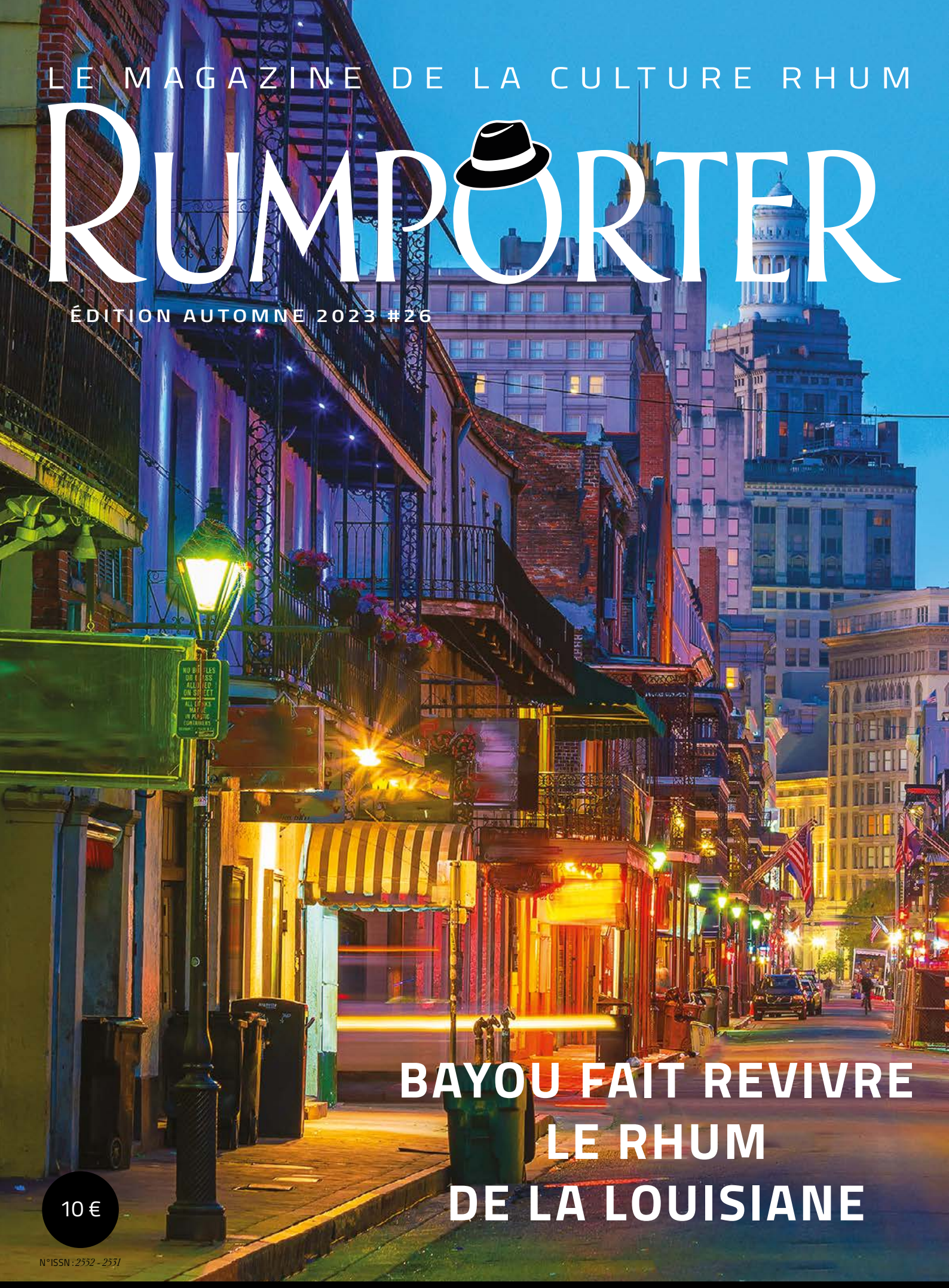
LE MAGAZINE DE LA CULTURE RHUM

RUMPORTER

ÉDITION AUTOMNE 2023 #26



BAYOU FAIT REVIVRE LE RHUM DE LA LOUISIANE

10 €

N°ISSN : 2552 - 2551

INTERVIEW : ANTOINE COUVREUR, DIRECTEUR DE MOUNT GAY - **DOSSIER :** SPÉCIAL ASIE



L'OR : LA COULEUR DE PASADOR.

Devenue en moins de cinq ans la marque de rhum premium la plus médaillée du secteur, El Pasador de Oro est un assemblage de rhums du Guatemala assemblés et affinés en anciens foudres de cognac.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

EDITO

UN MONDE DE RHUMS

Comme chaque année, nous ne boudons pas notre plaisir de découvrir les foisonnantes créations des distilleries, marques et embouteilleurs pour cette dernière ligne droite de l'année. 2023 se positionne de ce côté comme un grand millésime. D'un autre point de vue, la campagne sucrière peine à satisfaire l'appétit toujours grandissant des distilleries antillaises et une demande quasi exponentielle de rhums authentiques ! Un véritable challenge agricole et industriel d'un côté, une tendance des plus encourageantes de l'autre.

Ce numéro décrypte encore et toujours la tendance mondiale du rhum avec la présence de plus en plus remarquée sur la scène internationale de l'Asie du Sud-Est, à l'honneur dans un dossier spécial, aussi bien pour ses rhums de mélasse que de pur jus, et l'émergence des rhums africains au-delà des Mascareignes et de l'Afrique du Sud avec Bahari, le premier rhum de pot still au Kenya. Enfin, et ce n'est pas des moindres, après la vague des whiskies américains en tout genre, voici venue le temps du rhum américain avec le plus créole d'entre eux, le Louisianais Bayou, qui nous rappelle la grande et longue histoire de la canne à sucre et du rhum chez l'Oncle Sam. Et c'est bien ce mouvement des craft distillers américains qui a en partie permis la nouvelle vague des distillateurs métropolitains auxquels nous attribuons désormais une rubrique, tant la qualité de leurs rhums est indéniable.

La Caraïbe, à l'histoire et aux terroirs si riches, n'est pas en reste avec un entretien autour de la dynamique Mount Gay et ses 320 bougies, un focus sur le terroir guadeloupéen célébré par la toute jeune Marie-Louise, ou encore un questionnement sur la multiplication des rhums mono-variétaux, j'en passe et des meilleurs.

Bonne rentrée !



Alexandre Vingtier
Rédacteur en chef

RUMPORTER
ÉDITION AUTOMNE 2023
NUMÉRO 26

PRIX DE VENTE : 10 €
TRIMESTRIEL

@RUMPORTER

CONTACTS :
EDITEUR, DIRECTEUR DE LA PUBLICATION, CO-FONDATEUR ET RÉDACTEUR EN CHEF : *Alexandre Vingtier - redaction@rumporter.com*
RÉDACTEUR EN CHEF ADJOINT : *Fabien Humbert - fabien@rumporter.com*
CHEF DE PUBLICITÉ : *Arthur Andrieu - sales@rumporter.com*
CONCEPTION GRAPHIQUE : *Véronique Landreau*
RESPONSABLE DU SITE INTERNET : *Adrien Bonetto*

COUVERTURE : *Bayou*
IMPRIMEUR : *Edicolor- ZI de la Fresnais - Chemin la Fresnais - 35470 Bain-de-Bretagne*
N°ISSN : *2552 - 2551*

ONT PARTICIPÉ À CE NUMÉRO
Marie Basse, Adrien Bonetto, Johannes Breit, Isa Daulard, Gregory Duval, Fabien Humbert, Caroline Knuckey, Asim Raza, Benjamin Rousseaux, Alexandre Vingtier.

MONTEBELLO
DEPUIS 1930

LE BRUT DE FÛT

RHUM VIEUX AGRICOLE

3
ANS



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

SOMMAIRE

7 NOS DESTINATIONS DANS CE NUMÉRO

8 WHAT'S UP
Actus produits : les rhums de la rentrée

24 FOCUS DISTILLERIE
Bayou, le rhum louisianais

32 AUTOUR DU RHUM
Le plein de saveurs

36 RHUM ET GRANDE CUISINE
Quand le rhum rencontre la haute gastronomie

42 HOMO SACCHARUM
Un Français aux commandes de Mount Gay

50 RHUMS ARANGÉS
Redécouvrir les crèmes de rhum avec Maison Trésor

54 FOCUS MARQUE
Les rhums Marie-Louise redonnent sa noblesse au terroir d'Anse Bertrand

60 DOSSIER
Spécial Asie 1/2 : les rhums d'Asie du Sud-Est

72 DOSSIER
Spécial Asie 2/2 : l'Inde et ses mille facettes

82 RHUM DE DEMAIN
Bahari, le futur géant d'Afrique de l'Est

86 DÉVELOPPEMENT DURABLE
Bientôt des bâtiments en bagasse ?

88 FOCUS STYLE
Rhums monovariétaux : 50 nuances de canne

94 RHUM ET GASTRONOMIE
2 recettes autour du Rum Explorer Thaïlande 5 ans et Bacardi 4 ans

98 VOISINS DU RHUM
Les "rhums" sans alcool, une alternative en cocktail

102 JURIDIQUE
USA, les class actions réactivent la bataille du sucre

106 HISTOIRE
Martinique, vie et mort de la distillerie de Grand Réduit

110 CARNET D'ISA
Tijuca, le rhum brésilien

112 EMBOUTEILLEURS INDÉPENDANTS
Les Rhums du Sud : rencontre de deux passionnés

118 RHUMS HEXAGONAUX
La Distillerie d'Isle de France

122 AN TAN LONTAN
La diversité des modes de transport de la canne à sucre


















PLANTATION
RUM
BARBADOS' BEST
KEPT SECRET
Barbados Rum
PLANTATION
20
XO
*LE SECRET LE MIEUX GARDÉ DE LA BARBADE
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Nos Destinations
dans ce numéro



Grande-Bretagne
Développement Durable

France
Rhums Arangés

France
Rhums Hexagonaux

France
Embouteilleurs Indépendants

Etats-Unis
Juridique

Asie du Sud-Est
Dossier

Louisiane
Focus Distillerie

Inde
Dossier

Etats-Unis / Floride
An Tan Lontan

Brésil
Carnet d'Isa

Kenya
Rhum de Demain

Singapour
An Tan Lontan

Les Caraïbes



Martinique
Rhum et Grande Cuisine

Guadeloupe
Focus Marque

Martinique
Histoire

Barbade
Homo Saccharum

Cuba
Rhum et Grande Cuisine

République Dominicaine
Rhum et Grande Cuisine

Grenade
An Tan Lontan



WHAT'S UP

La rentrée rime souvent avec pluies de nouveautés, celle de 2023 ne fait pas exception.

Par Adrien Bonetto, avec Fabien Humbert et Alexandre Vingtier

RHUMS AGRICOLES ET PUR JUS

NEISSON SE DÉCLINE EN COFFRET

Martinique

Un coffret comprenant une bouteille de rhum blanc à 50 % et deux verres. Chaque bouteille est unique, grâce à une nouvelle technologie d'impression à colorimétrie variable, les teintes changent aléatoirement allant du bleu au rouge.



NEISSON - RHUM BLANC AGRICOLE
70 cl - 50 % - *PVC : 45,90 €*

... ET LANCE UN RHUM PARCELLAIRE

Le Clos Godinot est une parcelle qui culmine à 280 m au-dessus de la mer, et qui fait l'objet du premier rhum parcellaire ayant l'appellation « clos », chez Neisson (eh oui, comme en Bourgogne). Il a notamment connu une fermentation assez longue comparée à ce qui se fait habituellement dans l'AOC (4 à 5 jours). Une version réservée à la Martinique est déjà sortie et elle s'appelle Dekolaj.



NEISSON - CLOS GODINOT
70 cl - 52,5 % - *PVC : 43 €*

Inde

CAMIKARA, LE PREMIER PUR JUS DE CANNE INDIEN

Un pur jus intégralement vieilli en fût de chêne américain pendant 12 ans. C'est également le premier rhum indien à avoir remporté une médaille d'or aux IWSC Awards 2023. Vous pouvez retrouver un entretien exclusif avec M. Siddhartha Sharma, Promoteur de Piccadilly Distilleries dans ce numéro.



CAMIKARA - 12 ANS
70 cl - 50 % - *PVC : 86 €*

Martinique

LA FAVORITE CONTINUE SON EXPLORATION

Les explorations N° 4 et N° 5 sont issues de la récolte 2021. La N° 4 a séjourné 16 mois dans 8 fûts de chêne français de chauffe légère, élaborés par la Tonnellerie Navarre. La N° 5 a également séjourné 16 mois dans 8 fûts en bois mais de chêne américain cette fois.



LA FAVORITE EXPLORATION N° 4
70 cl - 51,5 % - *PVC : 59 €*

LA FAVORITE EXPLORATION N° 5
70 cl - 53,7% - *PVC : 59 €*

Guadeloupe

MONTEBELLO RENFORCE SON OFFRE « GRAND CRU »...

La gamme de finish « La rencontre » de la maison guadeloupéenne Montebello ajoute 4 nouveaux finishs à son offre. Une rencontre entre du rhum agricole de Guadeloupe de 12 ans d'âge et des vins blancs français. À l'honneur cette fois, le domaine François Carillon en Bourgogne avec deux finitions : Chassagne-Montrachet et Puligny-Montrachet. Le domaine Pierre Jean Villa (Condrieu), de la région Côte du Rhône et le domaine des Forges, notamment reconnu pour leur Quarts-de-chaume.





MONTEBELLO - DOMAINE FRANÇOIS CARILLON - FINISH CHASSAGNE-MONTRACHET - 50 cl - 47,1 % - *1195 exemplaires*

MONTEBELLO - DOMAINE FRANÇOIS CARILLON - FINISH PULIGNY-MONTRACHET - 50 cl - 46,8 % - *605 exemplaires*





MONTEBELLO - DOMAINE PIERRE JEAN VILLA - CONDRIEU
50 cl - 48,2 % - *895 exemplaires*

MONTEBELLO - DOMAINE DES FORGES - QUARTS-DE-CHAUME
50 cl - 48,2 % - *605 exemplaires*

... ET LA CUVÉE ZENGA SE LA JOUE BLACK & GOLD

Non pas une mais deux cuvées Zenga ! La black édition 100 % canne noire a reposé 1 an avant mise en bouteille et titre à 60 %. Tout comme la Gold Edition, mise en fût en juillet 2021 (ex-Rye et Tennessee Whiskey) et embouteillée en janvier 2023.

MONTEBELLO - BLACK / GOLD EDITION
70 cl - 60 %

Guadeloupe

PAPA ROUYO, SECOND BATCH ET ÉDITION LIMITÉE

Second batch de la cuvée Eritaj, un single cask (ESB) vieilli en fût de chêne américain neuf mais aussi une édition limitée Maître cannier : la cuvée Tim Synésius qui met en lumière les Femmes et les Hommes qui subliment le terroir moulien, un rhum blanc qui sera édité à 1278 exemplaires.



PAPA ROUYO - ERITAJ BATCH #2
70 cl - 55,3 % - *114 € - 640 bouteilles*

PAPA ROUYO - CUVÉE TIM SYNÉSIUS
50 cl - 70 % - *79,90 € - 1278 bouteilles*



Guadeloupe

LONGUETEAU, LA GAMME GENESIS S'AGRANDIT

La gamme de rhums bruts de colonne (ils titrent tous plus de 70 %), parcellaires, et monovariétaux (canne rouge), et bruts de fûts pour les vieux… de la distillerie guadeloupéenne revient avec de nouvelles versions du Blanc (batch 4), de l'Ambré (batch 2), du Vieux (batch 2), et se renforce avec l'arrivée d'un XO (premier du genre pour un brut de colonne (batch 1 donc).



GENESIS BLANC BATCH 4
70 cl - 73,8 % - *PVC : 75 €*
5000 bouteilles



GENESIS AMBRÉ BATCH 2
70 cl - 73,5 % - *PVC : 95 €*
5000 bouteilles



GENESIS VIEUX BATCH 2
70 cl - 71,3 % - *PVC : 165 €*
2000 bouteilles



GENESIS XO BATCH 1
70 cl - 70,9 % - *PVC : 230 €*
2000 bouteilles

Martinique

LA MARTINIQUE MEMBRE ASSOCIÉ DE LA CARICOM



C'est la fin de 12 ans d'attente, la Martinique a enfin intégré la Communauté Caribéenne. Elle y a obtenu le statut de membre associé, aux côtés des Bermudes, des îles Caïmans, d'Anguilla, des Turques-et-Caïques et des Îles Vierges britanniques. La CARICOM comptant 15 membres de droit : Antigua-et-Barbuda, les Bahamas, la Barbade, le Belize, la Dominique, la Grenade, le Guyana, Haïti, la Jamaïque, Montserrat, Saint-Christophe-et-Niévès, Sainte-Lucie, Saint-Vincent-et-les-Grenadines, le Suriname et Trinité-et-Tobago. Parmi eux se trouvent les principaux pays producteurs de rhum de style « anglais » de la région, ainsi qu'Haïti avec son clairin (et le rhum Barbancourt bien sûr !). Cela permettra à la Martinique de siéger dans une petite trentaine d'institutions régionales portant sur une foule de sujets (tourisme, droit, finances…). On ne sait cependant pas encore si elle gagnera le droit, ni si elle voudra siéger au WRISPA, qui regroupe les pays producteurs de rhum de la Caricom…

EN BREF

Manutea dévoile le Batch 3 de sa cuvée VO Brut de fût (Bourbon) titrant à 59,9 % et limité à 280 bouteilles.

Nouvelle marque guadeloupéenne : Marie-Louise. Un nom en hommage à la grand-mère du propriétaire Rodolphe Payen, créateur de la marque. La canne bleue est cultivée sur une petite propriété familiale située dans le nord Grande-Terre de la Guadeloupe. La première cuvée « Récolte 2022 », un rhum blanc titrant à 54 %, est disponible en série limitée de 966 bouteilles. À lire dans la rubrique Focus Marque de ce numéro.

EN DIRECT



LES CONTOURS DU MONDIAL DU RHUM 2024 SE DESSINENT

Voici un aperçu des coulisses de l'organisation du mondial du rhum, l'un des événements les plus attendus de l'année 2024. Il ouvrira ses portes en février pour une édition spectaculaire qui promet de chambouler l'univers du rhum.

Cet événement placera Paris au cœur de l'attention mondiale en tant que capitale mondiale du Rhum. Avec une programmation riche en nouveautés et des conférenciers prestigieux. De nombreux temps forts se dessinent déjà à six mois de l'ouverture.

L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE AU CŒUR DU MONDIAL DU RHUM

Cette première édition sera marquée par une approche novatrice axée sur l'économie circulaire. Bernard Heger, un pionnier de ce domaine, sera présent pour partager ses connaissances et ses expériences. Il mettra en lumière l'importance de la durabilité dans la production du rhum et présentera des initiatives qui favorisent la réduction des déchets et la valorisation des ressources. Il nous parlera également de la notion du gâchis.

L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE AU SERVICE DU RHUM

L'intelligence artificielle s'invite également au cœur de l'événement grâce à la participation de Muriel Jacquot, Docteure en neuroscience, une experte renommée dans le domaine. Elle explorera comment cette technologie révolutionnaire peut être utilisée pour améliorer les processus de production, la sélection des ingrédients et même la création de nouveaux arômes uniques. Une véritable révolution pour les producteurs de rhum du monde entier.

LA CONSTRUCTION AROMATIQUE DU RHUM

Marc-André Selosse, Professeur du Muséum national d'Histoire naturelle et à l'Institut Universitaire de France, expert renommé en construction aromatique et auteur (notamment) de Jamais seul : Ces microbes qui construisent les plantes,

les animaux et les civilisations chez Actes Sud, partagera ses connaissances approfondies sur les nuances et les saveurs qui caractérisent chaque rhum. À travers des dégustations et des ateliers interactifs, il dévoilera les secrets de la création d'un profil aromatique unique et complexe, offrant ainsi aux amateurs de rhum une expérience sensorielle inoubliable.

LE DÉVELOPPEMENT DU SPIRITOURISME

Hervé Novelli, ancien Secrétaire d'État (le père du statut d'autoentrepreneur, c'est lui !) Président du Conseil Supérieur de l'Œnotourisme sera le guide. Alors que l'œnotourisme se concentre principalement sur les vignobles et les dégustations de vin, le spiritourisme élargit cette expérience pour inclure les distilleries et la découverte des spiritueux, dont le rhum, cette boisson « tout-monde ». Ces formes de tourisme nous permettent d'explorer les merveilles des boissons alcoolisées, de découvrir des terroirs riches en expériences, de nous connecter avec des passionnés du monde entier et de créer des souvenirs inoubliables au cœur des régions viticoles et distilleries les plus renommées.

UN HALL D'EXPOSITION SPECTACULAIRE

Le hall d'exposition sera orchestré par Rémy Bachimont, un véritable maestro de la mise en scène des stands. Les visiteurs seront transportés dans un univers visuel captivant, où les acteurs de l'Écosystème Rhum rivaliseront d'originalité pour présenter leurs produits. De la qualité de la terre à l'e-distribution. Un véritable régal pour les yeux et une occasion unique de découvrir l'esthétisme et l'innovation dans l'industrie du rhum.



L'équipe du Mondial du Rhum continue de s'étoffer, au fur et à mesure que l'événement approche. Mélissa Monrose, en est la nouvelle directrice des Opérations.

LE MARIAGE DU JAZZ ET DU RHUM

Le Mondial du rhum sera également l'occasion de vibrer au rythme envoûtant du jazz. Sous la direction de Pierre Bertrand, un compositeur, saxophoniste et chef d'orchestre de renom, un concert exceptionnel réunira des musiciens talentueux pour offrir une expérience musicale immersive aux visiteurs. Une fusion parfaite entre la passion du rhum et les notes envoûtantes du jazz.

LA GALERIE DU MONDIAL DU RHUM

Le célèbre céramiste international, d'origine martiniquaise, Victor Anicet, présentera sa collection de tableaux et sculptures. Sa galerie, installée au cœur de l'événement, offrira un voyage artistique où les formes, les couleurs et les textures se mêleront harmonieusement à l'essence même de l'histoire de la Caraïbe. Une rencontre entre l'art et le spiritueux qui ne manquera pas de captiver les visiteurs.

Projection du film « Guadeloupe, terre de rhum et des hommes »

Le Mondial du Rhum offrira également la projection du film captivant « Guadeloupe, terre de rhum et des hommes » réalisé par Blaise Mendjiwa. Ce documentaire retrace l'histoire fascinante de la Guadeloupe, son lien indéfectible avec le rhum et les hommes qui ont contribué à forger cette identité unique. Une véritable plongée au cœur de l'âme du rhum guadeloupéen.

TRANSMISSION ET JEUNESSE

Un engagement fort au cœur de l'événement : le mondial du rhum 2024 mettra également l'accent sur la transmission en invitant plus de 300 jeunes venus de toute la France ultramarine. Ces jeunes passionnés auront l'opportunité unique de découvrir les secrets de l'industrie du rhum, d'échanger avec des experts renommés et de participer à des ateliers interactifs. Une occasion précieuse de perpétuer le savoir-faire et de préparer la relève pour l'avenir de la filière rhum.

En conclusion, Paris se prépare à accueillir un événement d'exception qui célèbre l'univers du rhum dans toute sa diversité. Des personnalités éminentes, des nouveautés passionnantes et une atmosphère enivrante attendent les visiteurs lors de cet événement qui transformera la capitale en Capitale mondiale du Rhum.

Et ce n'est pas tout… ce n'est qu'un furtif survol de ce qui est prévu. Il y a tant à découvrir et à partager.

