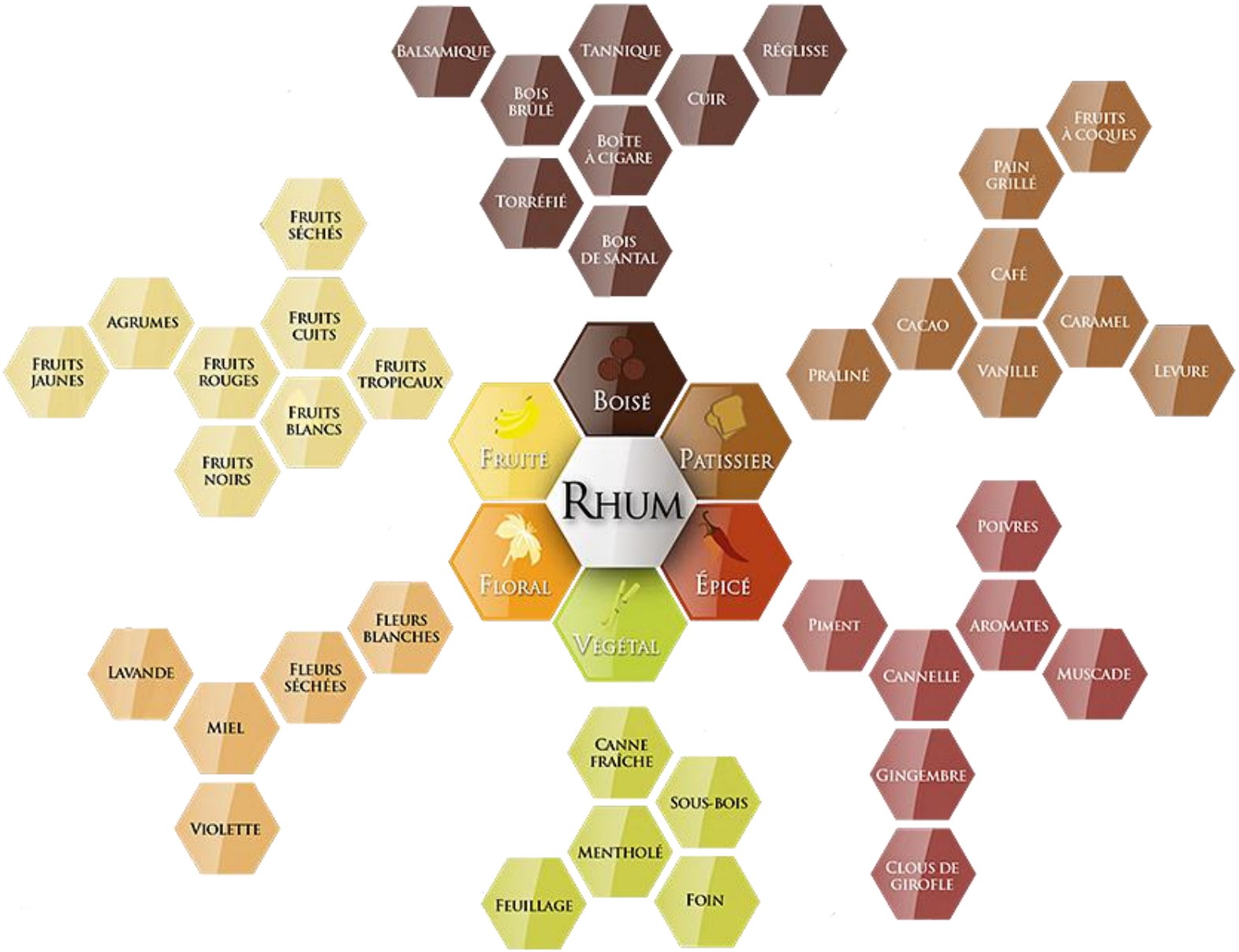
CAVE Marli

# 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
RÉCOLTE DE LA CANNE À SUCRE
NETTOYAGE À L'EAU CHAUDE
DÉCOUPAGE ET BROYAGE DE LA CANNE À SUCRE
JUS DE CANNE
JUS DE CANNE VESOU
F
D
RHUM AGRICOLE
CUISSON DU JUS
MELASSE
F
D
RHUM INDUSTRIEL
F
D
FERMENTATION
MELASSE
LEVURE
EAU
2 JOURS
DE FERMENTATION
LA LEVURE TRANSFORME LE SUCRE EN ALCOOL
DISTILLATION
LE MÉLANGE ALCOOLISÉ OBTENU EST BOUILLI
LA VAPEUR D'ALCOOL SE CRÉE
96% D'ALCOOL
LA VAPEUR D'ALCOOL REDESCEND ET SE LIQUEFIE
LE RHUM EST NÉ
LE LIQUIDE OBTENU EST PRET POUR LE VIEILLISSEMENT
CE CYCLE PEUT ÊTRE FAIT 2 FOIS