Un rendez-vous inédit, à ne pas manquer pour tous les décideurs, les connaisseurs et les acteurs en quête d'une expérience unique dans l'Écosystème Rhum.

LES 13, 14, 15 FÉVRIER 2024
À PARIS AU PALAIS BRONGNIART
www.therumsummit.com

Jamaïque

WORTHY PARK AFFINE SA GAMME « CASK SERIES »

Deux nouveaux finishs pour la marque jamaïcaine, le cognac cask 2011 a vieilli en fûts de bourbon entre 2011 et 2019, puis affiné 3 ans en fûts de cognac. Le Calvados cask 2012 a vieilli en fûts de bourbon entre 2012 et 2020, puis affiné 2 ans en fûts de Calvados. Ces deux rhums de mélasse ont été distillés en alambics de type Double Retort Pot Still



WORTHY PARK - CASK SERIES
COGNAC CASK 2011
70 cl - 55 % - *PVC : 120 €*



WORTHY PARK - CASK SERIES
CALVADOS CASK 2012
70 cl - 45 % - *PVC : 115 €*



GRAYS EST SUR TOUS LES FRONTS DE L'ÉCOLOGIE

Maurice

Après avoir adhéré au système de distribution ecoSPIRITS, une première sur l'île, et donc embouteillé une partie de la collection Lazy Dodo en ecoTOTES, la marque s'engage également dans la sauvegarde du Zosterops chloronothos, célèbre oiseau à lunettes de l'île Maurice et se joint à la cause de la Mauritian Wildlife Foundation.

Salvador

CIHUATÁN SUERTE, LE DERNIER-NÉ SALVADORIEN

Un rhum de mélasse distillé en alambic à colonne et vieilli pendant 15 ans en fûts de chêne neuf américain.



CIHUATÁN
SUERTE
70 cl - 43,2 %
PVC : 82 €

République Dominicaine

UN GRAN AROMA POUR PRESIDENTE

Le dominicain Presidente complète sa gamme avec un Gran Aroma élaboré à partir de 30 % d'aguardiente et de 70 % de rhum de mélasse. Il est vieilli selon la méthode Solera en fûts de chêne français.



70 cl - 40 % - *PVC : 45€*

Barbade

FOURSQUARE, L'EXCEPTIONAL CASK SELECTION PERDURE



Après « Touchstone », un blend affichant 14 ans au compteur ayant subi deux doubles maturations (bourbon et cognac), c'est au tour de « Covenant », 23e édition limitée de voir le jour. Un 18 ans d'âge vieilli en ex-fûts de bourbon.

FOURSQUARE - COVENANT - 70 cl - 58 %

Barbade

MOUNT GAY, PLACE AU SHERRY CASK EXPRESSION



La gamme « Expression » s'enrichit du PX Sherry Cask chez Mount Gay, un assemblage signé Trudiann Branker. Cette nouvelle expression barbadienne est un assemblage de rhums vieillis au moins 20 ans dans d'anciens fûts de whiskey américains, il a ensuite bénéficié d'une année de vieillissement supplémentaire dans d'anciens fûts de Sherry Pedro Ximenez.

MOUNT GAY PX SHERRY CASK EXPRESSION
70 cl - 45 % - *PVC : 310 €*
4200 exemplaires



Caraïbes

BLACK TOT EN MODE MELTING POT

Le Master Blender's Reserve, dernier-né de Black Tot, est au plus proche d'un Navy Rum original. Un assemblage de fûts sélectionnés à Trinidad, à la Barbade, en Jamaïque, au Guyana et à la Grenade. Le tout assemblé au blend perpétuel de Black Tot.Dans le détail, 31,5 % de Guyana (Demerara Distillers), 18,3 % de la Barbade (WIRD, Foursquare et blend de la Barbade 2022) 9 % de la Jamaïque (Worthy Park et blend jamaïcain de 2022), 19 % de Trinidad (Ten Cane, Trinidad Distillers), 2,7 % de Grenade et 19,5 % du blend perpétuel Black Tot.

BLACK TOT - MASTER BLENDER'S RESERVE
70 cl - 54,4 % - *PVC : 188 €*

Jamaïque

APPLETON, DANS LA LÉGENDE



Nouvelle édition limitée pour la marque jamaïcaine, un 17 ans d'âge. Joy Spence n'a utilisé que quatre distillats et élaboré cet assemblage à partir d'archives et de formules originales, recréant fidèlement le J. Wray & Nephew 17 Year Old.

APPLETON - 17 ANS OLD LEGEND
70 cl - 49 % - *470 € - 1500 exemplaires*

Caraïbes

SQUADRON 303 S'ATTAQUE AU RHUM

La marque de spiritueux, notamment connue pour sa vodka, dévoile un rhum appelé « The Pacific Ace » en hommage à une escadrille de l'US Marine Corps qui officiait pendant la Seconde Guerre mondiale. Ce qui distingue ce rhum, c'est qu'il a été soumis à une étape de fumaison utilisant du bois de santal, un bois parfumé.



SQUADRON 303 THE PACIFIC ACE
70 cl - 45 %
PVC : 55 €

EN BREF

Havana Club a créé spécialement pour The Whisky Exchange un 11 ans d'âge sélectionné par le Maestro de Ron Asbel Morales et titrant à 50 %

Inde

AMRUT ÉTEND SA GAMME

Le rhum Indien Amrut, connu pour ses whiskies, ajoute deux nouvelles références à sa gamme. Un rhum blanc, assemblage de trois différents types de rhums : un jamaïcain, un jus de canne distillé par Amrut et un rhum issu de Jaggery (sucre non raffiné issu de la canne à sucre produit dans l'État de Karnataka en Inde).
Également un Dark Rum, assemblage de rhum indien issu de Jaggery et de rhum jamaïcain vieilli en fût de chêne américain.



AMRUT - TWO INDIES WHITE RUM - 70 cl - 42,8 % - *29,90 €*
AMRUT - TWO INDIES DARK RUM - 70 cl - 42,8 % - *39,90 €*

Thaïlande

NAGA, LE RHUM DU ROYAUME DE SIAM

Le rhum Naga Shani est vieilli 10 ans en fûts de chêne au cœur du Royaume de Siam en Thaïlande, il est ensuite affiné 15 mois en ex-fûts de Xérès Pedro Ximénez.



NAGA - SHANI
70 cl - 46 % - *75 €*

République Dominicaine

BRUGAL TESTE UN NOUVEAU PROCESS AVEC LA COLECCION VISIONARIA



Du nouveau en provenance de République Dominicaine avec un nouveau process du cask aromatic toasting. Colección Visionaria Edición 01 est la première expression d'une série de trois embouteillages utilisant une méthode d'aromatisation par toastage des fûts avec des ingrédients locaux soigneusement sélectionnés.

Pour cette première expression, c'est le cacao de République dominicaine qui est mis à l'honneur. Toasté à l'intérieur des fûts, le cacao libère des arômes naturels qui viennent imprégner le bois. Après avoir retiré le cacao, le rhum est remis en fûts pour un affinage de quelques mois.

BRUGAL RUM, COLECCIÓN VISIONARIA EDICIÓN 01
70 cl - 45 % - *environ 90 €*

France

BLACK BLEND, LA DERNIÈRE CRÉATION DE CHEZ BREIZ'ÎLE

Nouvelle création chez Breiz'île, le black blend. Un assemblage de rhums en provenance de Martinique, Guadeloupe et Paraguay affinés sur des copeaux de chêne et terminé par une touche de sirop maison. Le côté tannique et boisé est obtenu par macération du rhum dans des copeaux de chêne. L'effet gustatif recherché pourrait s'assimiler à un rhum vieux.



BREIZ'ÎLE - BLACK BLEND
70 cl - 44 % - *60 €*

LA BIBLE DU RHUM DE MATT PIETREK ET CARRIE SMITH

Avec son opus Modern Carribean Rum, Matt Pietrek, qui a eu l'honneur de la rubrique Homo Saccharum dans le dernier numéro de Rumporte, nous fait découvrir l'intégralité des distilleries de la Caraïbe : histoire, fermentation, distillation, vieillissement, marks… tout y est. Mais Matt va plus loin, car dans une première partie magistrale, il nous explique tout du processus de production du rhum dans les différents pays de la Caraïbe, avec leurs spécificités. On y apprend aussi plein de choses sur la réglementation de chaque zone. Le livre est en anglais, mais il suffit d'un niveau intermédiaire pour s'y retrouver, de plus un lexique vous permettra de mieux comprendre les mots compliqués ou inconnus. Enfin, cet ouvrage est magnifiquement illustré. Bref, c'est un must have pour tout(e) passionné(e) de rhum ! Il coûte quand même 145 € (chez Rhum Attitude), mais vu la qualité des 850 (!) pages, ça les vaut largement.



MODERN CARIBBEAN RUM, PAR MATT PIETREK ET CARRIE SMITH, CHEZ NONFICTION WONK PRESS, *PVC : 145 €*

EN DIRECT

DISNEY CONSACRE UN BIOPIC AU CHEVALIER DE SAINT-GEORGE, ALIAS JOSEPH DE BOLOGNE

(et une cuvée spéciale est en cours de maturation au sein de la distillerie guadeloupéenne)



Joseph de Bologne, personnage largement oublié de l'Histoire de France, a fait les grandes heures de la cour de Versailles sous Louis XVI et combattu aux côtés des révolutionnaires. Sa vie va faire l'objet d'un film à grand spectacle, tandis que la distillerie Bologne travaille sur une édition spéciale en son honneur.

À l'origine du domaine où se trouve aujourd'hui la distillerie Bologne, il y a une famille de protestants venant des Pays-Bas, les Van Bologien. Leur nom est francisé depuis leur passage en France, avant d'émigrer au Brésil, qu'ils doivent fuir en 1654 au moment où les Portugais récupèrent l'intégralité de leur colonie (ils occupaient plusieurs villes, dont Recife et Natal). Les Bologne arrivent alors en Guadeloupe. « *Ce sont eux qui vont commencer l'activité cannière et le nom de la marque leur rend hommage. De plus, notre code couleur, avec le jaune et le vert est un clin d'œil à à l'origine de leur savoir-faire sur la canne à sucre venant du Brésil*, explique Maëva Flandrina, responsable marketing et communication de Bologne. *Certaines de nos parcelles sont plantées en canne à sucre depuis plus 3 siècles, même si l'activité de production de rhum a commencé plus tard, en 1887.* »

UN AFFRANCHI À LA COUR DU ROI

Pour revenir à Joseph de Saint-Georges, il est né en Guadeloupe en 1745, issu de la relation entre le colon et nobliau Georges Bologne, qui a acheté une charge de Gentilhomme

ordinaire de la Chambre du roi en 1757, et de sa maîtresse esclave, Nanon. Georges Bologne reconnaît officiellement son fils et l'installe en France, souhaitant lui offrir à la meilleure des éducations. À l'époque, toute personne de couleur, même née d'une mère esclave, arrivant sur le territoire français, est affranchie, selon l'article 59 du Code Noir (« *les affranchis ont les mêmes droits, privilèges et immunités dont jouissent les personnes nées libres* »). De plus, le père de Joseph lui achètera une charge.

UN VIRTUOSE DE L'ESCRIME ET DU VIOLON

Le petit Joseph se distingue particulièrement dans deux activités : le violon et l'escrime, qu'il apprend avec le maître d'armes et écrivain Nicolas Benjamin Texier de La Boëssière. Il est tellement doué qu'à 15 ans, il endosse l'uniforme des gendarmes de la Garde du Roi commandés par Charles de Rohan, prince de Soubise.

Joseph de Bologne, alias le Chevalier de Saint-George deviendra aussi un véritable virtuose du violon, ce qui lui permettra de s'attirer les bonnes grâces de la reine Marie-Antoinette. Il deviendra même un compositeur de renom. « *Aujourd'hui on dit de lui qu'il était le Mozart noir, mais c'est à tort,* précise Maëva Flandrina. *Puisque Mozart est né 11 ans après lui.* » De là à dire que Mozart était le Saint-George blanc, il n'y a qu'un pas ! En 1776, avec le soutien du roi Louis XVI et de la reine Marie-Antoinette, le Chevalier de Saint-George est même proposé à la direction de la prestigieuse Académie royale de musique de Versailles. Tel Icare, il se brûle les ailes et doit faire face à l'intolérance d'une partie du monde de la musique d'alors.

COMBAT CONTRE L'ESCLAVAGE ET OUBLI RELATIF

Il se rabat vers le métier des armes. Il sera le premier officier français métisse (grade de colonel dans une légion composée d'hommes de couleur, sous la Révolution). Plus anecdotique, il sera aussi le premier franc-maçon métisse. Malgré ce destin exceptionnel, Joseph de Bologne est une figure mal connue en France métropolitaine, alors qu'il est encore célébré en Guadeloupe (une école de musique ou encore un hôtel portent son nom) et… aux États-Unis (où un festival de musique international porte son nom). Après la Révolution, où il prend fait et cause pour les révolutionnaires et travaille à l'abolition de l'esclavage, il tombe dans un oubli relatif. Ses positions pro-indépendance d'Haïti, et ses accointances avec Toussaint Louverture, ayant probablement poussé le pouvoir napoléonien à le marginaliser dans la mémoire collective. Tombée dans l'oubli après sa mort en 1799, sa musique est supplantée par les compositeurs romantiques, un phénomène sans doute accentué par le rétablissement de l'esclavage en 1802 et la montée en puissance des thèses raciales.



UNE NOUVELLE CUVÉE EN HOMMAGE EN VIEILLISSEMENT

« *Il a déjà existé une cuvée Chevalier de Saint-George chez Bologne, c'était un ambré, à une époque où on ne produisait pas beaucoup de rhum vieux,* rappelle Maëva Flandrina. *Nous allons refaire une cuvée, mais nous serons sur un très vieux rhum, une belle carafe, nous avons l'intention d'en faire une référence ultra premium. Sachant qu'on retrouve déjà le blason du chevalier sur la bouteille de notre cuvée Black Cane, ainsi que sur la Old Black Cane.* » Si l'Hexagone a tourné le dos à un personnage historique d'une telle importance qu'il fait l'objet d'un biopic de la part des Américains… Ce n'est donc pas le cas des Guadeloupéens, et encore moins de la distillerie Bologne.

« CHEVALIER »

Cependant, dans le biopic « Chevalier » réalisé par Stephen Williams et porté par l'acteur Kelvin Harrison Jr. Il n'est a priori guère question de la Guadeloupe et encore moins de rhum. Dommage. « *Nous avons essayé de nous rapprocher de la production du film, mais ça n'a pas été couronné de succès. Cela dit, nous sommes très heureux que ce personnage emblématique de la Guadeloupe prenne vie sur grand écran* », conclut Maëva Flandrina. Pour le moment il n'y a pas encore de date de sortie en France, mais il est sorti aux États-Unis le 23 avril. Il est visible sur la plateforme Disney+.

EMBOUTEILLEURS INDÉPENDANTS

France

LA COLLECTION GUILLAUME DE ROANY, EN ASSOCIATION AVEC LES RHUMS DU SUD, PRÉSENTE 4 NOUVEAUTÉS POUR LA RENTRÉE

Deux rhums en provenance de l'Île Maurice (Distillerie Saint-Aubin) : un rhum blanc pur jus 100 % pot still et un rhum pur jus de 4 ans, 100 % pot still, distillé et élevé à la distillerie Saint-Aubin. Il a été mis sous bois en 2019 dans un fût ex-bourbon.



RHUM BLANC
50 cl - 52 %
PVC : 50 €



RHUM VIEUX
50 cl - 48,5 %
PVC : 80 €

Un rhum agricole distillé dans les Antilles françaises a été mis sous-bois pendant 24 mois dans les chais des Rhums du Sud dans un fût ex-Armagnac millésimé 1988.



50 cl - 50,5 %
PVC : 60 €



Enfin un blend Guatemala / Barbade. Un assemblage d'un rhum vieux de 4 ans du Guatemala et d'un rhum vieux 8 ans de la Barbade (distillerie Foursquare - ramené à la voile en 2022)

50 cl - 48 % - *PVC : 70 €*

France

CARNIVAL, LE JUS DE SOLEIL DE JOEY STARR

Nouvelle marque dans le paysage rhumesque : Carnival. En tête d'affiche, Joey Starr, rappeur, producteur et acteur, accompagné d'Anthony Martins d'Old Brothers. Trois premières sélections ont vu le jour.
Un jamaïcain, un assemblage de rhums en provenance de Long Pond et Clarendon, des rhums entre 3 et 5 ans vieillis en fût ex-bourbon.
Un rhum de la Barbade, de la distillerie West Indies, un blend également de rhums entre 3 et 5 ans vieillis en fût ex-bourbon
Un blend Guatemala / Belize dont les rhums de mélasse ont vieilli 3 ans en ex fût de bourbon.



CARNIVAL JAMAÏCAN RUM - 70 cl - 42,8 % - *PVC : 60 €*
CARNIVAL BARBADOS RUM - 70 cl - 40,2 % - *PVC : 50 €*
CARNIVAL - GUATEMALA & BELIZE RUM - 70 cl - 41,9 % - *PVC : 60 €*

France

PLANTATION OPTE POUR « LA POCHE »

La Maison Ferrand (Gin Citadelle et rhum Plantation) adopte un nouveau conditionnement pour le monde du CHR : « La Poche ». Une poche souple, légère et recyclable d'une contenance de 2,8 litres soit un volume équivalent à quatre bouteilles pour un poids 16 à 17 fois inférieur qui sera proposé au réseau CHR pour les références Plantation Rum Original Dark et Plantation Rum 3 Stars. Ce nouveau conditionnement divisera par sept le nombre de camions nécessaires à la livraison. C'est la planète qui va être contente !



France

EXCELLENCE RHUM DÉVOILE SES PREMIÈRES CUVÉES ANNIVERSAIRES

Excellence Rhum fête ses 10 ans ! Pour l'occasion, des cuvées sont prévues et c'est la maison Bielle, de Marie-Galante, qui ouvre le bal avec trois références.
Le premier est un rhum qui a maturé 18 mois en foudre de bois (et 12 mois de repos en cuve), un pur jus de canne embouteillé à son degré naturel : 74,5 %. Il sera disponible à 279 exemplaires.
Continuons avec single cask qui a vieilli intégralement en fût de Bourbon pendant 5 ans dans les chais de Marie-Galante. Un millésime 2017 qui sera disponible à 249 exemplaires.
Terminons en beauté avec 10 ans d'âge, millésime 2012, qui a vieilli intégralement en fût de Xérès. 280 exemplaires seront proposés.



EXCELLENCE RHUM COLLECTION 2023 - BIELLE 04 MILLÉSIME 2021 - 70 cl - 74,5 %
PVC : 99 €



EXCELLENCE RHUM COLLECTION 2023 – BIELLE 515 MILLÉSIME 2017 - 70 cl - 57,6 %
PVC : 145 €



EXCELLENCE RHUM COLLECTION 2023 – BIELLE 278 MILLÉSIME 2012 - 70 cl - 54,8 %
PVC : 185 €

Barbade

DUPPY SHARE PASSE AU XO

L'embouteilleur indépendant de rhums caribéens fait escale cette fois à la Barbade et plus précisément chez Foursquare pour un assemblage de rhums entre 5 et 12 ans (95 % de 8 ans d'âge et 5 % entre 5 et 12 ans d'âge).



DUPPY SHARE XO
70 cl - 40 %
PVC : 50 €

Fidji

PLANTATION LANCE SA NOUVELLE COLLECTION « TERRAVERA » AVEC UN FIJI 2004

Ce Fiji est un rhum de mélasse, millésime 2004, ayant donc vieilli 17 ans en ex-fût de bourbon de 200 L (vieillissement tropical) et 2 ans en fûts de Cognac Ferrand de 350 L.



PLANTATION FIJI 2004
70 cl - 50,3 %
PVC : 89 €



Panama

MEZAN, PLACE AU PANAMA !

Après le lancement du Jamaïque XO et du Chiriqui, Mezan vous invite à découvrir la 3ème référence de sa gamme permanente : le Panama Extra Añejo.
Ce Panama Extra Añejo est un assemblage de deux types de rhums : un rhum clair et léger distillé en multi-colonnes à très haut degré, et un rhum qui a vieilli durant 6 ans en petits fûts de chêne blanc ex-bourbon.

MEZAN - PANAMA EXTRA AÑEJO
70 cl - 40 %

EN DIRECT

DUGAS DANS TOUS SES ÉTATS !

Changement de PDG, perte (ou pas) de Diplomático, changement d'actionnaire principal, le groupe de distribution de spiritueux a connu des moments moins agités. Il vous donne cependant rendez-vous comme chaque année au salon Dugas Club Expert.

L'année et demie écoulée compte double, voire triple pour Dugas. Début 2022, Tom Van Lambaart succédait au fondateur François-Xavier Dugas à la tête du groupe de distribution de spiritueux. En octobre 2022, la nouvelle avait fait l'effet d'une bombe : le rhum vénézuélien Diplomático (propriété de Destillers United Group DUG) était vendu au groupe Brown-Forman, notamment propriétaire de Tennessee whisky Jack Daniel's, le single malt écossais Benriach ou les bourbons Woodford Reserve et Old Forester… mais qui n'était pas présent sur le segment des rhums haut de gamme. On pouvait alors craindre que la distribution de cette marque iconique, que Dugas avait dénichée, puis fait grandir sur le marché français (jusqu'à devenir incontournable), ne lui échappe. Ce fut chose faite en mai 2023 puisqu'on apprenait que Brown-Forman France allait reprendre le flambeau à partir de septembre… Jusqu'à ce que Tom Van Lambaart nous apprenne que finalement Dugas allait probablement conserver la distribution de Diplomático auprès des cavistes, qui est le cœur de métier du groupe.



Tom Van Lambaart



DUGAS CHANGE DE MAINS

Enfin, fin juin, le fonds d'investissement Equistone Partners Europe, actionnaire de référence du groupe Dugas, déclarait avoir reçu de la part des propriétaires de Stock Spirits Group une offre ferme portant sur l'acquisition de l'intégralité du groupe Dugas. Ce qui lui permettrait de devenir distributeur des marques emblématiques de Stock Spiritis (70 marques, 1 200 employés, cinq sites de production), notamment du best-seller Scotch Whisky Clan Campbell. Quant à Dugas, le groupe reste un gros acteur de la distribution de rhum avec des pépites comme La Favorite, Botran, Baie des Trésors, Angostura… en plus de ses marques en propre : Les Rhums de Ced ou la Maison du Rhum. Dugas organise aussi le salon Dugas Club Expert (les 17 et 18 septembre à Paris).

AU-DELÀ DU RHUM

(BOISSONS SPIRITUEUSES À BASE DE RHUM, ARRANGÉS, SPICED…)

TI CED' : UNE ÉDITION COLLECTOR ET UN NOUVEAU BIO POUR LA RENTRÉE

France

Ti Ced' fête les 10 ans de sa recette Vanille Noix de Macadamia et pour l'occasion l'artiste breton PMH a réalisé une édition collector pour l'étui et l'étiquette. Mais ce n'est pas tout ! Le rhum utilisé, un pur jus de canne de Martinique, a bénéficié d'un double vieillissement : 6 mois en fût de cognac et 4 mois en fût de whiskey irlandais de la distillerie Teeling. La vanille, la noix de macadamia et le rhum ont ensuite macéré ensemble pendant 10 mois en fût. Également une nouvelle référence bio, le Pêche Cerise. Un rhum bio du Paraguay qui a vieilli en fût de calvados bio, des pêches des Pyrénées orientales et des cerises du Vaucluse pour une création 100 % bio et gourmande.



TI CED' - VANILLE MACADAMIA ÉDITION COLLECTOR 10 ANS
70 cl - 32 % - *PVC : 39 €*

TI CED' PÊCHE CERISE BIO
70 cl - 21 % - *PVC : 37 €*

SO'RHUMANTIC, L'ARRANGÉ BELGE DÉBARQUE EN FRANCE

Belgique



L'arrangé Belge So'Rhumantic (anciennement Rhumantic) arrive en France et sera distribué en ligne par Rhum Attitude. Dernière création en date, le « Coco Punch », Fabian, le créateur, a revisité le punch coco antillais avec moins de sucre, du lait de coco 100 % pur et naturel importé directement d'Asie et des épices bio provenant de Madagascar et de la Réunion. Le tout avec un rhum agricole de Marie-Galante.

SO'RHUMANTIC - COCO PUNCH
70 cl - 14 % - *PVC : 27,90 €*

LES ARRANGÉS DU SUD ET LE RETOUR DU Z'ANANAS !

France

Sortie pour les 5 ans des Rhums du Sud, cet arrangé Ananas Victoria a été réalisé avec un rhum blanc de la Réunion ayant passé 4 mois sous chêne français (ex-cognac) et un sucre de canne non raffiné. Après avoir macéré 3 mois en cuves inoxydables, la solution a été remise sous bois pendant un mois.



CUVÉE 5 ANS Z'ANANAS
50 cl - 30 %
PVC : 34 €

CABRAKÁN NE S'ARRÊTE PLUS !

France



Un rhum agricole blanc de Guadeloupe (Habitation Bellevue à Marie-Galante), une vanille Bourbon de Madagascar ainsi qu'une noisette blanchie et torréfiée d'Italie, un soupçon de sirop de sucre de canne et vous obtenez une nouvelle recette gourmande pour les arrangés de Normandie.

CABRAKÁN - VANILLE NOISETTE - 70 cl - 32 %
PVC : 42,90 €



LE WHISKY LIVE 2023 AGRANDIT (ENCORE) SA RHUM GALLERY

Le Whisky Live Paris, qui se déroulera du 21 au 23 octobre, à la Grande Halle de la Villette fera la part belle à l'eau-de-vie de canne avec la « Rhum Gallery », d'une superficie de 1 500 m² où seront présentes des marques du monde entier des Caraïbes à l'océan Indien en passant par l'Amérique latine.

AU- DELÀ DU RHUM

(SUITE)

LE GUIDE INTERNATIONAL DU RHUM 2023 SE DÉVOILE



L'édition 2023 du Guide International du Rhum est parue. Pas moins de 460 cuvées y sont décrites (issues de 210 marques). Et les six dégustateurs patentés ont même livré leurs 60 coups de cœur. Dans cet ouvrage de 324 pages, on trouve aussi une partie sur l'histoire du rhum et des explications techniques sur la production de rhum. Il s'adresse à la fois aux novices et aux amateurs. trices éclairés. Le guide est disponible sur Amazon au prix de 19,80 € TTC prix public et 14,80 € pour la version Kindle.

La Réunion

ISAUTIER DÉVOILE SA DERNIÈRE CRÉATION

Une nouvelle pépite de gourmandise pour compléter la gamme d'arrangés de la marque réunionnaise, un « Mangue caramélisée » qui se mariera à la perfection avec un dessert.



ISAUTIER
MANGUE CARAMÉLISÉE
50 cl - 37 % - *PVC : 18 €*

Trinidad

NOUVEAU SPICED POUR ANGOSTURA

Il répond au doux nom de « Tamboo » (s'inspirant du « bambou tamboo », un instrument à percussion trinidadien), ce spiced est composé d'épices des Caraïbes comme la cardamome, les clous de girofle ou la cannelle sur une base de rhum ambré.



ANGOSTURA - TAMBOO
70 cl - 40 % - *PVC : 32 €*

Martinique *Ecosse*

AIKAN SE DÉCLINE EN COCKTAIL

Aikan, le célèbre whisky écossais vieilli en fûts de rhum sous les tropiques, propose maintenant un cocktail prêt à boire : une inspiration du célèbre « Whisky Sour », associé au fruit de la passion.
La recette est donc composée de whisky Aikan, de fruits de la passion, de jus de citron vert, de sirop de fruit et de canne à sucre.



AIKAN - PREMIUM COCKTAIL - PASSION WHISKY SOUR
70 cl - 24,5 % - *PVC : 29 €*

France

LES CANAILLES SE RENOUVELLENT

Trois nouvelles entrées dans la gamme des arrangés marseillais, de nouvelles recettes pimentées élaborées à base de rhum agricole en provenance de Martinique et du sucre de canne Bio. Au menu, passion gingembre timut, mangue passion piment et menthe citron vert poivre tchuli.



70 cl - 32 % - *PVC : 35 €*

· RON ·

SANTISIMA TRINIDAD *de Cuba*

L'essence de Cuba dans une bouteille



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

Distribué par : WHISKIES DU MONDE

RCS Bordeaux: B 424 556 157



BAYOU
LE RHUM LOUISIANAIS
QUI CHASSE SUR LES TERRES DU BOURBON

Fondée en 2011, la distillerie Bayou (Louisiane) est en train de s'imposer sur le marché américain en adoptant les codes du whisky, avec son rhum 100% local (mélasse, fermentation, distillation). De quoi convaincre les Américains qu'on peut très bien déguster un bon rhum pur, et pas seulement en cocktail. Bayou s'attaque désormais aux amateurs Français, que ce rhum aux accents cajuns ne laissera indifférent.

Par Fabien Humbert et Alexandre Vingtier



Imaginons un peu que Napoléon 1er n'ait pas vendu la Louisiane aux Américains en 1803… Cet état de 135 658 km², peuplé de 4,621 millions d'habitants (2021), serait peut-être encore français (à moins qu'entre temps il ait pris son indépendance ou se soit de lui-même rattaché aux USA) et on y produirait peut-être du rhum agricole. Ah les vertiges de la dystopie ! Mais trêve de rêveries, Napoléon (alors Premier consul), qui va faire l'objet d'un biopic par Ridley Scott (avec Joaquin Phoenix dans le rôle-titre), a bien cédé la Louisiane pour 15 millions de dollars d'alors. C'est que, bien que français depuis 1682, cet immense territoire n'avait jamais connu un véritable développement. Trop loin de la métropole, il était de plus coincé entre l'empire d'Espagne au sud, et les Treize Colonies britanniques au nord. Il était aussi régulièrement en butte à l'hostilité des natifs américains (Comanches, Canzes, Padoucas, Natchez…). En 1708, la Louisiane n'est ainsi peuplée que de 200 habitants venus d'Europe. Comme un peu partout dans le « Nouveau Monde », les colons font venir des esclaves africains arrachés de leur terre natale, pour exploiter ces nouvelles terres, notamment en cultivant le coton et la canne à sucre. Les conflits entre puissances européennes vont avoir un impact majeur sur la colonie française, puisqu'à l'issue de la guerre de sept ans (1756-1763), l'Angleterre s'empare de la Floride, et l'Espagne de la Louisiane. Elle restera sous



contrôle ibérique jusqu'en 1800, date où l'Espagne la rétrocède à la France, qui s'en séparera trois ans plus tard, donc. En 1812, la Louisiane devient le 18e État américain.

ORIGINAL AMERICAN SPIRIT

Depuis l'époque coloniale, la Louisiane est une grande productrice de canne à sucre. Elle fut aussi une terre de rhum, tout comme les USA à leurs débuts. En effet, jusqu'à la Révolution américaine, les Treize Colonies produisaient énormément de rhum, grâce à de la mélasse importée des autres possessions britanniques (notamment à Boston). C'est donc bien le rhum, et non le whisky, qui fut probablement le premier spiritueux identitaire américain. Ce n'est qu'une fois cette source majeure d'approvisionnement coupée (du fait de l'indépendance des USA), que le rhum fut peu à peu remplacé par le whisky et le bourbon. Mais le processus fut long, si bien que la Louisiane était encore couverte de moulins à sucre dans les années 1850-60 (1200!). Et la mélasse servait bien sûr à produire du rhum. Après la prohibition (années 1920), cette activité périclita, mais la Louisiane continua d'être en pointe de la culture de la canne à sucre aux USA (elle produit encore aujourd'hui la moitié du sucre de canne des 50 États fédérés). « *Le rhum était le premier spiritueux produit aux USA, non le whisky ou le bourbon, d'où notre appellation d'Orignal American Spirit* », rappelle Reiniel Vincente Diaz, le Master Blender de Bayou.

DE LA MÉLASSE 100 % LOCALE

C'est donc tout naturellement que la distillerie Bayou fut implantée en Louisiane, plus exactement à Lacassine à 300 kilomètres de La Nouvelle-Orléans, en 2011. Le climat de la Louisiane (subtropical humide) est particulièrement bien adapté à la culture de la canne à sucre et à la production de rhum. « *Il y a une grande amplitude de températures entre le jour et la nuit. Sur une journée, la température peut être de 5° le matin, et de 30° l'après-midi. Pendant les mois d'été, les fortes chaleurs proviennent du golfe du Mexique. C'est aussi très humide, nous sommes entourés de marais, de bayous. C'est un environnement unique et idéal pour la production de nos rhums* », décrit Reiniel Vincente.

UNE FERMENTATION CONTRÔLÉE

La distillerie ne possède pas de champs de canne à sucre ou de sucrerie, mais achète sa mélasse auprès d'un unique opérateur (en activité depuis 1825 !), situé à une heure de voiture. Une fois arrivée dans les locaux de Bayou, la mélasse est pasteurisée afin que les distillateurs aient la garantie de toujours compter sur la même qualité de produit, ainsi que sur les mêmes saveurs. La mélasse est placée dans des cuves de 4000 litres, où la température est augmentée jusqu'à 70°C, puis redescendue à 32°C. La fermentation peut alors commencer grâce à des levures contrôlées. Elle se fait dans des cuves closes afin qu'aucune bactérie ne vienne troubler leur travail. Durant les



CRÉDIT PHOTO

premières 24 heures, la température reste à 32°, et les quatre jours suivants, elle descend encore à 18° afin de donner du temps au temps. « *À travers la fermentation, nous recherchons des notes tropicales, fruitées, florales dans nos rhums* », explique Reiniel. En sort un vin de mélasse de 12 % d'alcool. La distillation se fait ensuite à 100 % en copper (cuivre) pot still. Du wash still va sortir un rhum brut qui va titrer de 40 à 45 %, qui va ensuite passer par le spirit still. « *Pendant 1 h, 1 h 30 ce sont les têtes qui sortent et nous ne les utilisons pas, puis pendant 8 heures environ, vient le cœur, doux, consistant, fruité…* raconte Reiniel Vicente. *C'est lui que nous utilisons principalement pour nos rhums. Et quand l'amertume commence à arriver avec les queues, on les collecte, on les re-distille afin d'obtenir des notes épicées. Elles seront réintroduites dans l'assemblage final.* » Sort un rhum léger et rond titrant de 85 à 90 %, et qui sera réduit, avant d'être enfûté, ou mis en bouteille à 40 % pour le Bayou White.

LA MARQUE DES EX-FÛTS DE VIN

« *Pour la mise en vieillissement, nous choisissons les rhums les plus aromatiques et nous utilisons tout un panel de fûts différents : bourbon barrels, fûts de Rye whisky, de cognac, de Pedro Ximénez, de sherry… mais également des ex-fûts de vin rouge de Californie* », nous informe Reiniel Vincente. Pour le Bayou Reserve, les jus sont vieillis jusqu'à 4 ans dans des ex-fûts de bourbon selon la méthode solera. Voici comment : les fûts sont entreposés en formant une pyramide de 5 niveaux. L'ajout de rhum jeune se fait uniquement par le dernier niveau de fûts, ceux situés tout en haut. La mise à niveau des rangées intermédiaires se fait par soutirage de la rangée située immédiatement au-dessus. La solera est le niveau situé au sol d'où on soutire le rhum pour la mise en bouteille, c'est donc l'assemblage de rhum le plus âgé (jusqu'à 4 ans). Cette méthode est utilisée afin de conserver le goût et la spécificité de Bayou Reserve sur le long terme. Le XO Mardi Gras a vieilli 5 ans dans des ex-fûts de bourbon et a connu 1 an de finish dans des fûts de sherry Pedro Ximenez. Le Single Barrel Red Wine Cask Batch #3 a vieilli 5 ans des ex-fûts de vin rouge Californien de la Nappa valley.



Reiniel Vincente Diaz, le Master Blender de Bayou

CONCURRENCER LE BOURBON

Côté packaging, la marque se distingue par sa belle bouteille sérigraphiée, qui rappelle les codes du whisky ou du bourbon. « *Nous sommes aux USA, et Bayou est un rhum américain qui a d'abord vocation à plaire aux Américains,* explique Reiniel Vincente. *Même au niveau du goût, nos rhums sont plus proches d'un whiskey que d'un rhum des Caraïbes.* » Bayou se positionne donc comme une alternative aux autres spiritueux bruns de qualité (bourbon, whisky ou cognac), avec un rhum local, fait avec des ingrédients locaux. L'idée étant de parvenir à faire connaître la catégorie des rhums de dégustation aux Américains, qui jusqu'à présent sont plutôt habitués à consommer des rhums à cocktails sans trop de personnalité. Et la France dans tout ça ? « *La France est le marché le plus mature pour les spiritueux super premiums (c'est-à-dire + de 30 euros NDLR), après les USA. Le consommateur français a une belle histoire d'amour avec la Louisiane, car cela a été un territoire français pendant longtemps. Encore aujourd'hui, la culture française est présente, dans les noms de famille, la gastronomie…* analyse Reiniel Vincente. *Le consommateur français connaît bien les rhums des Caraïbes, d'Amérique latine, ou même d'Asie, mais pas vraiment les rhums des USA. Bayou, un rhum de Louisiane, c'est une nouvelle proposition, une nouvelle origine à découvrir.* »

UN AVENIR RADIEUX POUR LES AFICIONADOS

Et que nous réserve Bayou pour continuer à susciter la curiosité des amateurs de France, d'Amérique et d'ailleurs ? Tous les ans Bayou sort un nouveau Single Batch. Le premier était vieilli dans des fûts de rye whisky Kentucky Owl, qui appartient au même groupe (whisky de seigle) pendant 2 ans et demi. Le second batch était vieilli en ex-fûts de vin rouge de la Nappa Valley pendant 3 ans. Le troisième, qui est actuellement commercialisé, a été vieilli dans le même type de fûts, mais a connu 5 ans de vieillissement. « *Nous travaillons actuellement sur nos prochains Single Batch avec l'objectif d'apporter de nouvelles expériences de dégustation à nos consommateurs, tout en restant fidèles à notre ADN américain et a cette influence française caractéristique de la Louisiane* », révèle Reiniel Vincente.


Baycu
RUM
RC-53G DSP-LA-20001
RUM DISTILLATE
120 PROOF


Bayou
RUM
RESERVE


Bayou
SPICED
RUM


Bayou
RUM
MARDI GRAS
XO


Bayou
RUM
MARDI GRAS
XO
Bayou
RUM
RESERVE
Bayou
RUM
WHITE

LA GAMME BAYOU

Voici une gamme fort bien faite, capable de séduire à la fois les amateurs et les amatrices de rhum de mélasse, et de whisky américain. Les rhums sont ronds, suaves avec une vraie présence en bouche, mais pas écœurants. Les arômes de vanille, de tabac dominent. Ils sont d'une surprenante longueur en bouche, mais sans exploser le palais pour autant.

BAYOU RESERVE : Ce rhum a vieilli pendant environ 4 ans en méthode solera dans des ex-fûts de bourbon. Résultat, un rhum américain réussi, tout en rondeur, sur des notes de tabac blond, de caramel, de vanille… C'est une bonne porte d'entrée pour qui veut s'initier à la gamme des rhums Bayou. Il peut se déguster pur, sur glace ou en cocktail.
70 cl - 40 % - autour de 34€

BAYOU SPICED : Rhum infusé d'épices cajuns pendant 60 jours. Cannelle, banane, sirop d'érable, poivre, vanille ou encore clou de girofle sont les principales notes de ce joli épicé.
70 cl - 40 % - autour de 30€

BAYOU SINGLE BARREL RED WINE CASK # 2 : Ce rhum en édition limitée a vieilli trois ans dans des ex-fûts de vin rouge californien (pinot noir, merlot, cabernet sauvignon). Il enrobe le palais avec ses notes de tabac blond, de sucre roux, et de fruits rouges.
70 cl - 40 % - autour de 45€



BAYOU SINGLE BATCH RED WINE CASK # 3 : Édition limitée de rhums élevés jusqu'à 5 ans en fûts de vin rouge californien (pinot noir, merlot, cabernet sauvignon). Un peu plus fort que son prédécesseur, ce batch # 3 est aussi un peu plus boisé et épicé. Un sacré caractère se cache derrière la rondeur initiale.
70 cl - 43,4 % - autour de 45€

BAYOU XO MARDI GRAS : Rhum distillé en small batches élevé jusqu'à 6 ans en fûts de bourbon avec une finition en fûts de sherry espagnol Pedro Ximenez. On est sur le sucre roux, les fruits secs et bien sûr le sherry.
70 cl - 40 % - autour de 80€



Bayou dans 151 rhums :

Dans son livre 151 rhums, Alexandre Vingtier avait déjà repéré le rhum louisianais, voici ce qu'il en dit.

On associe souvent la Louisiane, une ancienne colonie française, à la culture du coton, mais on oublie que dans ses zones plus humides, que l'on appelle le bayou, sa culture y est peu adaptée et les agriculteurs locaux se sont tournés essentiellement vers la production de la canne à sucre. Un créole de La Nouvelle-Orléans, l'ingénieur Norbert Rillieux, est même à l'origine de l'une des inventions qui ont révolutionné la production de sucre (et donc de mélasse) avec l'invention de l'évaporateur à effet multiple dans les années 1830 qui permet de concentrer davantage le taux de sucre dans le jus de canne grâce à une machine à vapeur. C'est donc en partie à lui que l'on doit l'essor des sodas américains, mais aussi du sucre industriel dans le monde, mais aussi de l'essor de l'industrie du rhum de la Louisiane en particulier à partir des années 1850-60.

On compte alors plus de 1200 moulins à sucre dans cet État et on y produit alors même du rhum grand arôme que l'on exporte vers Le Havre !

Malheureusement, la Prohibition de 1920-33 entraîne la disparition de cette industrie et il a fallu attendre 1999 pour qu'une nouvelle goutte de rhum coule à La Nouvelle-Orléans. Plusieurs distilleries craft ont depuis vu le jour dans cet État et la plupart se sont spécialisées dans la production de rhum et liqueurs à base de rhum tandis que, dans le reste des États-Unis, les craft distillers se sont tournés vers la production de whisky, gin et vodka.

En une dizaine d'années, le rhum Bayou est devenu le porte-étendard du mouvement craft américain en matière de rhum, désormais disponible dans tous les États, mais aussi à l'export. Cette distillerie s'appuie à la fois sur la riche histoire locale et sur la mélasse du plus ancien moulin à sucre toujours en activité des États-Unis tout en remettant au goût du jour d'anciennes recettes locales : « Enjoy Bayou rum and feel the bayou connection », peut-on lire sur chaque bouteille (savourez le rhum Bayou et ressentez la connexion au Bayou).

151 Rhums, par Alexandre Vingtier, 192 pages, chez Dunod, 22€

LE PLEIN DE SAVEURS

Confiture, chocolats, poivre rouge, kits pour rhums arrangés, verre à ti-punch et même un ketchup pas comme les autres… *Rumporter* vous fait voyager sans sortir de chez vous !

Par Caroline Knuckey



VOYAGES MÉTISSÉS « EN MODE DIY »

Envie d'élaborer votre propre rhum arrangé ? Rien de plus simple ! Avec Délices Métisses, à vous de choisir votre destination ! La petite entreprise propose pas moins de 18 préparations avec de vrais ingrédients séchés et déshydratés dans de jolies bouteilles prédosées. Versez 70cl de rhum blanc de votre choix dans la bouteille, secouez, laissez macérer 15 jours, c'est prêt ! Chaque bouteille peut servir 2 fois, selon des instructions à respecter. *Rumporter* opte pour un bain de soleil liquide avec L'Exotique, une recette à base d'ananas, de papaye, banane et cannelle…

À partir de 18 € la bouteille de 1L ou 120 €, le lot de 10 préparations pour rhum arrangé de 50cl, DELICES METISSES. www.delicesmetisses.com

S'ENVOLER VERS CUBA



Des confitures artisanales d'exception « made in Paris », cuites en petites quantités dans des chaudrons de cuivre, sans additif ni conservateur, avec la volonté de surprendre, Nadège Gaultier et Laura Goninet en ont fait leur spécialité. Le plus ? Leurs ingrédients ! Carotte passion, mara des bois tomate, cerise kalamata… des accords singuliers mais toujours autour d'un seul fil rouge, le goût ! Notre choix, leur confiture à la banane imprégnée d'un Condé de Cuba 7 ans d'âge, un rhum artisanal cubain aux arômes intenses et inoubliables de vanille. Cerise sur la confiture ? Tous les pots, au style apothicaire, sont personnalisables.

Banane Rhum Vanille x Parc Monceau, 16,90 € le pot de 250g, CONFITURE PARISIENNE. www.confiture-parisienne.com

CHO KA KA O !

De Kyoto à Seattle, de la Bretagne à la Barbade et d'Islay à la Montagne Pelée, les ganaches Terre de Fût concoctées par Edwin Yansané sont un voyage aromatique à eux tout seuls. Réalisées à partir de rhum/rum et de whisky/whiskey, elles vous embarquent vers des distilleries mythiques dans un grand moment de chocolats grands crus.



Terre de Fût, coffret de 36 chocolats, 36 €, EDWART CHOCOLATIER. www.edwart.fr

DESTINATION CAMBODGE « DEUX EN UN »

Connaissez-vous le Poivre Long Rouge cultivé à Kampot ? Le Poivre Long, ou *Piper retrofactum*, est une liane à fleurs de la famille des poivres, originaire de Java en Indonésie qui s'acclimate bien dans le terroir de Kampot. Le fruit est récolté lorsqu'il est de couleur rouge et bien mûr. Il est ensuite lavé, échaudé et séché au soleil pendant plusieurs jours. Ses notes chaleureuses et sucrées, de pain d'épice, de clou de girofle et réglisse en font un poivre d'exception, ample et puissant, sélectionné tout spécialement par une maison d'épices réputée, croisée au salon Taste of Paris. La surprise ? Elle est double ! Non seulement c'est le poivre utilisé dans le Samai Kampot Pepper Rum, mais celui-ci se révèle en accord explosif avec cet arrangé cambodgien singulier. L'attaque poivrée est puissante et distinctive à la virgule près, s'atténuant graduellement vers plus de douceur et de gourmandise. Difficile de s'en remettre. Les amateurs de poivre comprendront.







7,26 € le pot de 50g, LA PLANTATION.
www.laplantation.com

Samai Kampot Pepper Rum, arrangé (Cambodge), 41% vol. alc., 70cl, 66,50 €, LA MAISON DU WHISKY. www.whisky.fr



ALLER RETOUR NEW YORK-CUBA

Revisiter un Manhattan avec du rhum ? La maison Eminente l'a fait. Il est même disponible en « ready-to-drink ». La recette ? Du rhum Eminente Reserva 7 ans d'âge, du vermouth Dolin rouge, un xérès amontillado Lustau et de la liqueur de café, le tout élevé pendant 6 mois dans un ancien fût de whisky de 200 litres. Dépaysement garanti !