# LES ARÔMES DU RHUM



# SANTISIMA TRINIDAD DE CUBA 7 ANS 40%

- Santisima 7 ans est le résultat de 3 phases de vieillissement. D'abord, les eaux-de-vie sont laissées en fûts pendant au moins 2 ans puis sont mélangées pour obtenir la base du rum Santisima.
- Ces bases sont ensuite vieillies pendant 7 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 7 ans voit le jour !
- suave et rond

# KIRK & SWEENEY 40°

- Kirk & Sweeney Reserva est un rhum de mélasse élaboré à partir de cannes à sucre récoltées de manière traditionnelle. Vieilli dans des fûts de chêne américain en République Dominicaine, il possède une belle robe acajou et exprime des saveurs complexes de sucre de canne, de fruit secs, de vanille et de chêne toasté.
- «Kirk & Sweeney» est une gamme de Rhums de mélasse distillés à Santiago De Los Caballeros en République Dominicaine. Son nom lui vient d'une célèbre goélette connue pour sa contrebande de rhum des Caraïbes aux États-Unis à l'époque de la prohibition.
- Le nom de cette marque de rhum de République Dominicaine fait écho à la période de la prohibition : en effet Kirk et Sweeney était le nom d'une goélette en bois qui était surtout connue à cette époque pour la contrebande de rhum entre les Caraïbes et les États-Unis.
- Avant d'entrer dans les eaux territoriales des États-Unis, la goélette jetait l'ancre et vendait le rhum aux petits bateaux qui se mettaient à ses côtés. Plus rapides et manœuvrables que les bateaux des garde-côtes, ils acheminaient le rhum à terre sans se faire inquiéter.
- Comme d'autres bateaux se sont également mis à faire du trafic de rhum, la route qu'ils empruntaient s'est alors appelée la "Rum Line". De même, l'endroit où ils jetaient l'encre au large des USA s'est appelée la "Rum Row".

# BOTRAN 18  40%

- Cet assemblage de rhums du Guatemala a été vieilli dans quatre types de fûts différents : Bourbon, Bourbon rebrûlé, Xérès et Porto.
- Puis a été élevé dans des chais situés à 2300m d'altitude, ce qui a pour heureuse conséquence d'en intensifier le vieillissement et développer ses arômes.
- Le résultat est tout simplement sublime avec un rhum complexe et d'une large palette aromatique.
- Le nez développe des notes douces de vanille et de tabac blond. La bouche est onctueuse avant de se faire plus tannique, bien marquée par le bois et la vanille. La finale est longue et persistante, aromatique jusqu'au bout.
- Un rhum d'altitude de haut vol.

# FLOR DE CANA 14 ANS 40 %

- Le climat du Nicaragua, terre de lacs et de volcans, permet a Flor de Caña d'obtenir une très belle concentration aromatique. Son profil se veut riche et gourmand avec de belles notes de fruits à coque, de nougat et d'épices légères. Un rhum élégant qui fait voyager en Amérique Centrale.

- <u>Notes de dégustation</u>

- <u>Couleur</u>
  Une belle robe rouge ambrée.

- Nez : Riche. Vanille, fruits à coque, frangipane.
- Bouche : Gourmande. Crème caramel, noix de coco, nougat.
- Finale : Longue. Fruits mûrs, réglisse, épices légères.

# PLANTATION RUM - FIJI - MILLÉSIME 2009 - RHUM HORS D'ÂGE - 49,5° - 70CL

- Ce millésime 2009 élaboré dans les îles Fidji a été distillé en colonne et en pot still. Après avoir bénéficié d'une fermentation de 4 à 5 jours et vieilli pendant 10 ans dans un climat tropical et 3 ans dans un climat continental, cette cuvée dévoile une palette aromatique exceptionnelle.
- Notes de dégustation :
- **Nez :** Des arômes très prononcés avec un bel équilibre, le nez est porté sur des notes fruitées et épicées qui évoluent vers des parfums boisés délicats.
- **Bouche :** Une belle rondeur, avec des notes torréfiées de cacao et caramel, et quelques notes épicées de gingembre.
- Un rhum qui allie puissance et finesse, avec un profil très expressif.