En édition limitée, 35 € la bouteille de 50cl, dans la limite des stocks disponibles, EMINENTE. www.eminente.com

L'ÂME DE LA MARTINIQUE DANS UN VERRE GRADUÉ

Les rhums martiniquais Dillon lancent un verre spécialement gradué pour le ti-punch ! Plus besoin de s'emmêler les pinceaux avec les dosages, les ingrédients et l'ordre dans lequel il faut les verser. Tout est inscrit au dos du verre. Il rencontre tellement de succès que Dillon va bientôt le proposer en ligne aux particuliers. Tout arrive à point à qui sait attendre ! Alors encore un peu de patience…

Verre à ti-punch, MAISON DILLON.
www.rhums-dillon.com







LE QUÉBEC « À LA SAUCE KETCHUP »

Cela se passe à Padoue, un petit village du Bas-Saint-Laurent – au Québec, pas en Italie… Guillaume Paradis a eu la bonne idée de remettre au goût du jour un ketchup inspiré d'une légende de mineurs – en court, le village abritait une carrière d'ocre rouge, ceux qui y travaillaient en étaient recouverts… on disait qu'ils travaillaient dans une mine de… ketchup. Le sien, précisément labellisé La Mine de Ketchup, à base d'oignons délicieusement fumés avec un rhum issu de la Distillerie Mitis, puis agrémentés d'épices québécoises tenues secrètes, ravira les amateurs de saveurs corsées.

Ketchup fumé au rhum, bouteille de 350ml, LA MINE DE KETCHUP.
www.minedeketchup.ca

LA MARTINIQUE, PLUS DEUX FOIS QU'UNE !

Ceux qui ont visité la distillerie Rhum J.M., située à Macouba, dans le nord-est de l'île, ne peuvent oublier les couleurs dont elles se parent, d'un rouge et d'un vert flamboyant. Des couleurs qui ont inspiré l'habillage de Jardin Macouba, leur rhum floral aux notes de poivre blanc, d'anis étoilé et feuilles séchées, aussitôt repris dans une gourde « must have » !



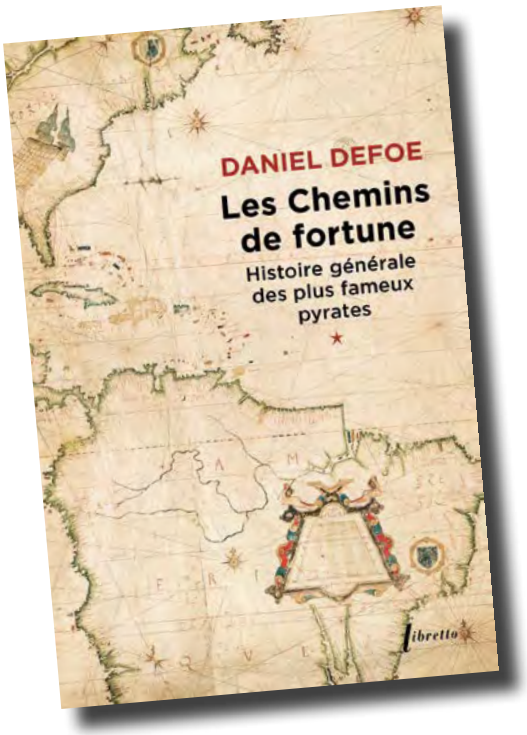
Gourde isotherme
« Jardin Macouba »,
35 € le format de 70cl



Jardin Macouba, 53,4% vol. alc., 70cl,
36 €, RHUM J.M.
www.rhum-jm.com

CAP DANS LES MERS TROUBLÉES DE L'ÂGE D'OR DE LA FLIBUSTE

Traduit en français enfin dans son intégralité, *Les Chemins de Fortune*, paru en 1726, transporte le lecteur aux temps reculés de la haute piraterie. Daniel Defoe, l'auteur de *Robinson Crusoé*, se glisse dans la peau d'un certain Captain Johnson pour conter *l'Histoire Générale des plus Fameux Pyrates* – Barbe-Noire, Rackham-le-Rouge, Bartholomew Roberts, Mary Read, pour n'en citer que quelques-uns. De l'or, du sang et du rhum… la terrible destinée d'hommes libres, effroyables et merveilleux. En tout, 38 récits qui se lisent comme des romans. Un pilier de la littérature anglaise du XVIII[e] siècle.



480 pages, 11,30 €, éditions Libretto.



DÉCOUVREZ LE GUIDE INTERNATIONAL DU **RHUM** 2023

Le compagnon essentiel pour tous les amateurs de rhum

Avec plus de 460 fiches produits et rhums testés par 6 experts reconnus et plus de 30 pages sur l'histoire du rhum, cette première édition bilingue français-anglais est une source complète d'informations sur les différentes variétés de rhums du monde entier. Trouvez le rhum parfait pour chaque occasion !

Achetez-le ici :
19,80 € Prix public

Retrouvez-nous sur
www.internationaldurhum.com

SCR PROD
Expert en com gastronomique

LES GUIDES POSEIDON
Maître du goût

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

QUAND LE RHUM
RENCONTRE LA HAUTE GASTRONOMIE

Le rhum n'est pas condamné à n'être consommé qu'en apéritif ou en digestif. Il peut très bien accompagner un repas. Benjamin Rousseaux nous en apporte la preuve à chaque numéro, mais il n'est plus seul à pratiquer l'art des accords mets et rhum. De nombreux restaurateurs se sont lancés et la discipline arrive même dans les cuisines des palaces et des restaurants étoilés.

Par Fabien Humbert et Caroline Knuckey



Casa Brugal



Hotel Meurice



Casa Eminente

Contrairement à ce qui se pratique couramment en Asie (Chine, Japon…), la France n'a pas de tradition bien ancrée lorsqu'il s'agit de consommer des spiritueux à table. Avec un bon repas, on a plutôt l'habitude de boire du vin, éventuellement de la bière… et de l'eau bien sûr. Les eaux-de-vie sont la plupart du temps consommées en cocktail ou en long drink à l'apéritif, ou en digestif, après le repas donc. Mais les choses sont en train de changer… lentement, en particulier dans les palaces et les restaurants étoilés. Or on sait bien que ces belles tables sont à l'avant-garde de ce qui se fera dans quelques années dans les cuisines des Françaises et des Français ! À la demande des producteurs eux-mêmes, de plus en plus de chefs étoilés s'essaient donc à la délicate association (pairing) entre le rhum et les mets, et proposent des menus où l'on en déguste tout au long du repas. Cette tendance étant notamment entretenue par le phénomène des « casas ». C'est-à-dire des résidences de chef dans un lieu privatisé (souvent à Paris) et dédié à l'univers d'une marque : Eminente, Havana Club, Brugal, et à la rentrée Don Papa. Le rhum peut en effet fort bien être consommé tout au long du repas. Qui plus est lorsque vous disposez de plusieurs cuvées différentes, jeunes et vieilles, fraîches ou puissantes, aromatiques ou plus neutres. De là à dire que le rhum va s'imposer sur toutes les tables de France et de Navarre, il y a un pas que nous ne franchirons pas. En effet, contrairement au whisky, il n'est pas d'usage de le couper à l'eau ou d'y ajouter des glaçons afin d'en tempérer le feu et de faire baisser le niveau d'alcool. Il convient donc au cours du repas, de se contenter de petites gorgées, et de boire de l'eau en quantité. Au cours des derniers mois, Rumporter (qui bénéficie déjà des splendides recettes de Benjamin Rousseaux chef du restaurant l'Artist à Castres, et pionnier en la matière) a eu la chance de tester plusieurs de ces menus en accord avec le rhum, concoctés par des chefs de renoms et/ou étoilés. Testé, et approuvé !

BRUGAL - MARIA MARTE

Originaire de République Dominicaine, Maria Marte est la chef de cuisine du restaurant « El Club Allard » à Madrid, deux étoiles au Michelin. En juin dernier, elle a élaboré un menu en accord avec les rhums dominicains Brugal (la cuvée 1888).



Quel est votre parcours ?

Je suis la chef Maria Marte, d'origine dominicaine. J'ai fait carrière en Espagne pendant 17 ans dans le restaurant madrilène Clud Allard, où j'ai commencé par faire la vaisselle. Dans ce même établissement, je suis devenue chef de cuisine et j'ai obtenu deux étoiles Michelin.

Quelles sont les caractéristiques des rhums Brugal en rapport avec la gastronomie ?

Le rhum Brugal possède des caractéristiques très notables qui se combinent très facilement lors de l'élaboration d'un menu. Dans mon cas, les notes de bois du rhum Brugal se marient très bien avec la macération ou la marinade des viandes. Ce que j'aime le plus chez Ron Brugal, ce sont les caractéristiques uniques qu'il a conservées au fil du temps. Il y a maintenant quatre générations, et Brugal continue de surprendre un public de plus en plus exigeant.

Comment avez-vous élaboré les accords mets et rhum ?

Le menu que nous avons servi à Paris avec Brugal était une sélection minutieuse des produits les plus consommés en



République dominicaine pour les adapter à un public très exigeant, en prenant soin de chaque détail lorsqu'il s'agissait de comprendre ce qui serait associé à un rhum avec autant de caractère que celui de 1888, et ce fut une expérience unique avec une grande acceptation où, une fois de plus, Brugal a voulu partager le meilleur de nous-mêmes.

Est-ce courant de consommer du rhum en cours de repas en République Dominicaine ?

Le rhum est toujours présent à une bonne table. Les Dominicains en boivent toujours avant ou pendant un dîner ou un déjeuner. À Madrid, le rhum Brugal est une légende, et de plus en plus de gens le prennent comme référence dans la gastronomie.

F.H.

TROIS RIVIÈRES

AMAURY BOUHOURS ET CLÉMENTINE BOUCHON

En octobre dernier, Trois Rivières avait mis les petits plats dans les grands en s'adjoignant les services d'Amaury Bouhours et de Clémentine Bouchon, les chefs du restaurant Le Meurice Alain Ducasse, deux étoiles au Michelin (228 Rue de Rivoli, 75001 Paris). Le menu fut élaboré autour des cuvées Triple Millésime, Single Cask 2007, Millésime 1999, 12 ans et la Cuvée de l'Océan. Une occasion de confronter la cuisine de palace et la versatile gamme de la marque du sud de la Martinique.



Mercredi 26 octobre 2022

Votre déjeuner à l'hôtel Le Meurice
en collaboration avec les équipes
d'Alain Ducasse et Cédric Grolet

Huître Princesse Kermancy, algues du Croisic, caviar
Trois Rivières Cuvée de l'Océan

Petit pâté chaud de perdreau et foie gras
salade amère, jus façon Périgueux
Trois Rivières Triple Millésime 2005-2010-2015

Homard bleu, chou vert grillé, mandarine mikan
Trois Rivières Millésime 1999

Vieux Comté 36 mois
Mimolette 12 mois
Trois Rivières 12 ans

Dégustation d'une gousse de vanille de Madagascar
Vanille
Trois Rivières Single Cask 2007



AMAURY BOUHOURS

Quels sont les types de rhums que vous appréciez ?
Mon goût se porte vers les rhums où il n'y pas de sucre et de caramel ajoutés. Concernant la gamme Trois Rivières, que nous devions travailler avec Clémentine, j'ai été très surpris par la qualité du rhum blanc Cuvée de l'Océan. On a souvent un a priori concernant les rhums blancs, qu'on considère trop fréquemment comme un alcool pas fini. Or là il y avait de belles notes fruitées, salines. Preuve qu'on est mal éduqué, ou mal renseigné ! Parfois, comme en cuisine, les choses simples sont les meilleures, tout dépend du sourcing, du travail qui est réalisé derrière.

Quels sont les principes des accords entre le rhum et la gastronomie ?
Le parining entre le rhum et les mets est un art compliqué, car c'est un alcool fort. Mais c'est également hyper intéressant, car la douceur de l'aliment vient contrebalancer sa puissance. Une fois qu'on a trempé les lèvres avec la première lampée d'alcool, on a le palais enrobé. Dans la cuisine, on peut se servir du rhum de multiples façons, pour aromatiser, flamber, déglacer. Ou on peut simplement rajouter une goutte sur le plat, qui apporte fraîcheur et puissance. Certaines cuvées vieillies, se rapprochent plus d'un cognac (qu'on utilise beaucoup dans la cuisine française) en termes de goût, de puissance, de structure, d'aromatique. Le rhum est une bonne alternative.

Comment avez-vous envisagé le menu avec Trois Rivières ?
Avant de se projeter, avec Clémentine et Gabriel (notre chef sommelier), on a fait une dégustation avec Trois Rivières. À partir de là on a pu choisir les plats qui iraient le mieux avec les différentes cuvées. On se projette, on prend en compte la maturité, la fraîcheur, l'évolution. Chaque chef a sa vision, moi j'aime bien accompagner un alcool avec quelque chose en contraste.

Vous avez été surpris par la Cuvée de l'Océan, comment l'avez-vous travaillée ?
La Cuvée de l'Océan est sur la salinité, donc elle ira bien avec les poissons crus, les coquillages et les crustacés. Des plats frais et légers, qui sont parfaits en période estivale. D'ailleurs on peut l'utiliser en marinade givrée, en granité. Ici, l'alcool apporte de la structure.

Qui des rhums vieux ?
Ce sont des rhums qui sont sur le boisé, le maturé, l'évolution. Ils iront très bien avec les viandes cuites au barbecue, ou au feu de bois. Notamment des viandes un peu sanguines, comme le pigeon ou le canard.

Peut-on associer le rhum aux fromages ?
Le fromage a souvent des notes un peu plus sucrées et douces. Il se marie par exemple bien avec le porto. Donc le rhum, qui a lui aussi cette impression de sucrosité, va bien. Mais il faut des fromages avec une certaine structure, une puissance, pas des fromages trop délicats.



Et les desserts ?
Nous avons opté pour un dessert autour de la vanille. Il y a une structure de gras très prononcée, une puissance qui va bien avec le rhum. Mais ce dernier se marie également bien avec le chocolat, ou le caramel. En règle générale, il faut éviter qu'un des produits ne se fasse écraser. Au contraire, il faut qu'ils se subliment l'un l'autre..

Le rhum a-t-il sa place sur les tables des palaces ?
Nous sommes ouverts à tout, et ravis d'être sollicités par Trois Rivières pour composer ce menu autour du rhum. Ce n'est pas quelque chose que nous avons l'habitude de faire, mais c'est justement plaisant pour un cuisinier de sortir des sentiers battus. En ce moment je travaille beaucoup avec le rhum, notamment en pâtisserie. Et ça me donne envie de le faire pour les plats salés. C'est un spiritueux qui retrouve sa place sur les grandes tables et qui mérite d'être plus mis en valeur dans la cuisine.
F.H.

CASA EMINENTE

UNE SYMBIOSE ENTRE LE RHUM ET LA CUISINE CUBAINE À L'ESPRIT RÉSOLUMENT « RESOLVER »

Trois chefs et six barmen se sont succédé pendant six mois à Casa Eminente. De quoi explorer les accords mets et rhum (cubain) sous toutes leurs facettes. Récit.

Eh oui, Casa Eminente a fermé ses portes fin juillet. Cette villa parisienne, cachée dans une impasse, entre Bastille et Place des Vosges, s'était métamorphosée en une vraie maison cubaine à la façon des *paladares*, ces maisons d'hôtes appartenant à une même famille, emblématiques de la *Isla del Cocodrilo*. Trois chefs et six barmen s'y sont succédé pendant près de six mois pour réenchanter la gastronomie locale et ses grands cocktails classiques. Le second shift, mené de front par la cheffe Céline Pham* et le bartender Lucas Maraton, ne pouvait mieux s'accorder à l'esprit "resolver" - donner une seconde vie à ce qui existe déjà - voulu par Eminente, très attaché au principe de revalorisation et la tendance zéro déchet. À commencer par Lucas Maraton. « *Se réapproprier les chutes du menu de la cheffe pour mes créations a été un jeu d'enfant* », admet-il, lui qui pousse déjà le concept très loin dans son bar restaurant bordelais baptisé Symbiose qu'il opère avec trois autres larrons. Leur concept ? Créer des menus où les plats et les cocktails ne font qu'un. En se servant des ingrédients de la cuisine pour créer des cocktails inédits, mais aussi en utilisant les spiritueux dans les assiettes. Quant à Céline Pham, c'est « *en totale adéquation avec ma vision de la cuisine* », a déclaré la cheffe franco-vietnamienne, elle qui est à l'origine d'un collectif « Restaurer » qui distribue des repas cuisinés à partir d'invendus et de dons de restaurants.

Ainsi, l'aubergine brûlée en escabèche de Céline Pham est venue se glisser dans « Período especial », une recette iodée, fumée et huileuse, à base d'Eminente Ámbar Claro, de crème de cynar et pistache ainsi que d'un bouillon d'algues fumées et encre de seiche avec, pour garnish, du kombu séché accompagné d'huile de marinade de l'escabèche de la cheffe. Quant à



La symbiose réussie entre plats et rhum Eminente.



Céline Pham et Lucas Maraton partagent des valeurs communes autour du zéro déchet.

l'eau de cuisson des haricots rouges utilisée pour la version de la Ropa Vieja de la cheffe - le plat national cubain, une sorte de ragoût à base de bœuf effiloché, tomates, oignons, poivrons et épices - qu'elle réinvente façon taco, accompagné d'un houmous et miso de haricots rouges, salade d'herbes fraîches et de pickles d'échalotes, Lucas s'en est servi pour « Delicia del campesino », une recette pâtissière faite à partir de rhum Eminente Reserva, de sirop de banane plantain, de dulce de leche (confiture de lait très prisée à Cuba) flambé à l'aguardiente, le tout relevé d'une crème de quinquina blanc et tamarin, orné d'une spirale de banane plantain déshydratée et dorée. Des ingrédients cubains en totale « symbiose » avec le baba de Céline, au sirop de rhum Eminente et patchouli, avec des bananes flambées au rhum, une crème aux zestes de citron vert et sa confiture de lait. « *Cette complémentarité entre le bar et le restaurant permet de souligner les qualités du produit dans sa totalité. Se réapproprier les chutes de mon menu pour les créations de Lucas sont en adéquation avec la culture écoresponsable omniprésente à Cuba et résolument dans l'air du temps*», a-t-elle glissé. Symbiose, vous avez dit symbiose ?

* La cheffe vient d'inaugurer son tout premier restaurant, Inari, situé dans une chapelle désacralisée du 13e siècle, au centre d'Arles.

CK

LE GIN ROSE
de l'Octobre Rose en Bouteille

« A toutes ces Femmes belles & courageuses qui partagent nos vies »

100% *Naturelle*
100% *Bénévole*
100% *Caritatif*
100% *Pour elles*



Déja plus d'une soixantaine de Bar & Caviste partenaires, rejoignez les !

Ce Gin, c'est l'histoire de 4 copains Cédric Brement, Mathieu Gouret, Steven Pereira et Rémy Rousseau, qui ont décidé d'allier leur amitié, leur passion et leurs expériences professionnelles dans le monde du spiritueux pour la noble cause. Créer un Gin où 100% des bénéfices seraient reversés à l'association caritative Mister Crab'S créée par Mathieu et qui a une volonté d'engagement dans la lutte contre la maladie par la mise en place d'activités et le soutien de la personne malade ainsi que son entourage.

Mister Crab'S
@mister.crabs.nantes

#Mistercrabs

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

ANTOINE COUVREUR CHEZ MOUNT GAY

UN FRANÇAIS AUX COMMANDES DE LA PLUS VIEILLE DISTILLERIE DU MONDE

Depuis septembre 2022, le directeur général de Mount Gay, qui distille à la Barbade depuis au moins 1703, n'est autre qu'Antoine Couvreur, un Français qui a rejoint le groupe Rémy Cointreau à l'orée des années 2000. Rencontre avec celui qui veille sur le destin de ce véritable trésor de l'histoire du rhum, et qui continue à l'inscrire dans la modernité.

Propos recueillis par Fabien Humbert



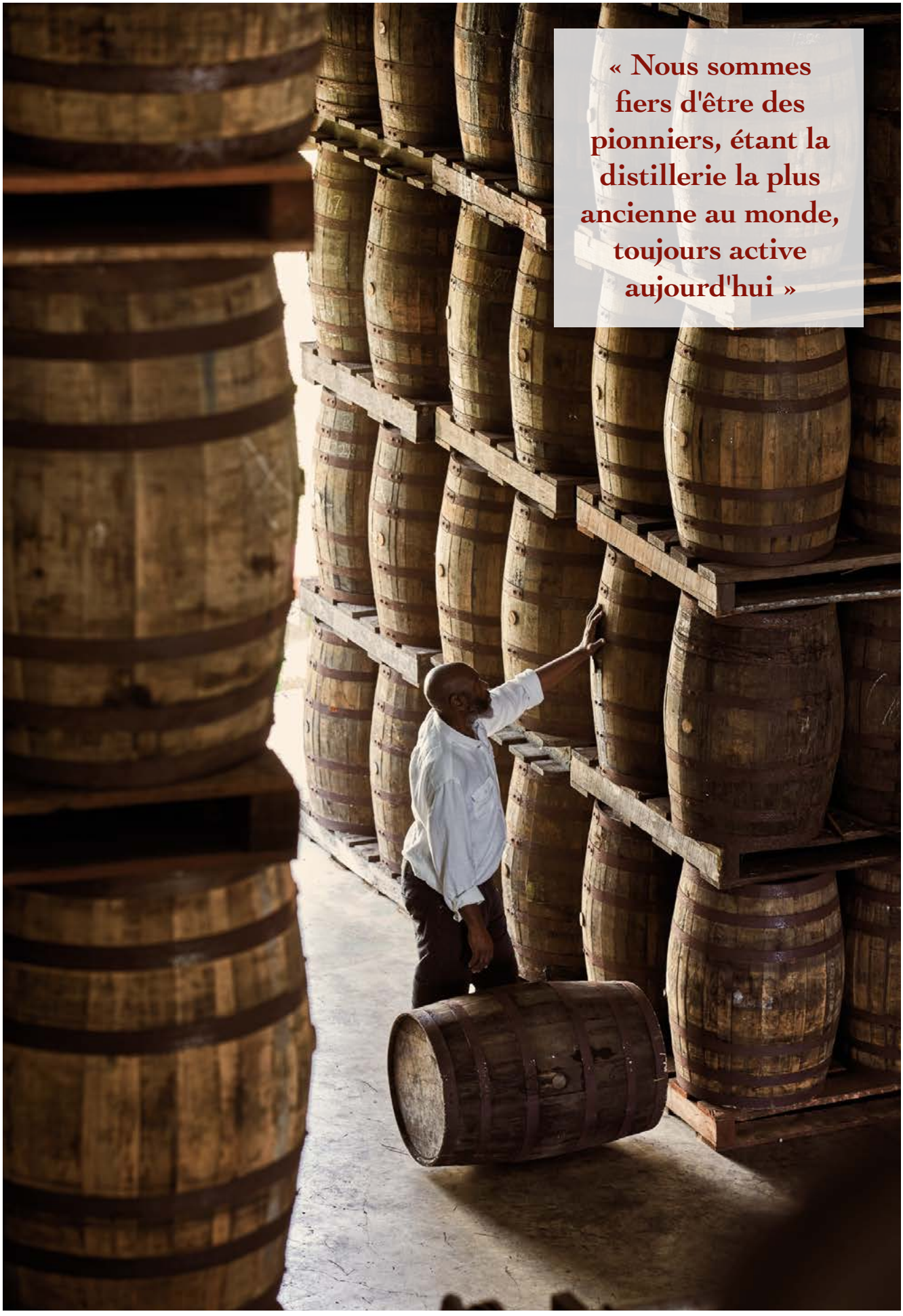


Quel est votre parcours avant d'arriver à la tête de Mount Gay ?

J'ai 45 ans et suis champenois d'origine. J'ai rejoint le groupe Rémy Cointreau dans les années 2000, et très rapidement, le groupe m'a offert de multiples opportunités. J'ai ainsi travaillé en France et à l'étranger, sur des marques prestigieuses comme Cointreau ou St-Rémy, leader des brandies français. C'est en 2015 que j'ai eu l'occasion de découvrir la richesse de la Barbade et de Mount Gay lorsque j'ai pris la direction de la zone Amérique Latine et Caraïbes. J'ai aussi passé quelques années en Asie entre Hong Kong et Taiwan. Depuis septembre 2022, je suis de retour dans cette fantastique partie du monde et je partage mon temps entre la Barbade où nous produisons tous nos rhums et les Etats-Unis où je concentre mes efforts sur notre développement commercial.

Quelle est l'histoire de Mount Gay et sa place dans l'histoire du rhum ?

Vous savez déjà que Mount Gay, située dans la paroisse de St Lucy sur l'île de la Barbade, dans les Caraïbes, est la plus vieille



« Nous sommes fiers d'être des pionniers, étant la distillerie la plus ancienne au monde, toujours active aujourd'hui »

distillerie de rhum du monde toujours en activité. Ce qui nous permet de l'affirmer, non sans une certaine fierté, est un acte notarié daté du 20 février 1703 qui établit officiellement l'existence de la distillerie à son emplacement actuel et y confirme la présence d'alambics… Nous avons fêté nos 320 ans d'existence en février, plus tôt cette année. C'est considérable. L'histoire de Mount Gay est étroitement liée à celle de la Barbade. L'île a été découverte par des marins. Avec le développement du commerce dans les Caraïbes, leurs successeurs, sur les routes de retour vers l'Europe, chargeaient leurs navires avec des fûts de rhum, et le rhum est devenu la boisson des marins…

Les fûts se sont transformés en bouteilles, et c'est ainsi que le lien si fort et authentique entre l'océan, les marins, la voile et Mount Gay est né. Aujourd'hui, notre marque est toujours très impliquée, et nous entretenons ce lien unique avec l'univers de la voile et sa communauté. Nous collaborons avec de nombreuses régates, et nous continuons d'offrir aux marins participants les fameuses « red caps » (casquettes rouges siglées Mount Gay NDLR), dont nous célébrons les 40 ans cette année. Dans la perspective de l'histoire du rhum plus largement, nous sommes fiers d'être des pionniers dans la catégorie des rhums vieux, et finalement le pionnier, étant la distillerie la plus ancienne toujours active aujourd'hui, et venant de l'île où le rhum est né. Cela signifie que nous avons développé une connaissance et une expertise uniques en termes de fermentation, de distillation, de maturation, d'assemblage, un savoir-faire et une compréhension des bois, des fûts, etc. Ces 320 ans d'expérience représentent un savoir-faire exceptionnel. En fait, c'est unique.

Quelle est l'identité du rhum de la Barbade, et celle de Mount Gay en son sein ?

L'une des particularités du rhum de la Barbade est qu'il est produit de manière traditionnelle à partir de mélasses obtenues durant le processus d'extraction du sucre. De plus, tous les rhums Mount Gay sont produits sans sucre ajouté, dans le style typique des rhums dits « anglais ». La situation géographique privilégiée de notre domaine et de notre distillerie, sur les hauteurs de l'île, entourée par l'océan Atlantique, ainsi que la pureté de notre eau naturellement filtrée par le sol corallien de l'île, sont des atouts qui marquent le caractère définitivement barbadien de nos rhums. Le processus de maturation unique de Mount Gay, l'influence océanique et notre climat tropical, confèrent à chaque bouteille un ensemble d'arômes et des nuances de saveurs terriblement riches, qui tous illustrent à la fois l'histoire, l'héritage, mais surtout l'expertise, transmise de génération en génération, de notre Maison. Gustativement, je terminerai par la signature, le style de nos rhums, que l'on retrouve à des degrés divers dans toutes nos expressions : la banane, la vanille, le chocolat noir et l'amande.

Parlez-nous de la matière première des rhums Mount Gay

Chez Mount Gay nous importons les meilleures mélasses de canne à sucre, 100 % certifiées Bonsucro. Nous priorisons les mélasses locales barbadiennes et les mélasses des Caraïbes, car elles présentent toutes deux des différences notables qui se traduisent par des profils aromatiques et organoleptiques différents et complémentaires. La mélasse barbadienne offre une teneur en sucre plus élevée et, comme nos sols sont alcalins, ce


CRÉDIT PHOTO : @NICOLAMURO

qui a tendance à augmenter l'acidité de la canne, donne une saveur spécifique à la mélasse, conférant le style unique de Mount Gay.

Si la matière première ne vient pas forcément de la région ni même de la Barbade, quel est le terroir de Mount Gay ?
Le concept de terroir est une définition très française de la combinaison des éléments qui composent un environnement naturel avec les hommes qui les travaillent… La topographie, les types de sols, le ou les climats influencent les caractéristiques d'un spiritueux, comme ils le font avec le vin, ou avec les tomates ou les melons, dès l'instant qu'ils sont cultivés à un endroit ou à un autre. Pour Mount Gay, nous pouvons parler de terroir et de terroirs à bien des égards. Tout d'abord, l'environnement tropical, avec ses saisons certes toujours chaudes, mais les unes sèches et les autres humides, avec en moyenne 3000 heures de soleil par an et une température moyenne annuelle de 30 degrés Celsius, présente le cadre idéal pour la culture de la canne à sucre. C'est aussi l'endroit idéal pour le vieillissement tropical de nos rhums, qui accroît l'évaporation, par rapport à des régions tempérées, et donc accélère la maturation des liquides et le développement et la concentration des arômes.

Quel est le rôle de l'eau dans la production des rhums ?
L'eau à la Barbade est différente de bien des endroits sur cette planète, et assurément différente de celle disponible dans toutes les autres îles des Caraïbes. La Barbade est la seule île dont le sol est constitué de roche corallienne, plutôt alcaline. Ici, l'eau est naturellement filtrée par cette roche très poreuse et rejoint les poches aquifères, et cette spécificité géologique nous offre une eau parmi les plus pures de la planète, à la minéralité unique. Nous utilisons cette eau naturellement filtrée à bien des étapes de la production de nos rhums, et elle provient de notre propre puits, à quelques pas de la distillerie.

Y-a-t-il un terroir particulier à St Lucy ?
Enfin, le terroir, c'est aussi le climat, l'air… et le vent. La paroisse de St Lucy, où se trouve le domaine Mount Gay et la distillerie, est la paroisse la plus septentrionale de l'île. C'est aussi la partie la plus étroite : nous sommes entourés de trois côtés, à l'est, au nord et au l'ouest, par l'océan Atlantique. Les vents, qui arrivent essentiellement de l'est, arrivent directement de l'océan sans avoir rencontré le moindre obstacle depuis les côtes d'Europe et d'Afrique, sont souvent forts, et cela se constate aisément à l'angle que prennent les arbres autour du domaine. Ces vents font circuler l'air, le rafraîchissent, l'assainissement, apportent une touche de salinité aux cannes, mais aussi aux rhums qui vieillissent tranquillement dans nos cinq chais.

Comment produit-on les rhums Mount Gay ?
Les rhums Mount Gay sont produits à l'aide de trois ingrédients, et seulement trois : l'eau, provenant d'un puits artésien profond, creusé pour la première fois en 1703 par les


CRÉDIT PHOTO : @NICOLAMURO

fondateurs mêmes, sur le site de notre distillerie. C'est toujours ce puits et son eau que nous utilisons aujourd'hui, 320 ans plus tard ; les mélasses ; enfin la levure, une levure élevée par Mount Gay, transportée par la brise des Caraïbes et cultivée à partir des éléments de notre terroir.

Quid de la fermentation ?
Chez Mount Gay, nous utilisons deux types de fermentation : fermée dans des cuves en acier inoxydable, utilisée pour la distillation continue en colonne. Et en plein air dans des cuves en chêne français, utilisées pour la distillation en alambics de cuivre, avec double distillation. La fermentation est relativement rapide, de l'ordre de deux à trois jours. La mélasse est mélangée avec l'eau, puis bouillie pour la stériliser. Pour certaines distillations, nous pouvons décider d'allonger la durée de fermentation, jusqu'à une semaine, voire davantage. C'est le cas de produits très particuliers qui seront commercialisés dans les prochains mois, je ne puis vous en dire davantage aujourd'hui.

La distillation se fait bien en alambic et en colonne ?
La distillation s'effectue dans une combinaison de petits alambics en cuivre et de colonnes, c'est un peu l'ADN de Mount Gay. L'alambic en cuivre est une véritable marque de fabrique du rhum, il produit des arômes et des saveurs intenses grâce à la double distillation. Les rhums en sortent entre 75 et 80 %. La colonne crée un rhum dont le goût et le caractère sont nettement plus doux. Les rhums en sortent au maximum à 95 %. C'est le mariage des deux qui donne ce goût inimitable à nos rhums. Enfin, nous avons aussi remis en service un ancien Coffey Still 100 % en cuivre, qui fonctionnait chez Mount Gay jusque dans les années 1970. C'est un appareil unique à bien des égards, et de ce type, il n'en existe plus que trois au monde. Nous sommes la seule distillerie de rhum à en posséder un… et à le faire fonctionner !



« Nous faisons vieillir tous nos rhums séparément, dans une gamme variée de fûts : ex-fûts de bourbon, de cognac, de scotch etc. »



Trudiann Branker, la master blender de Mount Gay et sa dernière création : le Sherry Cask Espression.



Et le vieillissement ?

Nous faisons vieillir tous nos rhums séparément, dans une gamme variée de fûts (le degré de mis en fût est de 70 %), ex-fûts de whiskies américains, anciens fûts de bourbons, de cognacs, de scotch, etc.. Chaque fût apporte des saveurs et des qualités singulières et remarquables. De plus, nous faisons vieillir, ou plutôt mûrir, tous nos rhums sur notre domaine en exploitant le climat tropical que je décris plus tôt, qui accélère la concentration des arômes et des saveurs.

Quels sont les principaux marchés de Mount Gay ? Quid de la France ?

Les marchés sur lesquels nous sommes particulièrement présents sont les États-Unis, le Royaume-Uni et bien évidemment la Barbade. La Caraïbe, le Canada, l'Australie et la Nouvelle-Zélande font également partie des principaux marchés de Mount Gay. Nous souhaitons renforcer notre présence en Europe et en Asie, qui sont pour nous des marchés intéressants, car le rhum haut de gamme et artisanal y est en plein essor. L'histoire, la tradition et la qualité d'élaboration sont des critères importants pour la clientèle de ces marchés. Autant de qualités que l'on peut retrouver chez Mount Gay. La France fait donc bien évidemment partie des territoires où nous souhaitons renforcer notre présence.

Quel regard la marque porte-t-elle sur les embouteilleurs indépendants ?

Nous ne travaillons pas avec des embouteilleurs indépendants. Nous veillons sur tous les rhums que nous produisons, et chaque bouteille portant le nom de Mount Gay contient un rhum fermenté, distillé chez nous et vieilli à la Barbade dans nos chais avant d'être assemblé par Trudiann Branker, notre Master Blender et embouteillé.


CRÉDIT PHOTO : @NICOLAMURO

La Barbade subit-elle les effets du changement climatique ?

Nous avons conscience des problèmes environnementaux auxquels fait face notre planète. Notre petite île est particulièrement touchée, et chaque geste entraîne des effets très rapidement, dans un environnement restreint. C'est pourquoi nous nous efforçons de mettre en place des processus et des initiatives respectueux de l'environnement et de nos communautés.

Quelles sont les démarches mises en place chez Mount Gay pour préserver l'environnement ?

Nous avons identifié quatre piliers clés pour soutenir nos initiatives environnementales & RSE afin de protéger la Barbade et Mount Gay pour les générations futures. Le premier, l'agriculture et la biodiversité, et notre ambition d'instaurer une agriculture régénératrice sur notre domaine. Depuis plusieurs années, nous améliorons la biodiversité sur le domaine et impliquons tous les membres du personnel, ainsi que les villages voisins (par exemple le Mount Gay Village), les plantations et les lycéens agricoles de l'île. Cela se traduit de diverses façons : sur le domaine et à la distillerie, nous plantons 1 000 arbres par année, de l'acajou, des arbres fruitiers, et des fleurs pour nos ruches. Le personnel de la distillerie et du domaine a été formé aux techniques de base de l'apiculture, et nous avons sur le domaine une quinzaine de ruches, nous veillons à la santé des abeilles et récoltons du miel. Enfin, nous cultivons des fruits et des légumes locaux que nous vendons à prix coûtant à notre personnel ou offrons aux communautés locales moins favorisées.

Quid de l'énergie ?

Notre second pilier est l'énergie. Nous visons 100 % d'énergie renouvelable d'ici 2030. Nous nous engageons en faveur de l'utilisation de sources d'énergie alternatives, et avons des plans ambitieux d'installation de panneaux solaires sur la grande majorité de nos toits, avec pour objectif d'ici 2024 de couvrir notre consommation.

Le troisième pilier, c'est l'eau ?

Évidemment, dans un pays qui présente un stress hydrique élevé, l'eau représente un axe clé de notre stratégie. Nous nous engageons à gérer nos eaux usées en utilisant les abondantes précipitations reçues sur nos toits et dans nos étangs pour nourrir naturellement nos terres et nos besoins en eau. Nous nous engageons également à garder l'eau qui entoure la Barbade propre et exempte de plastique. Nous sommes d'ailleurs associés depuis plusieurs années avec 4Ocean, organisation américaine dont la mission est de réduire le problème du plastique dans les océans, et qui mène des campagnes de nettoyage des plages, des mers et des océans à travers le monde.

Comment faites-vous pour réduire vos émissions de CO2 ?

Enfin, nous avons pour objectif de réduire de 50 % nos émissions carbone par bouteille d'ici 2030. Pour cela nous avons déjà réduit le poids de plusieurs produits. Nous travaillons sur des solutions prônant le circuit fermé avec ecoSPIRITS. Enfin, à la Barbade, nous venons de lancer une campagne invitant les Barbadiens à recycler leurs bouteilles vides de Mount Gay, avec pour ambition de réutiliser 30 % de nos bouteilles localement.

AVEC MAISON TRÉSOR

(RE) DÉCOUVREZ LES CRÈMES DE RHUM



Ce mois-ci, ce n'est pas vraiment un rhum arrangé que nous vous présentons, mais plutôt une liqueur de rhum. Cette catégorie peu connue gagne à l'être, surtout lorsque la crème de rhum en question a été élaborée par Thierry et Julie Trésor. Attendez, Trésor, cela ne vous dit rien ? Eh oui, Thierry et Julie sont bien respectivement le fils et la belle-fille de l'ancien international français (originaire de Guadeloupe) de football Marius Trésor (65 sélections, 4 buts) !

Propos recueillis par Fabien Humbert



Thierry et Julie Trésor.

Parlez-nous de vos débuts, comment avez-vous commencé à produire votre propre crème de rhum ?

Julie (J) : On a commencé pour nous en fait, pour notre consommation personnelle.

Thierry (T) : On était journalistes, et on a réalisé un documentaire sur l'histoire des Petites Antilles : Guadeloupe, Martinique, Sainte-Lucie… Et de ce voyage, nous avons rapporté beaucoup, beaucoup, de bouteilles de rhums de tous types : blancs, vieux, punchs…

J : Certaines qu'on avait achetées, d'autres qu'on nous avait offertes au gré du séjour. Et dans le lot il y avait des bouteilles de crème de rhum. On en avait rapporté 6.

Est-ce que vous aviez goûté des crèmes de rhum sur place ?

T : Non, il a fallu attendre notre retour. Un soir avec des amis on a ouvert une bouteille en fin de repas, et on a tout bu. Rebelote lors des 5 repas suivants ! On ne connaissait pas, c'était la première fois qu'on en a goûté, et on a adoré ça.

Et pourquoi vous êtes-vous dit qu'il fallait que vous fassiez votre propre crème de rhum ?

J : On s'est mis en tête de faire notre crème de rhum à la maison, car on n'arrivait pas à en trouver en métropole à ce moment-là. Le confinement est arrivé, et comme beaucoup de gens, on tournait un peu en rond, alors Thierry s'est mis en cuisine.

T : J'ai pas mal tâtonné et Julie goûtait. Nous avons fini par trouver un équilibre des saveurs qui nous plaisait à tous les deux, et quand on a été déconfinés, nos amis ont goûté. Et ils ont adoré. Eux-mêmes ont fait goûter à leurs amis, ça a fait tache d'huile. Ensuite, dès qu'on était invités quelque part, on nous demandait d'apporter de la crème de rhum vieux ! Parmi les gens qui ont dégusté nos produits dans ces cercles amicaux se trouvaient aussi des professionnels : cavistes, restaurateurs… Eux aussi ont apprécié. Et ils nous en ont demandé pour les commercialiser.

J : On s'est posé des questions, car on avait déjà un métier, et du travail : les documentaires à écrire, à tourner, à monter… Mais on était aussi arrivé à un stade où on ne pouvait plus aller nulle part sans une crème de rhum vieux à offrir.

Concrètement, comment se lance-t-on dans une aventure comme celle-ci ?

J : Finalement, cet entre-deux a duré trois ans. Pendant lesquels on s'est renseigné sur les prérequis, on s'est formés. On appelait la chambre des métiers pour dire qu'on voulait faire et commercialiser notre propre crème de rhum vieux, et dès le départ on perdait les gens, car ils ne savaient pas ce que c'était ! Donc le chemin a été long pour d'abord formuler les bonnes questions et avoir ensuite les bonnes réponses. Côté formation, on a fait des formations sur l'hygiène, le permis d'exploitation, ou tout simplement la création et la gestion d'entreprise. Encore une fois, on était journalistes !

Comment avez-vous bâti un circuit de distribution ?

J : Nous avions déjà les particuliers, les restaurateurs et les cavistes que nous connaissions déjà, plus ceux que nous ont apporté notre site internet (maison-tresor.fr). Puis on s'est rendu compte que ça plaisait aussi beaucoup dans les bars à cocktails.

T : On avait aussi un bon réseau à Marseille où on a travaillé près de 20 ans comme journalistes. Et puis on aime bien aller au contact des gens pour faire goûter nous-mêmes. Les revendeurs sont séduits par notre produit, et par la sincérité de notre démarche. Et notre représentant sur la région bordelaise, c'est un ami d'enfance. Fonctionnaire, il s'est mis en disponibilité. En tout cas, pour le moment, nous ne cherchons pas de distributeur. On a aussi eu la chance de pouvoir participer au festival So Rhum Bordeaux fin avril 2023. On a pu faire goûter, vendre en direct à des particuliers, à des professionnels… On a été surpris parce que je pensais que ce produit plairait surtout aux métropolitains, mais on s'est aperçu que les Antillais aiment aussi.

Mais au fait, comment fabrique-t-on une crème de rhum ?

T : On assemble du rhum vieux agricole vieilli en fût de chêne, de la liqueur de café, de la liqueur de chocolat, de la crème, du sucre et beaucoup d'amour ! Le rhum vieux vient de la Guadeloupe évidemment.

J : Tout à l'heure on parlait d'équilibre des saveurs. Et nous ce qui nous intéressait c'était que le rhum prenne la première place, et que les autres ingrédients viennent en renfort. Notre recette est assez différente des autres crèmes de rhum sur le marché. Les notes de chocolat et de café servent les saveurs du rhum vieux sans prendre le dessus, c'était notre but. D'ailleurs Louise Bouilloux, responsable Innovation Recherche et Développement pour la Maison Isautier, qui est ingénieure agroalimentaire de formation et dont c'est le métier d'inventer des recettes, a goûté et nous a fait beaucoup de compliments, ce qui nous a sincèrement touchés.



Thierry et Marius Trésor.

Et est-ce que le fait d'être le fils et la belle fille de Marius Trésor, ça aide à créer des liens ?

J : On a vraiment été accueillis avec bienveillance dans le milieu, car les gens aiment vraiment notre produit. En fait, la plupart du temps les gens ne savent pas que Thierry est le fils de Marius Trésor, ils ne s'en rendent compte qu'après !

La dégustation

La crème de rhum vieux Trésor se boit fraîche, accompagnée d'un glaçon en fin de repas. On est sur des notes de cacao et de café, et la crème donne au tout un toucher en bouche onctueux. Mais ce qui est vraiment agréable, c'est que ces trois éléments n'empêchent pas le rhum vieux agricole de Guadeloupe de s'exprimer. Elle existe en trois versions : Origine, Artisanale et une encore plus haut de gamme (Exception), avec « un rhum primé rare sur le marché métropolitain et aux saveurs naturellement délicieuses. Réservé à ceux qui comprennent le créole "An nou pran on lagout", et aux fins connaisseurs… ». A bien agiter avant de servir, et à réserver au frais et à conserver idéalement entre 5 et 25°..

Artisanale : 70 cl - 18 % - 40 € - Origine : 70 cl - 18 % - 36 €
Exception : 70 cl - 18 % - 60 €



CIHUATÁN

• RUM OF MAYAN GODS •



SUERTE

◇ LIMITED EDITION ◇

DISTRIBUÉ PAR

WHISKIES DU MONDE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



GRANDE TERRE

LES RHUMS MARIE-LOUISE REDONNENT LEURS LETTRES DE NOBLESSE AU TERROIR D'ANSE-BERTRAND

Propriétaire du domaine de Bel-Air à Anse-Bertrand depuis les années 1970, la famille Payen se lance dans la production de rhum à partir d'une parcelle cultivée en bio et à la main. Un nouvel exemple de création de marque antillaise, réalisée à partir d'un terrain riche en canne à sucre, mais sans matériel de distillation (le rhum est distillé chez Montebello en l'occurrence).

Par Fabien Humbert



Rodolphe Payen produit des rhums parcellaires, monovariétaux, bio et millésimés.

C'est une histoire comme il s'en écrit de plus en plus dans les Antilles françaises. Des hommes et des femmes qui disposent d'hectares de terres, parfois plantées de cannes à sucre mais pas toujours, ayant parfois un lien familial passé ou présent avec le rhum, mais pas toujours… décident un beau jour de produire du rhum. Certains se lancent directement en tant que producteurs et assurent l'élaboration du rhum du début (le champ de canne), à la fin (la distillation). C'est par exemple le cas d'Yves Assier de Pompignan avec la marque martiniquaise A1710, ou du collectif de planteurs qui a donné naissance à Papa Rouyo en Guadeloupe. Mais de plus en plus, ces propriétaires terriens préfèrent assurer eux-mêmes la partie agricole du processus de production du rhum, et laisser la partie distillation à des acteurs déjà bien implantés et disposant de colonnes ou d'alambics. En effet, quand on ne cultive que quelques hectares de canne à sucre, et qu'on n'a besoin de distiller que quelques jours par an, rien ne sert d'investir dans de coûteux appareillages. C'est par exemple le cas de Baie des Trésors ou de Braud & Quennesson en Martinique. C'est aussi le cas de la nouvelle marque guadeloupéenne, Marie-Louise créée par la Rodolphe Payen. Mais comment ce tout juste quarantenaire dont la société familiale opère avant tout dans l'eau embouteillée, en est-il venu à créer sa propre marque de rhum ?

UN RHUM NOMMÉ EN HOMMAGE À SA GRAND-MÈRE

"Je suis guadeloupéen, né en Guadeloupe, rappelle d'abord Rodolphe Payen. *Dans les années 1970 ma grand-mère Marie-Louise a acheté le domaine de Bel-Air dans le nord de la Grande-Terre sur Anse-Bertrand. C'est devenu un domaine où la famille passait ses vacances, et où il y avait aussi une exploitation agricole : des bovins, des caprins, de l'élevage, mais peu d'agriculture."* Suite à la mort de Marie-Louise en juillet 2006, le domaine tombe peu à peu en désuétude. Entretemps, Rodolphe et sa sœur Victoria commencent à se passionner pour le rhum. A tel point que cette dernière ouvre une cave à rhum à Saint-Barth, la Case St-Barth. Tellement, qu'au moment du covid 19, le duo se met en tête de relancer l'activité agricole du domaine autour de la canne à sucre… et de fil en aiguille, de créer leur propre marque de rhum, qui s'appellera bien entendu, Marie-Louise !

A KIND OF BLUE

En avril 2021, la première plantation de canne démarre, directement en agriculture biologique. *"Je n'avais pas envie de passer par des engrais chimiques, des herbicides, insecticides et autres fongicides de synthèse qui abîment les territoires,* explique Rodolphe Payen. *Comme le domaine n'était plus en culture depuis plus de 20 ans, et donc exempt de tous produits chimiques, j'ai eu tout de suite la certification*



Le domaine de Bel-Air se dresse dans un environnement préservé.

bio." Le néo agriculteur décide de planter de la canne bleue. Une option atypique pour le nord de la Grande-Terre, qui jouit d'un climat aride, avec une faible pluviométrie et un fort ensoleillement. *"Quand on la transforme en rhum, la canne bleue a des particularités aromatiques que j'apprécie beaucoup. En général, elle aime plutôt les sols volcaniques avec de la terre profonde, donc c'était un pari que de la planter ici dans un sol argilo-calcaire, identitaire du terroir du nord Grande-Terre*, précise Rodolphe Payen. *J'ai amendé le sol avec de l'engrais bio à base de fientes de poule, ainsi que de l'apport végétal et j'ai mené un véritable combat pour pouvoir irriguer avec les sécheresses que nous avons connues en 2021."* Au total, 1,2 hectares sont plantés, et tout est fait à la main, sans machines qui viendraient endommager les sols ou les cannes. Et le pari est gagnant car lors de la première campagne, la première récolte 75 tonnes sont récoltées, avec un Brix élevé de 22%.

AGRICOLE, PARCELLAIRE, MONOVARIÉTAL, MILLÉSIMÉ ET BIO

Restait à trouver un opérateur qui accepterait de laisser à la nouvelle marque ses installations de distillation quelques jours par an. *"Au départ je voulais travailler avec Reimonenq, avec qui j'ai de très bons rapports et de l'amitié, mais au final c'est Montebello qui fait la prestation de distillation car c'est une des seules distilleries en capacité d'accueillir et de broyer de la canne à sucre entière coupée à la main*, raconte Rodolphe Payen. *Ils peuvent aussi travailler en bio, en suivant le cahier des charges mis en place par Ecocert, même si cela demande beaucoup de nettoyage."* Montebello met ses installations



La terre n'a pas connu de pesticides de synthèse depuis 20 ans.



Rodolphe Payen a opté pour l'iconique canne bleue.

à disposition de Marie-Louise trois jours, pendant lesquels ont lieu le broyage et la distillation. Aucun intrant n'est ajouté lors de la fermentation. C'est uniquement de la levure spécifique pour les fermentations des spiritueux et la levure naturelle de la canne à sucre qui travaillent pendant 48 heures. A la fin du processus, 4 000 litres de rhum à 78% sont nés. Puis le rhum est réduit lentement pendant un an avec une eau à très faible minéralité. Mais comme rien n'est simple, Rodolphe Payen doit patienter plusieurs mois afin que les démarches administratives avec les douanes se finalisent pour récupérer son rhum. Lorsque cela arrive enfin, nous sommes en avril 2022 et le rhum a déjà presque un an. Il sera conditionné en juin 2023 et les premiers batchs de Marie-Louise 54% seront mis en vente, soit un rhum agricole de Guadeloupe, parcellaire, monovariétal, millésimé et bio. Rien que ça ! *"Il reflète bien le terroir d'Anse Bertrand : proximité de la mer, côté iodé, safrané, floral. Mais ce qui prend au nez c'est la sucrosité, l'odeur de bagasse, de canne fraîche"*, s'enthousiasme Rodolphe Payen. Mais seule une partie de la production est commercialisée, et 80% est mise en barrique (en décembre 2022) dans des fûts de chêne américain neufs et d'occasion et quelques fûts expérimentaux sur des 300 litres.



3 HECTARES, PAS PLUS !

L'avenir s'annonce en tout cas dans les tons roses (ou bleus, couleur de la canne chère au cœur de Rodolphe), puisque la deuxième récolte, issue de la même parcelle mais passée de 1,2 à 1,5 hectares, a donné 121 tonnes de canne à sucre ! Et cette fois-ci ce ne sont pas moins de 6 000 litres en brut de colonne qui sont sortis de la distillerie. Un essai avec des levures expérimentales a été réalisé sur ce millésime, tandis qu'un brut de colonne est prévu. Et d'ici 18 à 20 mois, les premiers ESB seront prêts. Toutefois, Rodolphe Payen ne prévoit pas de passer tout son domaine en canne à sucre. La monoculture, très peu pour lui ! « *Les plantations de canne à sucre iront peut-être jusqu'à trois hectares, mais pas plus,* prévient-il. *Il y a d'autres plantations, et je veux garder tous les arbres présents. Il y a de très beaux poiriers-pays sur la parcelle de canne. Cela réduit les rendements, mais je ne veux pas dénaturer l'environnement et garder le côté verdoyant de l'ensemble.* » Quoi d'autre ? Alors que les vieillissements se font actuellement sur la zone industrielle et économique de Jarry, les fûts vont bientôt être logés directement au domaine de Bel Air d'Anse-Bertrand. Et si pour le moment il n'est pas question de s'offrir un appareil de distillation, rien n'est exclu pour l'avenir.

EMBOUTEILLEUR INDÉPENDANT ET AFFINEUR

Mais Marie-Louise n'est pas le seul projet lié au rhum de Rodolphe Payen. Le Guadeloupéen a en effet lancé concomitamment une activité d'embouteilleur indépendant et d'affineur. « *Reimonenq, Bielle, Longueteau, Montebello, Père Labat… Le principe, c'est de faire des assemblages de différentes distilleries de Guadeloupe. Chaque distillerie a ses spécificités, mais il est possible de les faire vivre ensemble. Dans le cognac, on parle souvent de mariage* », tease Rodolphe Payen. Si cette activité reste encore en gestation (elle n'a pas encore de nom par exemple), elle promet donc d'exciter les papilles des geeks du rhum, surtout que Rodolphe Payen a aussi fait l'acquisition de fûts particuliers, comme des fûts de chêne du Caucase…







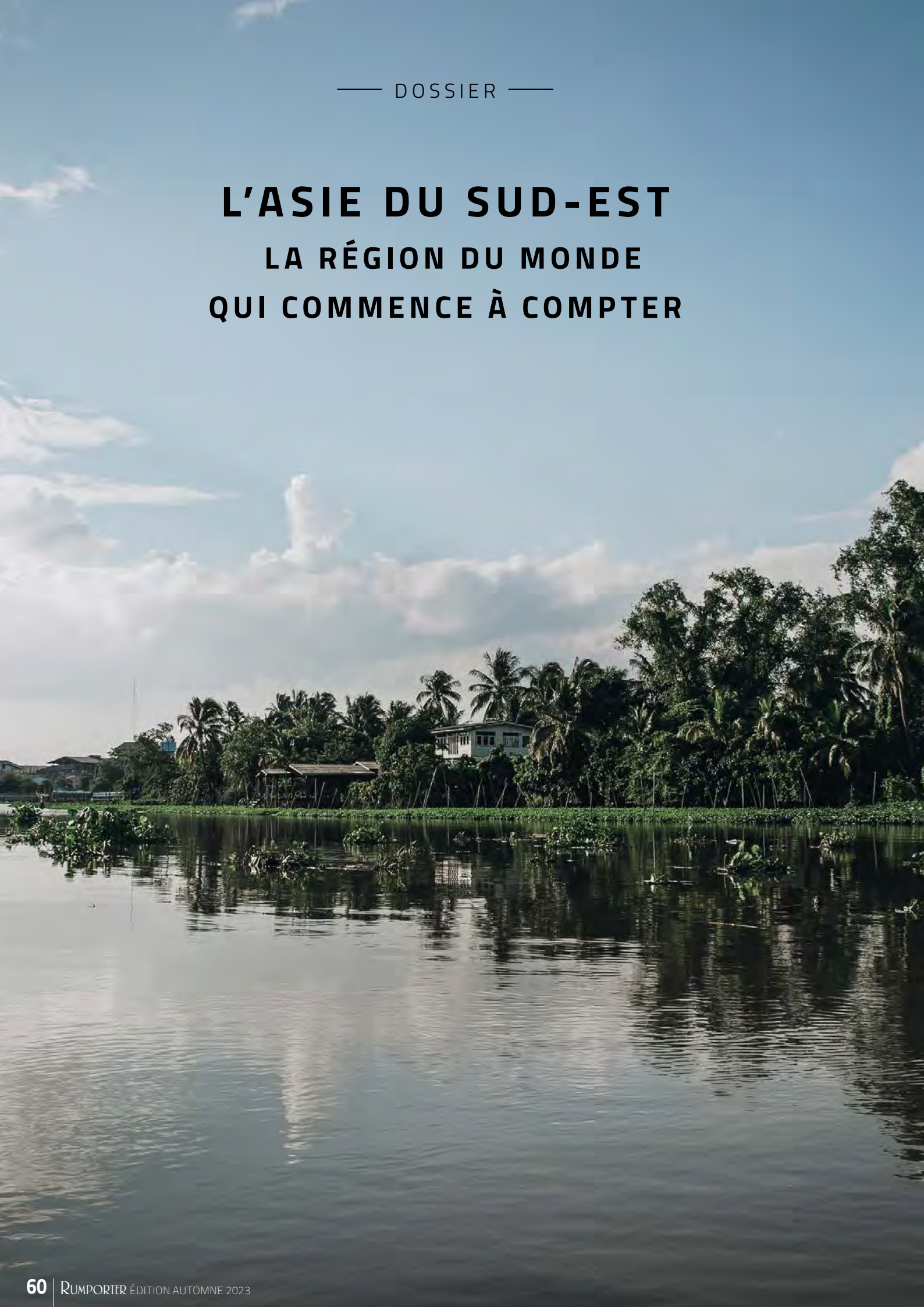
La fermentation dure 48 heures.



Rodolphe Payen déguste le rhum en sortie de colonne chez Montebello.

L'ASIE DU SUD-EST

LA RÉGION DU MONDE QUI COMMENCE À COMPTER





Quand la moto remplace les boeufs.

Forte d'un marché local potentiel énorme, de sa proximité avec les marchés indiens, chinois et japonais, mais aussi d'une production de canne à sucre XXL, l'Asie du Sud-Est, est une des régions du monde où il s'est créé le plus de distilleries et de marques ces dernières années (en particulier en Thaïlande). Notamment grâce à des Français venus s'implanter sur place et développer l'agriculture et l'économie du pays (Vietnam, Cambodge...), et produire des rhums de pur jus de canne qui peuvent rivaliser avec les rhums blancs agricoles des DROM.

Par Fabien Humbert et Alexandre Vingtier

L'Asie du Sud-Est est sans doute une des régions du monde les plus dynamiques en matière de rhum. En premier lieu parce que la zone, qui se situe à l'est de l'Inde, au sud de la Chine et au nord de l'Australie, produit énormément de canne à sucre ! La Thaïlande se classe en effet au 4e rang des pays producteurs avec 1 372 169 hectares (derrière le Brésil, l'Inde, et la Chine). Les Philippines sont 11e, l'Indonésie 12e… Un peu plus loin dans le classement, le Vietnam ou le Cambodge ne sont pas en reste. « *J'ai choisi le Vietnam pour y créer ma distillerie notamment parce que le pays compte 300000 hectares de champs de canne avec une soixantaine de variétés, et elles sont de très bonne qualité* », confirme le Français Antoine Poircuitte (Sampan).

LES PHILIPPINES ET LA THAÏLANDE SONT DÉJÀ DES GÉANTS DU RHUM

Certains pays d'Asie du Sud-est ont de plus une tradition de distillation bien ancrée. Par exemple, Tanduay, la marque de rhum la plus vendue au monde (pourtant presque inconnue sous nos latitudes), est originaire des Philippines. De même que la célèbre marque Don Papa. La Thaïlande peut quant à elle compter sur le géant brassicole ThaiBev, qui produit aussi des spiritueux et donc du rhum ou des boissons spiritueuses à base de rhum (Mekhong, Phraya, SamSom, Hong Thong, Mangkorn Thong). Et Thaibev vend aussi ses rhums à des embouteilleurs indépendants, ou créateurs de marques, qui les commercialisent ensuite.

UN MARCHÉ POTENTIEL ÉNORME

Composée dans son acception courante de onze pays (la Birmanie, Brunei, le Cambodge, l'Indonésie, le Laos, la Malaisie, les Philippines, Singapour, la Thaïlande, le Timor oriental et le Vietnam) l'Asie du Sud-Est peut aussi compter sur une population de près de 700 millions d'habitants, soit un réservoir de clients potentiels conséquent. Le cas de l'Indonésie étant un peu particulier, puisque près de 87 % de la population est de confession musulmane et ne consomme donc a priori pas d'alcool. On y produit pourtant bien des spiritueux, et notamment du rhum. La zone se trouve également à quelques encablures des immenses marchés chinois et indien, ou du plus restreint, mais plus haut de gamme, japonais. Trois pays où l'on ne rechigne pas à accompagner ses repas de spiritueux, même si le rhum n'y est pas forcément très bien introduit.

DE PLUS EN PLUS DE RHUMS HAUT DE GAMME

Le gros du marché du rhum en Asie du Sud-Est est trusté par des rhums ou boissons spiritueuses de consommation courante, pour ne pas dire bas de gamme. Cependant, que ce soit aux Philippines (Don Papa), en Thaïlande (Phraya, Naga, Kosapan, Chalong Bay, Issan…), au Cambodge (Ampov, Samaï, Kampuchea), au Vietnam (Belami, Sampan, Mia)… des rhums de qualité émergent et commencent à se tailler des parts de marché dans leurs pays et dans leur zone d'influence économique, et à rayonner sur les marchés à l'export. Notamment grâce à une véritable effervescence autour des bars à cocktails. De plus, les sommeliers des restaurants et hôtels haut de gamme se montrent particulièrement intéressés par des spiritueux produits localement, dont ils peuvent vanter les mérites à leurs clients internationaux. Ainsi, si on produit du rhum en Thaïlande à partir de mélasse de canne à sucre depuis des décennies, le premier rhum haut de gamme du pays, Phraya, a vu le jour en 2019. Fait à partir de mélasses locales, il est passé par 70 heures de fermentation, une distillation en multicolonnes à 95 %, avant de vieillir dans des ex-fûts de bourbon, et d'atteindre un titre alcoolémique de 40 %. En d'autres termes, il ressemble un peu à un « ron » de tradition espagnole, avec un petit plus, une originalité toute asiatique.

DES RHUMS ET DES « RONES »

En effet, plusieurs traditions rhumières vivent côte à côte, parfois dans le même pays en Asie du Sud-Est. La Thaïlande produit par exemple des rhums légers peu aromatiques, mais aussi un rhum vieilli de caractère comme Phraya, ou encore Kosapan, qui est un pur jus de canne de tradition française. Le rhum de mélasse Naga, créé par le Français Sébastien Foloppe, y est aussi produit pour partie. Le Cambodge accueille également (depuis 2022) un rhum de pur jus de canne de tradition française, Ampov, créé par le Français Ralph Meyer en collaboration avec Guillaume Ferroni. Mais aussi un ron de tradition espagnole : Samaï, notamment piloté par un maître distillateur qui peut se prévaloir de 40 ans de carrière au Venezuela (Diplomatico). La mélasse de canne à sucre locale est utilisée, la distillation dure entre 3 et 6 jours selon les conditions climatiques, puis la distillation en alambics (surtout) ou en colonne va jusqu'à 82 %.

L'ASIE, LE NOUVEL ELDORADO

L'Asie du Sud-Est est donc en pleine effervescence, et pourrait bien rapidement devenir un des pôles principaux de la production de rhum. Une effervescence qui dépasse d'ailleurs les frontières de la zone, puisque du rhum commence à être produit en Chine continentale, mais aussi à Taiwan (Renaissance), en Inde (Amrut, Camikara), ou encore au Japon (Ryoma, feu Nine Leaves…). Bref on n'a pas fini de parler du rhum asiatique !

L'Asie, lieu de naissance du rhum ?

L'Indonésie a été colonisée par les Portugais avant de tomber sous la férule des Hollandais. Le Vietnam et le Cambodge ont fait partie de l'Indochine française. Les Philippines ont été colonisées par l'Espagne, avant de passer sous pavillon américain. La Thaïlande, ex-royaume du Siam, n'ayant jamais été complètement colonisée (mais grignotée par les Britanniques et les Français). Il serait cependant faux de penser que ce sont les Européens qui ont apporté l'art de la distillation dans les contrées qu'ils avaient conquis. Certains pensent même que du rhum ou un spiritueux proche y était produit avant leur arrivée. « *La canne à sucre vient de Papouasie–Nouvelle-Guinée, et est arrivée en Indonésie, selon moi, c'est là que du rhum a été distillé pour la première fois*, explique Sébastien Foloppe, qui a créé la marque Naga (Indonésie et Thaïlande). *Les Chinois, qui ont inventé la distillation 1000 ans avant nous, se sont installés sur ces îles pour commercer, et ils ont fait de l'alcool avec ce qu'ils trouvaient sur place, c'est-à-dire du sucre ou de la mélasse. Ce spiritueux a pris un nom arabe, Arack, car des marchands arabes s'étaient eux aussi installés sur place notamment pour pratiquer le juteux commerce des épices.* » Certaines zones de l'Asie-du-Sud-Est comme les Philippines, la Thaïlande, et l'Indonésie avaient donc des alcools forts produits à base de mélasse ou de canne à sucre, longtemps avant l'arrivée des Européens.



LES FRANÇAIS
FER DE LANCE DU RHUM
EN ASIE DU SUD-EST

S'ils ne sont pas les seuls à avoir perçu le potentiel de cette région du monde, nos compatriotes sont nombreux à y produire du rhum. Certains, comme Sébastien Foloppe, ont créé leur marque (Naga en Indonésie et en Thaïlande) et la gèrent depuis la France. Mais de plus en plus d'entre eux viennent s'y installer toute ou partie de l'année. Antoine Poircuitte (Sampan), Clément Jarlier et Clément Daigre (Mia) au Vietnam, Ralph Meyer au Cambodge, Yann TrIffe ou Thibault Spithakis en Thaïlande... la plupart du temps pour y produire eux-mêmes des rhums de pur jus de canne, d'une grande qualité. Ils y développent l'agriculture, créent des emplois, et alimentent les bars à cocktails, restaurants étoilés et hôtels avec leurs produits de terroir. Nous avons donné la parole à trois d'entre eux afin qu'ils nous racontent comment ils ont fait pour créer leur marque, et aussi parfois, quelles galères ils ont rencontré.

Par Fabien Humbert



INTERVIEW

SÉBASTIEN FOLLOPE
CRÉATEUR DE LA MARQUE NAGA
(THAÏLANDE, INDONÉSIE)



Quel est votre parcours avant de vous lancer dans l'aventure Naga ?

J'ai fait mes études à Kedge Bordeaux, puis j'ai travaillé chez Bardinet (groupe La Martiniquaise) à l'export. J'ai quitté Bardinet en 2007, pour rejoindre une start up OPOSIT Wine & Spirits, une agence de développement de marques, mais l'aventure a tourné court en 2011. Depuis, je suis consultant et importateur pour des marques de rhum. J'ai notamment introduit sur les marchés européens des marques comme Optimus ou Cihuatan. Mais au bout d'un moment j'ai eu envie de créer ma propre marque de rhum.

Comment vous est venue l'idée de créer une marque de rhum en Asie du Sud-Est ?

C'était en 2009 en marge de Vinexpo Hong Kong (salon consacré au vin, NDLR), j'ai essayé un rhum thaïlandais dans un restaurant. Et je me suis dit que si un jour je créais ma marque, ce serait un rhum asiatique. En 2012, j'ai sauté le pas et j'ai contacté le leader de la production et de distribution d'alcool en Thaïlande qui contrôle 99,9 % du marché local. Sur leurs 12 distilleries, 4 font du rhum. J'ai déposé ma marque Naga en 2013.

Pourquoi avoir choisi le nom « Naga » ?

C'est difficile de trouver des noms de marques à l'international, beaucoup ont déjà été déposés. Naga, nom d'animal mythologique de l'hindouisme qu'on retrouve dans plusieurs religions asiatiques et qui est protecteur de la nature et rattaché à d'eau. De plus, il est facile à prononcer dans toutes les langues.

Comment s'est déroulé le processus de création ?

J'ai travaillé sur mon rhum pendant un an, et mis au point mon assemblage avec les nombreux échantillons qu'ils m'envoyaient. En mai 2014, je passe commande de 20 000 litres. En juin mon fournisseur thaïlandais me prévient que finalement ils ne vont pas faire affaire avec moi. Alors que l'embouteillage était prévu en août et le lancement en octobre 2014. Sans explications. Le ciel m'est tombé sur la tête et l'aventure a failli tourner court.

Comment avez-vous rebondi après ce premier revers ?

J'ai continué à chercher d'autres origines de rhum pour ma marque. Un de mes associés ayant une société de vrac en Espagne (rhums de la République dominicaine, Panama, Colombie, Cuba…), m'a proposé du Batavia arrack indonésien. Et en 2016 on a décidé de relancer Naga non plus comme un rhum thaïlandais, mais comme un rhum indonésien. Et début 2017, le Naga indonésien est sorti.

Mais la Thaïlande est revenue dans le jeu !

J'avais continué à garder des liens avec la Thaïlande. En 2019, le fournisseur revient sur sa décision et est finalement d'accord pour faire du rhum Naga, mais avec l'interdiction de faire figurer en Thaïlande (ou Thaibev) et tout un tas d'autres mentions s'y rapportant sur l'étiquette. J'ai lancé donc une cuvée thaïlandaise en 2020 avec Dugas, appelée Siam Édition. Le Royaume de Siam étant l'ancien nom de la Thaïlande. Jusqu'à

récemment j'étais le seul occidental à avoir le droit de commercialiser du rhum de Thaïlande (mais sans le dire). Et puis ils ont décidé cette année de vendre leur 12 ans d'âge à d'autres opérateurs (un peu à tout le monde), et ont finalement autorisé de faire figurer Thaïlande sur l'étiquette… Mais je reste le seul à disposer de leurs autres qualités de rhums comme le 10 ans ou le Full Proof.

Comment vos rhums sont-ils produits ?

Pour mon 10 ans : Kingdom of Siam, je reçois le rhum en provenance de Thaïlande de 60 à 63 % selon les années. Sachant qu'il a été distillé en colonne aux alentours de 70 %. Le vieillissement se fait sur place. La distillerie est au niveau de la mer, mais on fait du ouillage avec des comptes d'âge équivalents, ce qui permet de diminuer la perte d'alcool. Une fois en France, on rajoute de l'eau pour l'amener à 40 % et 0 g de sucre. Tous les ans je sors aussi un full proof. Le 2011 était à 63 %, le 2012 sera à 61,2 %… Ma référence Shani est un rhum thaïlandais à 62 % passé dans des fûts de pedro ximenez pendant 15 mois. C'est un véritable vieillissement, pas un simple finish. Il est finalement réduit à 48 %. Et au rayon nouveautés, il y a un 12 ans, et un 2012 en full proof.

Et concernant les cuvées indonésiennes ?

Je suis tenu par des clauses de confidentialité et je ne peux pas nommer les deux distilleries avec lesquelles je travaille, car il s'agit d'un pays musulman. On y fait notamment du rhum de mélasse qu'on appelle Batavia arrack (Batavia, ancien nom de Jakarta, ancien dominion des Pays-Pas, les Bataves, NDLR). Pendant longtemps, le Batavia Arrack était considéré comme un rhum de qualité en Europe et notamment dans les pays scandinaves.

Pourtant il n'y a pas marqué « rhum » sur la bouteille, pourquoi ?

Ce n'est pas tout à fait un rhum, car lors de la fermentation du Batavia Arack, on utilise du riz rouge qui a été malté et fermenté. Moins de 2 % de l'alcool environ vient du riz. Pour cette raison, on ne peut pas à proprement parler de rhum qui doit provenir à 100 % de la canne à sucre.

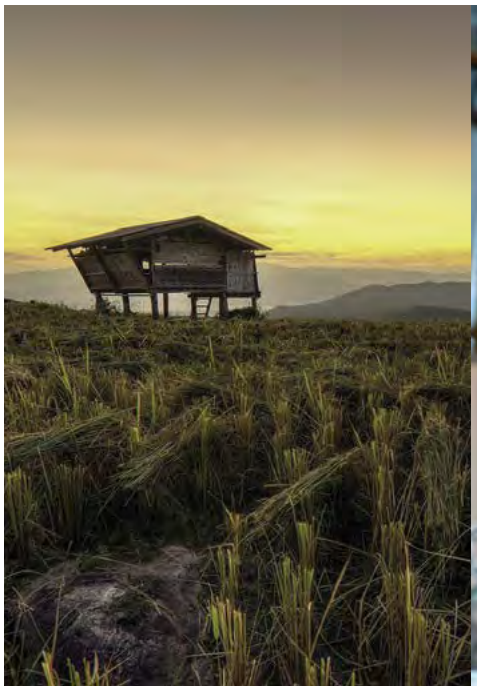
Comment est-il produit ?

La distillation se fait en alambic et colonne, et atteint entre 70 et 85 %. Le vieillissement se fait dans des fûts de teck et de fût de chêne américain. Le rhum arrive en France à 67 %, je le réduis, je rajoute un peu de sucre (6 g). Je ne spécifie pas l'âge même si on m'a dit que c'était un 7 ans. J'ai aussi une référence qui a vieilli en barriques de merisier neuves et je fais vieillir à 67 % et une autre qui est finie en fûts de vin rouge de Saint-Émilion, le château Pas de l'Âne.





YANN TRIFFE
CO-FONDATEUR DE KOSAPAN (THAÏLANDE)





Comment s'est passée la création de Kosapan ?

Nous étions trois associés, et on avait choisi la Thaïlande, car on voulait utiliser l'art de la distillation français avec des ingrédients thaïs : épices, fleurs, fruits, etc. On a commencé par le rhum parce qu'on trouve de grandes quantités de cannes et de très bonne qualité aussi. Nous avons cherché à produire un rhum avec un seul type de canne à sucre et il nous a fallu près de 4 ans et demi pour trouver le type de canne et développer notre propre processus de fermentation et distillation. C'est sûrement pour cela que notre rhum est le seul rhum blanc Thaï à avoir eu la double médaille d'or à San Francisco en 2018. Et c'est grâce à ce rhum qu'on a pu se diversifier. On a alors développé d'autres spiritueux : gin, cacao, mandarine thaï, feuille de pandanus, fleur de jasmin fraîche… Et c'est en hommage à l'historique et emblématique ambassadeur du Royaume de Siam en France (qui avait lui-même rencontré Louis XIV) appelé « Kosapan », que nous avons décidé de nous appeler ainsi.

Est-ce compliqué de travailler en Thaïlande ?

Comme dans tous les pays, la Thaïlande a ses propres lois. Le marché de l'alcool est une industrie sensible comme dans beaucoup de pays. Mais cela présente aussi beaucoup d'opportunités et le nombre de spiritueux artisanaux a beaucoup augmenté ces dernières années. La compétition est saine et cela nous permet aussi de nous remettre en question et de s'améliorer. C'est un pays qui selon moi est encore jeune pour ce qui concerne les spiritueux artisanaux et je pense qu'il y a encore énormément de belles choses à faire.

Qui peut produire de l'alcool en Thaïlande ?

Du moment qu'une personne ou une société obtient la licence de production de spiritueux alors elle peut le faire. Il lui faudra aussi une licence de vente de spiritueux. Il existe plusieurs types de licences qui autorisent à produire de l'alcool en Thaïlande. Chaque licence a ses propres conditions : de



capacité, de production, de nombre d'employés, du type d'alcool qui peut être produit, etc. Pour avoir cette licence de production, il faut bien respecter certaines conditions : un certain capital, un lieu, une puissance totale, ou une quantité maximale ou minimale, etc. Il y a aujourd'hui d'excellentes distilleries dirigées par des locaux ou des étrangers. Il y a aussi des établissements locaux qui enseignent l'art de la distillation.

Quel type de licence avez-vous ?

Nous avons aujourd'hui la petite licence dite licence « fermière » qui est faite pour les petits producteurs d'alcools locaux. Cette licence ne nous permet pas d'appeler un rhum ou un gin par son propre nom et nous ne pouvons pas fabriquer localement un alcool de couleur. Cela fait partie des restrictions locales. Par contre nous pouvons exporter et cela nous permettra de faire du vieillissement en barrique a l'étranger.

Le marché est-il porteur pour le rhum ?

C'est un des pays du monde où il y a le plus de bars à cocktails et la qualité de ces établissements s'est beaucoup développée. J'oserais dire que Bangkok a pris la place de Singapour en Asie et que rapidement elle pourrait dépasser Hong Kong. Ceci explique pourquoi il y a une forte demande d'alcools locaux de qualité. Aujourd'hui avec Kosapan, on est surtout connu sur le marché local : hôtel 5 étoiles, bars à cocktails, restaurants référencés au guide Michelin… mais enfin, cette année nous devrions commencer à être présents en Europe, mais aussi ailleurs en Asie-du sud-est.

Parlons un peu de production, d'où vient la canne à sucre utilisée pour produire votre rhum pur jus de canne ?

Aujourd'hui nous n'utilisons qu'un type de canne à sucre propre à la Thaïlande et l'Asie du Sud-Est. Cette canne à sucre nous provient de petits fermiers, qui sont en agriculture biologique, avec qui nous travaillons depuis le début de notre projet. Ils se trouvent dans un rayon très proche de notre distillerie pour limiter notre empreinte carbone. Ils ont aussi et surtout les mêmes valeurs que nous en termes de commerce équitable et respect de l'environnement. C'est pour cela que nous travaillons avec eux depuis le début. C'est d'ailleurs un vrai partenariat où nous travaillons tous dans la même direction : promouvoir le savoir-faire local. Nous réfléchissons aussi avec eux à planter notre propre canne.



Et la distillation ?

Elle se fait dans un alambic à repasse, un alambic dit traditionnel en cuivre qui nous vient d'Europe comme l'ensemble de nos équipements. On travaille par lot de petite quantité et/ou l'on extrait le maximum des arômes. Depuis le début nous avons préféré la qualité et l'aromatique à la quantité. Aujourd'hui tous nos spiritueux sont distillés entre deux et trois fois minimum, voire plus pour certains. Nous préférons aussi des fermentations lentes pour maximiser le développement de nos arômes. Il faut que les levures puissent travailler de manière sereine pendant plusieurs jours, voire plusieurs semaines (c'est pourquoi nous contrôlons les températures de nos fermentations lentes). Ensuite nous gardons tous nos alcools pendant un minimum de trois à six mois pour amener plus de rondeur, de richesse et de gourmandise. Il faut reconnaître que le savoir-faire et l'expérience de Jeremy Bricka, un des fondateurs du Domaine des Hautes Glaces, nous a énormément aidés. Il fait aujourd'hui partie de la société et du projet. On met des choses en place petit à petit.

Pour en savoir plus sur Kosapan :
https://rumporter.com/kosapan/

INTERVIEW

ANTOINE POIRCUITTE
COCRÉATEUR DES RHUMS SAMPAN ET DE LA DISTILLERIE D'INDOCHINE (VIETNAM)





Comment vous est venue l'idée de produire du rhum ?
Ça a été un long processus. Je suis un peu tombé dans les spiritueux quand j'étais petit. Mes deux grands-parents paternels (Franche-Comté, surtout de l'alcool de cerise) et maternels (Lorraine, essentiellement de la mirabelle) étaient paysans et bouilleurs de cru. J'ai fait ma première distillation à 10 ans. Et même mon nom vient de la distillation d'alcool de poire !

Quel a été votre parcours ?
J'ai fait des études de commerce, puis j'ai travaillé dans le commerce des vins et spiritueux. Je suis arrivé au Vietnam en 2008, où je suis resté 3 ans. Puis j'ai fait Hong Kong pendant 3 ans, et j'ai intégré le groupe Marie Brizard, à Shanghaï. J'ai mis de l'argent de côté et je me suis lancé avec mes deux associés Yann et Julien.

Pourquoi avoir choisi l'Asie du Sud-est et le Vietnam pour vous implanter ?
Je voulais me rapprocher de la terre mère de la canne à sucre, qui vient de Papouasie–Nouvelle-Guinée. Et au Vietnam il y a 300 000 hectares de champs de canne avec une soixantaine de variétés et une super qualité. En 2017, j'ai visité pas mal d'exploitations et fait des analyses de sols et de canne à sucre. Le sol est très pur, ce sont d'anciennes forêts transformées en champs, avec une belle terre, pas de pesticides…

Comment s'est passé le contact avec les paysans locaux ?
Établir des relations de confiance avec des personnes, ça prend du temps au Vietnam. Mais on y est arrivé et on a des projets ensemble. Je leur ai par exemple proposé un projet de coopérative. J'aimerais aller plus loin dans la culture : arrêter le labour, développer le vivant du sol. J'ai une vision à très long terme. Mes cultivateurs me prêtent 1 hectare de culture où je vais pouvoir développer une culture 100 % naturelle. Bio, pas de nutriments apportés… bref développer un rhum issu de l'agriculture naturelle.

Comment se fait la culture de la canne à sucre ?
La canne pousse pendant la saison des pluies et on la récolte pendant la saison sèche. De février à août. On utilise une

RUMPORTER ©

Carte réalisée par Alexandre Vingtier
Création graphique : Véronique Landreaud
(reproduction interdite)



Thaïlande

1 - Kosapan Distiller (F)
2 - Issan Rum Distillery (F)
3 - Issan Koh Samui
4 - Chalong Bay Rum Distillery (F)
5 - Sang Som Co., Ltd.
6 - Lamai Distilleries Company Limited
7 - Naga (F)
8 - Phraya

Laos

9 - Laodi distillery
10 - Madilao

Cambodge

11 - Samai Distillery
12 - Chbar Ampov Section (F)
13 - Kampuchea
14 - Kampot Rum

Vietnam

15 - Distillerie d'Indochine Sampan (F)
16 - Rhum Belami (F)
17 - Saigon Liquorists / Rhum Mia (F)

Philippines

Don Papa
Tanduay
Kasama

(F) *: créé par un français*



variété endémique du Vietnam et du sud de la Chine. Donc Sam pan est un rhum monovariétal et millésimé. La distillerie est à 50 km des champs de cannes. Elles sont coupées à la main la veille en fin d'après-midi et sont pressées dans un délai de maximum 24 h pour garantir la fraîcheur, éviter l'oxydation et les bactéries dans le jus de canne. Pendant la campagne, on passe 8 tonnes de cannes par jour, 6 jours par semaine.

Quid du processus de production ?

On n'effectue qu'une seule presse, sans » imbibition.Ca nous permet de produire 4000 litres de jus par jour. Le jus est mis en fermentation en cuve ouverte thermorégulée. La fermentation est relativement longue, en moyenne 5 jours, et se fait grâce à des levures développées à partir de mélasse de canne à sucre. La distillation se fait dans une colonne de 11 plateaux d'extraction et 2 plateaux de concentration. Elle est 100 % en cuivre et faisait auparavant de l'armagnac. Elle s'appelle Odette !



A combien sort le rhum ?

En théorie on peut faire 1000 l d'alcool à 70 % en 24 heures. En réalité, 3000 litres par semaine. Entre 70 et 72 %. Après la distillation, il y a un premier repos pendant 3 semaines. Puis la réduction au goutte-à-goutte commence. Elle dure de 6 à 8 mois. Il s'écoule donc 9 mois entre le pressage et la mise en bouteille. Rien n'est ajouté, à part de l'eau pour faire baisser le niveau alcoolique de nos références : 43, 54 et 65 %.

Et le vieillissement ?

Nous disposons d'une majorité d'ex-cognac, quelques ex-bourbon, quelques barriques particulières… Nous avons 120 barriques en vieillissement et 226 qui arrivent. Un nouveau chai va être construit sur le site.

Quelles sont les nouveautés à venir ?

On travaille sur pas mal de nouveautés, comme un brut de colonne, un finish en ex-fûts de porto, ou une cuvée avec une fermentation de 15 à 20 jours. Et d'ici la fin de l'année, je vais lancer un autre rhum sous une autre marque à base de mélasse. Ainsi, à la fin de la campagne de la récolte de la canne à sucre, la colonne servira à distiller de la mélasse.

Le marché du rhum est-il porteur au Vietnam ?

Le marché vietnamien se développe bien, notamment auprès des hôtels et restaurants. Ou encore les bars à cocktails qui se développent énormément. Le site se visite et on accueille beaucoup de monde. On fait aussi des assemblages uniques pour quelques clients haut de gamme pour les hôtels et restaurants.



AREHUCAS®

SELECCIÓN FAMILIAR

RHUMS AVEC HISTOIRE

LES ÎLES CANARIES, BERCEAU DU RHUM

GRAN CANARIA EST LE BERCEAU DES CANNES À SUCRE DES AMÉRIQUES, INTRODUITES PAR CHRISTOPHE COLOMB EN 1493.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. 40°



L'INDE :

LE SOUS-CONTINENT AUX MILLE FACETTES

On sait depuis longtemps que l'Inde produit du whisky avec Amrut, mais on sait moins que ce pays de plus 1, 4 milliards d'habitants produit aussi désormais du rhum, notamment Amrut (encore lui) et Camikara. mais ce n'est pas tout, car l'Inde est un monde en soi, avec de multiples traditions et savoir-faire. Laissons nous guider par Asim Raza !



CAMIKARA

REDÉCOUVRIR L'HISTOIRE INDIENNE ET RÉVOLUTIONNER L'INDUSTRIE DU RHUM EN INDE

Premier et unique rhum 100 % pur jus de canne, Camikara est devenu un précurseur dans l'industrie indienne du rhum, redéfinissant le goût du pays pour les spiritueux de qualité supérieure. Combinant l'artisanat traditionnel et les techniques modernes, il est également le premier rhum indien à avoir remporté une médaille d'or aux prestigieux IWSC Awards 2023, avec 95 points.

Rencontre avec M. Siddhartha Sharma, PDG de Piccadily Distilleries.
Par Asim Raza

Quelle est l'idée qui a présidé à la création du rhum Camikara et pourquoi avez-vous choisi de commencer par un rhum de 12 ans d'âge ?

La tournure fortuite des événements s'est produite pendant la période difficile de la pandémie de Covid, lorsque nous avons décidé de créer plus d'espace dans nos entrepôts. Au cours de ce processus, nous sommes tombés sur une découverte remarquable : des fûts de jus de canne à sucre distillé en 2009 qui avaient été négligés par inadvertance, dont environ 20 % avaient même subi les ravages du temps, avec un contenu desséché et des cercles métalliques exposés. Notre curiosité piquée, nous nous sommes rapidement procuré des échantillons pour un examen plus approfondi, révélant un spiritueux d'une puissance étonnante, titrant 72 % d'alcool par volume.

Ma première rencontre avec ce spiritueux m'a procuré un éventail de sensations particulières. Pourtant, lorsque je me suis aventuré à l'explorer une nouvelle fois, j'ai découvert une essence captivante qui défie les attentes conventionnelles. Incertain de sa grandeur ou de sa folie, j'ai demandé l'avis d'autres leaders de l'industrie en partageant avec eux ce liquide unique. À ma grande joie, il a suscité l'admiration et l'éloge. Bien qu'il ne reste que 6,6 % du liquide d'origine, en raison de la perte importante subie pendant la part des anges, nous avons reconnu sa valeur irremplaçable et avons décidé de le mettre en bouteille.

En sanskrit, le terme « Camikara » symbolise l'or liquide, un nom qui correspond à la nature précieuse de notre extraordinaire création. Ce n'est qu'après avoir goûté à la magnificence de ce liquide que nous avons décidé d'embrasser le monde du rhum, bien que nous nous soyons d'abord concentrés sur le whisky de malt. Bien que ce ne soit pas intentionnel, les anges eux-mêmes ont semblé guider notre chemin vers cette entreprise.

Où le rhum Camikara est-il produit et pouvez-vous nous donner des détails sur le type de canne à sucre utilisé ? En outre, donnez-vous la priorité au rendement ou au terroir lorsque vous sélectionnez la canne à sucre pour votre processus de production ?

Le rhum Camikara trouve son origine dans l'Haryana, en Inde, où se trouve notre sucrerie. Pendant la saison hivernale, lorsque la récolte de la canne à sucre bat son plein, nous allouons un

mois de temps mort à notre production de malt afin d'utiliser nos alambics pour distiller le jus de canne. Notre approche de la distillation a pris différentes formes : l'une consiste à distiller le jus de canne sans aucune filtration, tandis que l'autre incorpore un simple processus de filtration pour éliminer l'enveloppe et la bagasse avant la distillation. Ce processus méticuleux a lieu dans notre distillerie située dans l'Haryana.

Pour répondre aux besoins de la production de rhum, nous avons créé un entrepôt dédié, juste en face de notre distillerie. Cet espace servira également de centre d'accueil pour les visiteurs, ce qui permettra aux amateurs de découvrir notre métier de première main. Pour le processus de vieillissement, nous utilisons des fûts de bourbon récemment carbonisés, que nous n'utilisons qu'une seule fois, afin de conférer des saveurs distinctes à notre rhum.

En termes de terroir, notre situation dans l'Haryana a une influence significative. Situés près de la rivière Yamuna, nous bénéficions d'un environnement qui s'écarte des plaines plates généralement associées à la région. La nappe phréatique de notre région est alimentée chaque année par des eaux glaciaires, ce qui confère un profil soyeux à notre jus de canne. En outre, notre localité est réputée pour avoir l'une des meilleures eaux du pays, ce qui renforce encore la qualité de notre produit.

En ce qui concerne la variété spécifique de canne à sucre utilisée dans notre lot initial et toujours maintenue aujourd'hui, nous nous appuyons sur COJ-36 qui est une variété plus courte et plus épaisse. Malgré une baisse de rendement, nous restons attachés à cette variété particulière. Afin de garantir un approvisionnement régulier en canne à sucre pour notre production de rhum, nous nous engageons dans des contrats d'agriculture avec des partenaires de confiance.

Qu'est-ce qui a motivé l'utilisation de pur jus de canne et d'alambics et pouvez-vous nous en dire plus sur votre processus de production ?

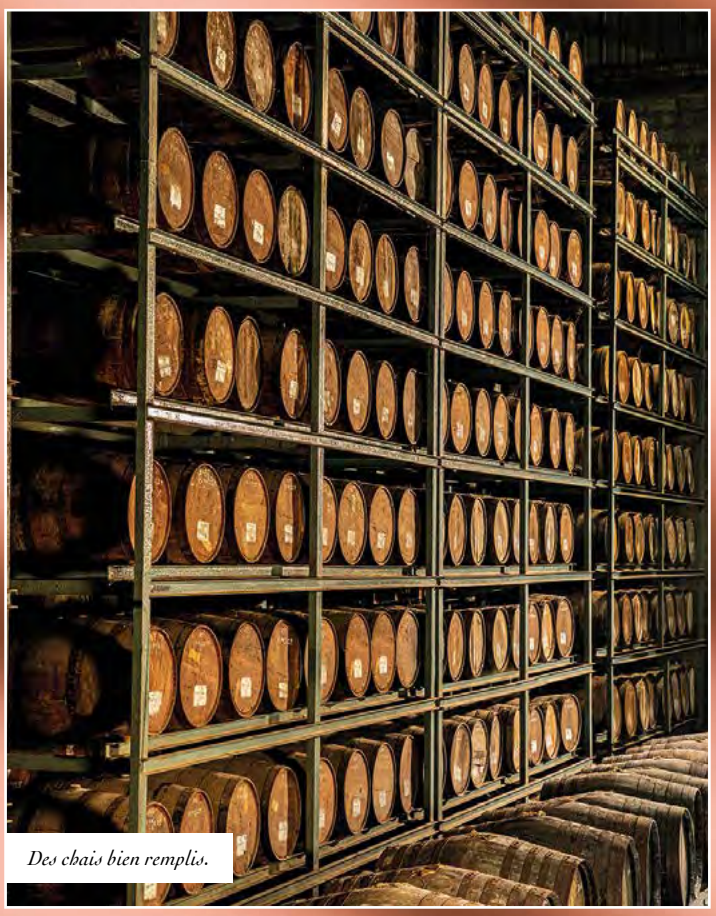
La décision d'utiliser du jus de canne pur et des alambics dans notre processus de production a été profondément influencée par l'utilisation courante de la mélasse pour produire un spiritueux bon marché et de qualité médiocre, connu sous le nom de « rectified spirit » en Inde. Cette eau-de-vie manquait d'arômes et de saveurs agréables et laissait beaucoup à désirer. En punjabi, une langue régionale indienne, il était communément décrit comme « heek maardi aae », c'est-à-dire désagréable au nez. Conscients de l'abondance de la canne à sucre à notre disposition, nous nous sommes engagés dans une voie différente, visant à créer quelque chose de pur et de distinctif, nous démarquant ainsi de la masse.

Nos alambics en cuivre sont fabriqués en Inde. Nous utilisons un wash still de 36 000 litres et un spirit still de 15 000 litres, selon un processus de double distillation. Pour garantir la meilleure qualité, nous sélectionnons soigneusement les coupes à environ 65-66 % d'alcool par volume avant de transférer le liquide dans des fûts. Nous le dilluons à 62,5 % avant de remplir les fûts, mais la teneur peut varier au moment de l'extraction. En raison du climat tropical et de la chaleur intense que nous connaissons, l'eau s'évapore plus rapidement, ce qui entraîne parfois une augmentation de la teneur à 63-64 %.

En optant pour du jus de canne pur et en utilisant des alambics, nous nous efforçons de produire un rhum de qualité exceptionnelle, en exploitant l'essence de la canne à sucre dans sa forme la plus pure, tout en garantissant un processus de distillation méticuleux et précis.



Des pot stills en cuivre qui n'ont pas fini de faire parler d'eux !



Des chais bien remplis.



En tant que pionniers de l'industrie indienne du rhum, avez-vous personnellement exploré le monde des rhums agricoles ? Pourriez-vous nous faire part d'expériences ou de connaissances acquises en essayant le rhum agricole et nous expliquer comment elles ont pu influencer votre propre parcours dans la fabrication du rhum ?

Notre parcours a été fait d'exploration et d'apprentissage continu. Bien que nous ayons déjà élaboré notre premier lot avant de nous engager avec d'autres, nous avons eu le privilège d'interagir avec de nombreuses personnes au fil des ans qui ont partagé leurs idées et leurs expériences avec nous. Des personnalités telles que Maggie Campbell de Mount Gay et un certain gentleman de Londres, que je préfère ne pas nommer, ont joué un rôle important dans l'élargissement de nos horizons en nous faisant découvrir le monde des rhums agricoles.



L'exploration des rhums agricoles a été pour nous une expérience enrichissante. Nous avons découvert que l'agricole représente un style de rhum raffiné, qui contraste fortement avec les rhums à base de mélasse. Il est devenu évident que le style agricole, sans ajout d'arômes ou de caramel, possède une pureté et une élégance qui rendent vraiment justice au métier. Inspirés par cette révélation, nous avons voulu créer un rhum qui capture l'essence de son terroir, en laissant les saveurs s'exprimer d'elles-mêmes sans aucune interférence.

L'exploration des rhums agricoles a profondément influencé notre propre parcours de rhumier. Elle nous a poussés à poursuivre une voie qui donne la priorité à la pureté et à l'expression du terroir dans nos créations. Notre objectif est de produire un rhum qui illustre les normes les plus élevées de l'artisanat, offrant une expérience sensorielle à la fois authentique et unique. Les connaissances et les enseignements tirés de nos rencontres avec les rhums agricoles ont sans aucun doute façonné notre approche et nous ont guidés vers la création de Camikara.

Pourriez-vous nous faire part des aspirations et des stratégies futures de Camikara ? Par ailleurs, nous aimerions avoir un aperçu de vos projets concernant les rhums de 3 ans d'âge et de 8 ans d'âge ?

Camikara s'est fixé un avenir plein d'ambition et de vision stratégique. Au cœur de nos projets, nous mettons l'accent sur l'éducation. En Inde, où la compréhension des rhums de qualité peut être limitée, nous sommes déterminés à éclairer les consommateurs sur ce qui définit véritablement un rhum remarquable. Notre mission est de transcender les perceptions façonnées par les expériences passées, où les rhums à base de riz ou de moindre qualité ont dominé le marché. Nous pensons qu'à travers l'éducation, nous pouvons élever le niveau d'appréciation du rhum, en permettant aux individus de découvrir les qualités exceptionnelles et le savoir-faire artisanal qui se cachent derrière un spiritueux de grande qualité.

En outre, nous nous engageons à utiliser nos ressources naturelles pour créer des rhums exceptionnels, notamment nos prochains rhums de 3 et 8 ans d'âge. Ces expressions répondront à une variété de palais et de préférences des consommateurs, garantissant qu'il existe un rhum Camikara pour tous les goûts exigeants. Nous souhaitons également encourager un plus grand nombre de personnes à s'engager dans la production artisanale de rhum. Nous avons accès à une abondance de canne à sucre dans le pays, ce qui nous permet de créer notre propre catégorie de rhums, distincte et indépendante de tout autre spiritueux.

Le mantra auquel nous adhérons est « *liquide jusqu'aux lèvres* ». Notre objectif premier est d'encourager un plus grand nombre de personnes à essayer nos spiritueux et à découvrir leurs qualités uniques. Grâce à cette approche pratique, les gens comprendront et apprécieront davantage la catégorie du rhum.

En ce qui concerne nos nouvelles expressions de 3 et 8 ans d'âge, nous sommes ravis de les introduire sur le marché. L'expression 3 ans d'âge sert d'intermédiaire pour faire découvrir la catégorie du rhum, en particulier à ceux qui ne la connaissent pas. En outre, elle offre aux barmen la possibilité d'explorer et de créer leurs propres expressions uniques en utilisant notre rhum comme base. D'autre part, l'expression 8 ans d'âge est un rhum à siroter superbe, conçue pour offrir une expérience exceptionnelle à ceux qui apprécient les nuances et les complexités des spiritueux vieillis.

L'industrie indienne du rhum est-elle sur le point de connaître une expansion substantielle, ouvrant la voie à un avenir prometteur ?

Sans aucun doute, je crois fermement et j'espère que l'industrie indienne du rhum connaîtra une forte expansion à l'avenir. Les signes sont déjà apparents, car de plus en plus d'individus prennent conscience de l'immense potentiel de la production de rhum en Inde. Nous assistons à l'émergence de nouveaux produits passionnants dans des régions comme Goa, et l'on constate une curiosité croissante chez les personnes qui engagent des conversations avec les mélangeurs et les distillateurs pour comprendre les subtilités de l'artisanat. Ces discussions tournent autour de questions telles que : « *Qu'est-ce que c'est ?* », « *Comment pouvons-nous le faire ?* » et « *Quel est le processus sous-jacent ?* ». Cette tendance prometteuse indique qu'une vague d'innovation et de créativité se profile à l'horizon. En tant que personne ayant parcouru ce chemin, je suis désireuse d'apporter mon soutien et de partager mes expériences avec tous ceux qui le souhaitent. Ensemble, nous pouvons contribuer à la croissance florissante de l'industrie indienne du rhum.



JIN JIJI

UN GIN À L'ÂME INDIENNE

Célébrant les saveurs et le patrimoine indiens, Jin Jiji se distingue par l'utilisation de trésors botaniques tels que le Tulsi et le célèbre thé Darjeeling.

Par Asim Raza

Lorsque l'on pense à l'Inde, on évoque invariablement des images de thé et d'épices. Le pays peut se targuer de posséder la plus grande variété de plantes au monde et constitue la source principale d'une pléthore d'herbes et d'épices que l'on trouve dans les armoires à condiments du monde. Il est intéressant de noter que Sialkot, qui faisait autrefois partie de l'Inde, mais se trouve aujourd'hui au Pakistan, se distingue par le fait qu'elle est le lieu de naissance du cocktail de gin tant apprécié, le gin-tonic.

Un gin aux plantes ayurvédiques

Depuis 2017, l'Inde a connu une révolution du gin, avec l'apparition de plus de 20 gins différents sur le marché local. Il est impressionnant de constater que certains d'entre eux se sont même imposés sur la scène mondiale du gin, illustrant les progrès remarquables de l'Inde dans le domaine des spiritueux. Parmi ces gins, Jin Jiji en est un excellent exemple. Il provient de Goa, sur la côte ouest de l'Inde. Jin Jiji met fièrement en valeur cette richesse culturelle en incorporant d'exquises plantes botaniques indiennes, utilisées depuis des siècles dans les médecines ayurvédiques, ce qui ajoute une touche de tradition à son gin. Il est distillé en petites quantités dans des alambics en cuivre. Le nom « Jin Jiji » est dérivé du mot hindi « Jijivisha », qui se traduit joliment par « soif de vivre ». Cette expression résume parfaitement l'esprit de ce gin, qui s'embarque pour un voyage de saveurs puisées dans les divers paysages de l'Inde. Rendant hommage à l'abondance naturelle et à la diversité culturelle du pays, Jin Jiji tisse une tapisserie d'arômes et de goûts qui célèbrent le riche héritage du sous-continent indien.

La gamme Jin Jiji

Jin Jiji propose deux variantes captivantes : l'India Dry Gin et le Darjeeling Gin. Si les deux cuvées ont en commun certaines substances botaniques, comme le genièvre sauvage de l'Himalaya, l'angélique et la racine d'orris, les graines de coriandre et les noix de cajou, chacun d'entre eux possède également une essence unique.






Le gin India Dry Gin, embouteillé à 43 % d'alcool, offre un voyage culturel en incorporant un ensemble spécial de botaniques supplémentaires. Il s'agit notamment de fleurs de camomille et de feuilles de tulsi, également connues sous le nom de basilic sacré, qui sont vénérées depuis des siècles dans la médecine ayurvédique indienne traditionnelle. Cette infusion ne se contente pas d'ajouter des saveurs indiennes distinctives, elle élève également le caractère du gin à un niveau extraordinaire. Pour les amateurs de gin à la recherche d'une expérience plus audacieuse, Jin Jiji propose une version à haut degré d'alcool de l'India Dry Gin, embouteillée à 57,15 % d'alcool, qui intensifie le profil riche et complexe de ce spiritueux exceptionnel.

D'autre part, le Jin Jiji Darjeeling incarne l'âme de la région éponyme, réputée pour produire le thé le plus élégant et le plus caractéristique au monde. Berceau de la première indication géographique de l'Inde, Darjeeling occupe une place particulière dans le cœur des connaisseurs de thé. Jin Jiji s'approvisionne en thé auprès de l'illustre domaine Jungpana, l'un des plus célèbres de Darjeeling. Chaque lot de ce gin exquis contient du thé provenant d'un seul domaine et de la plus haute qualité, identifié comme FTGOP1 (finest tippy golden flowery orange pekoe 1), ce qui garantit un goût luxueux et raffiné.

L'essence des tanins du thé s'entrelace avec la symphonie botanique du gin, créant une délicieuse sensation en bouche qui s'attarde sur le palais. Pour accentuer le lien du gin avec les traditions indiennes, Jin Jiji incorpore du gingembre, de la cardamome et du clou de girofle en tant qu'ingrédients botaniques. Ces épices font partie intégrante de la préparation du masala chaï (thé) indien bien-aimé, un aliment de base dans des millions de foyers indiens. L'intégration harmonieuse de ces éléments fait du Jin Jiji Darjeeling Gin une incarnation authentique du riche patrimoine culturel de l'Inde, qui renferme l'essence de la tapisserie savoureuse de la nation dans chaque gorgée délicieuse.

Après avoir fait ses débuts sur le marché européen et s'être fait une place dans le portefeuille de Dugas destiné aux connaisseurs français, Jin Jiji a indéniablement envoûté les palais des consommateurs français avec ses expressions exceptionnelles et uniques. Au milieu de la concurrence sur le marché français du gin, Jin Jiji émerge comme un véritable phénomène, séduisant les amateurs de gin avec sa fusion artistique de plantes indiennes et l'essence enchanteresse du thé Darjeeling.



JIN JIJI INDIA DRY GIN
70 cl - 43 % - *PVC : 39 €*



JIN JIJI DARJEELING INDIA DRY GIN
70 cl - 43 % - *PVC : 42 €*



JIN JIJI INDIA DRY GIN HIGH PROOF
70 cl - 57 % - *PVC : 50 €*



MAHUA

LE SPIRITUEUX FLORAL REPRÉSENTANT L'IDENTITÉ VIBRANTE DE L'INDE

Connaissez-vous le mahua ? Ce spiritueux issu de la fleur sucrée (et séchée) de l'arbre mahua, est depuis longtemps distillé en Inde. Il commence à connaître une véritable reconnaissance dans son pays d'origine, ainsi qu'à l'international.

Par Asim Raza

Ayant grandi dans le Madhya Pradesh, en Inde, une région profondément liée à la mahua, je partage un lien étroit avec cet alcool floral. Cette boisson distillée a une histoire riche, les références à sa consommation remontant à plusieurs siècles. Diverses tribus indiennes, dont les Santhals, les Gonds et les Mundas, pour n'en citer que quelques-unes, résidant dans les forêts et les plaines du centre, du nord et de l'est de l'Inde, ont chéri la tradition de la conservation de la mahua. Le mahua, également connu sous le nom de « kalp vriksha », qui signifie arbre de vie, est un grand arbre tropical qui atteint une hauteur impressionnante de 15 à 18 mètres et qui prospère abondamment, avec une récolte annuelle enregistrée de 500 millions de kilogrammes de fleurs dans treize États de l'Inde. Les tribus utilisent diverses parties de l'arbre mahua, telles que les fleurs, les fruits, les branches et les feuilles, à des fins d'alimentation du bétail, d'art et de médecine. Cependant, son utilisation la plus connue et la plus importante est la création de la liqueur de mahua.

Le mahua est ce spiritueux distillé à partir des fleurs exquises de l'arbre du même nom. Il s'agit du seul spiritueux au monde à être distillé à partir de fleurs naturellement sucrées. Celles-ci subissent un processus méticuleux de séchage, de fermentation et de distillation avant d'être mises en bouteille, témoignant ainsi du patrimoine culturel indien présenté au monde entier.

Un alcool clandestin… connu en France

Il est intéressant de noter que si 90 % de l'alcool produit est consommé localement, le Mahua a également un lien inattendu avec la France, qui remonte à un incident historique relaté par J.F. Audibert dans son livre « L'art de faire des vins ».

À l'époque où les vignobles français souffraient du phylloxéra

(fin du XIXe siècle), environ 4 000 kilogrammes de fleurs de mahua séchées sont arrivés au port de Marseille. Des individus peu scrupuleux ont également tenté de faire passer le Mahua pour des raisins secs, exploitant la forte teneur en sucre des fleurs lors de l'émergence des vins artificiels. Amtuz Zaidi, juriste et historien indien, met en lumière les interdictions imposées et leur impact sous le régime colonial britannique en Inde, comme le « Bombay Excise Act of 1878 » et le « Mahura Act of 1892 ». Ces interdictions ont empêché les tribus indigènes de collecter et de stocker les fleurs de Mahua, ce qui a conduit à la pratique de la « distillation clandestine » de Mahua dans diverses régions de l'Inde. Malgré ces interdictions et ces défis, l'influence de la Mahua a transcendé les frontières. Le 17 janvier 1904, dans le journal français « Le patriote dans la famille », Virgile Brandicourt mentionne l'alcool de Mahua en louant sa qualité. Il déclare : « *L'alcool de Mahua vieillit avec grâce, il apparaît comme un véritable chef-d'œuvre, évoquant les qualités remarquables du whisky écossais.* » Cette distinction reflète l'attrait durable et l'importance culturelle de la Mahua, tant en Inde que sur la scène internationale.



Distillation traditionnelle en Inde.

Le coup de génie de Desmond Nazareth

Récemment, le Mahua a connu un essor remarquable en termes de reconnaissance et d'admiration au niveau mondial, car il revêt une importance capitale dans la culture et les moyens de subsistance de nombreuses communautés tribales en Inde. Conrad Braganza, directeur des exportations, des ventes et du marketing : Principal Blender d'Agave India, fait la lumière sur le visionnaire Desmond Nazareth, directeur général d'Agave India, qui a été le premier à reconnaître le potentiel de la Mahua. Tout a commencé en 2003, lorsque M. Nazareth a goûté un alcool distillé d'apparence trouble dans une bouteille en PET lors d'un voyage à Daman, en Inde, ce qui l'a incité à devenir le pionnier de la distillation commerciale et de l'embouteillage de mahua sous la célèbre marque DesmondJi. Il croit passionnément que le mahua est le gardien de la riche culture et des traditions de l'Inde et qu'il possède un énorme potentiel à l'échelle mondiale.

Du mahua en commercialisation

Actuellement, DesmondJi propose deux variantes distinctes : DJ Mahua, l'alcool de Mahua classique qui représente parfaitement la catégorie, et DJ Mahua Liqueur. Le processus de production implique une distillation en double pot dans un alambic de 6 500 litres. Pour créer cette boisson exceptionnelle, des fleurs de Mahua de qualité alimentaire provenant de quatre États indiens sont soigneusement recueillies dans des filets et séchées au soleil sur des nattes pendant 3 à 5 jours, ou séchées à l'aide de séchoirs solaires. M. Conrad Braganza explique en outre que « *la liqueur DJ Mahua témoigne du potentiel illimité de ce liquide, dont les délicieuses saveurs proviennent d'un mélange d'épices telles que la cannelle, la cardamome, le clou de girofle, le fenouil et le miel* ». Dans le cadre d'une expérimentation innovante, DesmondJi explore même le vieillissement tropical du Mahua dans des fûts de chêne américain ex- Agave, le liquide ayant déjà mûri pendant plus de douze mois.

« MAH - Spirit of the Forest » est une autre marque remarquable qui rend hommage à Mahua et ouvre une nouvelle voie pour l'appréciation mondiale de cet esprit unique. La marque s'est imposée sur le marché français et envisage d'étendre ses activités sur le continent européen. MAH est fière d'importer des fleurs de Mahua séchées d'Inde et de les distiller en France, explique M. Rahul Srivastava, partenaire de MAH Spirit.

Un statut de liqueur matrimoniale

L'État de Madhya Pradesh, en Inde, a reconnu l'énorme potentiel du Mahua en tant que trésor culturel et économique. M. Aniruddha Mookerjee, conseiller de l'État du Madhya Pradesh pour les boissons alcoolisées patrimoniales, nous explique que l'État a pris des mesures importantes pour préserver et promouvoir ce spiritueux traditionnel. Le Madhya Pradesh a accordé au Mahua le statut de liqueur patrimoniale, reconnaissant ainsi son importance dans le patrimoine et l'identité culturelle de l'État. En outre, le gouvernement de l'État soutient activement les groupes d'entraide tribaux et leur donne les moyens d'agir, en leur transmettant des connaissances et des techniques modernes de distillation. En accordant une exonération fiscale de sept ans, le gouvernement entend encourager ces groupes à poursuivre la croissance de la catégorie Mahua. Cette initiative visionnaire a déjà porté ses fruits, puisque deux groupes d'entraide de différentes régions de l'État ont lancé leurs marques distinctes, « Mond » et « Mohulo », prêtes à s'imposer dans le secteur.

Les efforts collectifs des individus, des entreprises et des gouvernements des États sont à l'origine de la reconnaissance mondiale de la Mahua. Nous espérons que le gouvernement indien mettra en œuvre une politique structurée, y compris une IG nationale pour le Mahua, en préservant son héritage culturel et ses divers styles régionaux. L'ascension de Mahua se poursuit, laissant une marque indélébile sur le paysage mondial des spiritueux et célébrant le riche patrimoine de l'Inde.



Récolte de fleurs de mahua avec des filets.

BAHARI
LE FUTUR GÉANT DU RHUM EN AFRIQUE DE L'EST

Fondée par deux Français conseillés par Christian Vergier, cette marque de rhum qui assemble des rhums distillés au Kenya et des rhums de l'île Maurice voit grand. Elle compte bien devenir une marque ombrelle qui rayonnera dans toute l'Afrique de l'Est et proposera des cuvées issues de tous les pays environnants. Leurs deux premières cuvées sont des réussites.

Par Fabien Humbert



L'Afrique est-elle l'avenir du rhum ? On est en droit de se poser la question, car le continent bruisse actuellement d'une foule de nouveaux projets liés à l'esprit issu de la canne à sucre, alors que d'autres sont déjà bien établis, notamment en Afrique du Sud avec Mhoba et Zulu (rhums de pur jus de canne), Dzama au Madagascar, Kwilu en République Démocratique du Congo ou Sodade (grogue du Cap-Vert). Tandis qu'un peu plus à l'est de l'Afrique, dans l'Océan Indien se trouvent deux terres de rhum bien connues des aficionados : l'Île Maurice et bien sûr, la Réunion. Cette année, l'Afrique a aussi accueilli son tout premier salon 100 % consacré au rhum, à Abidjan en Côte-d'Ivoire. Ça bruisse, on vous dit !

500 litres !? Et pourquoi pas 50 000 ?

L'Afrique abrite aussi quelques-uns des plus gros pays producteurs de canne à sucre, notamment le Kenya. C'est justement dans ce pays équatorial (il est traversé par l'Équateur) d'Afrique de l'Est qu'un ancien photoreporter français a décidé de s'établir il y a huit ans. « *J'avais beaucoup aimé voyager un peu partout dans le monde, notamment pour l'AFP, mais quand j'ai eu des enfants, j'ai eu envie de me poser* », raconte Cyril Villemain. Il doit alors se reconvertir. Mais que faire ? Bourguignon d'origine, il pense d'abord et logiquement, au vin. Problème, les conditions climatiques sous l'équateur ne sont pas favorables à la production de vin. Comme le pays regorge de canne à sucre, Cyril Villemain décide de s'essayer au rhum et caresse le projet de modestement acheter un petit alambic, deux ex-fûts de vins de Bourgogne en vue de produire 500 litres. Entre-temps, il rencontre un autre Français, Maximilien Photiou, qui travaillait dans l'importation et la distribution d'alcool un peu partout dans le monde. Il se lie d'amitié avec lui, et lui confie son projet de devenir producteur de rhum dans son jardin. « *Pourquoi 500 litres et pas 50 000 ?* », lui demande Maximilien. Et pourquoi pas en effet ? Les deux hommes décident de s'associer et de rêver en grand.



Cyril Villemain à gauche et Maximilien Photiou à droite.

Un rhum africain, pour les Africains

Les deux associés commencent par sourcer la canne à sucre et jettent leur dévolu sur celle qui est cultivée sur la côte du Kenya, à Kwale County (variétés hybrides qui viennent de l'île Maurice), là où le climat est à la fois humide et étouffant, bref parfait pour notre graminée préférée, mais aussi chargé d'embruns. Ils renoncent très vite à produire du rhum de pur jus de canne à sucre et d'opter pour un rhum de mélasse. « *Il n'y a que 400 km entre la côte et Nairobi où nous sommes installées, mais un camion met entre 15 et 36 heures, la canne n'aurait pas tenu le coup* », explique Cyril Villemain. Ils mettent aussi la main sur deux copper pot stills utilisés en Inde pendant la colonisation anglaise et qui avaient échoué dans une distillerie où ils n'étaient pas utilisés (ils seront plus tard rejoints par deux colonnes à distiller). Car on le sait peu, mais on produit bien du rhum de mélasse au Kenya, et en grande quantité. « *Il y a deux grosses marques de rhum bas de gamme, dont une franchise de l'indien Old Monk qui font des rhums blancs qui se vendent 4 dollars la bouteille et qui sont de piètre qualité*, témoigne Cyril Villemain. *Nous voulons faire un rhum premium africain, pour les Africains.* »



Christian Vergier et la Maurice Connexion

Et surtout, Cyril et Maximilien parviennent à convaincre l'œnologue-conseil Christian Vergier de se joindre au projet. « *Il n'avait jamais fait de rhum continental africain et il a accepté de devenir notre consultant rum blender* », se souvient Cyril Villemain. Et après quelques tâtonnements, le rhum Bahari qui veut dire « océan » en swahili est né. Pour réaliser Le Blend Bahari, ils commencent par faire fermenter la mélasse avec de l'eau et des ferments naturels indigènes pendant environ 6 jours. Le tout passe ensuite en pot still, et il en sort un light rum à plus de 90 %, qui sera réduit pendant deux mois à 40 %… puis assemblé avec du rhums mauricien de chez Gray's, dont Christian Vergier est le maître de chai ! La première cuvée de Bahari est donc un crossover entre le Kenya et Maurice. Mais la connexion de Christian avec Gray's leur a aussi permis de sortir une cuvée très haut de gamme : un rhum de 12 ans brut de fût (50 %) et single cask distillé en 2010.

Une future marque ombrelle

Et le trio ne compte pas s'arrêter en si bon chemin puisque plusieurs autres cuvées sont d'ores et déjà dans les tuyaux. « *On va faire une cuvée en Tanzanie, distillée sur place avec de la mélasse de Zanzibar, puis assemblée avec notre rhum du Kenya, puis nous ferons de même avec le Mozambique, Bahari va en fait devenir une marque ombrelle sur toute l'Afrique de l'Est*, prévoit Cyril Villemain. *Et nous réfléchissons aussi à une cuvée spéciale avec du piment pour le Kenya.* » Enfin des rhums 100 % kényans, c'est-à-dire issus de mélasse locale, distillés et vieillis sur place (à Kwale County) sont en cours de préparation. D'ailleurs, lorsque nous l'avons joint, Cyril Villemain se trouvait en Afrique du Sud, certes pour y goûter les délicieux crus, mais surtout pour en ramener des tonneaux de vin en vue d'y mettre du rhum.

Pour le moment, Bahari est présent au Kenya et exporte dans plusieurs pays d'Afrique. Concernant le marché français, le Bahari Blend sera embouteillé à Cognac et arrivera fin 2023.





LA GAMME BAHARI :



LE BLEND

70 cl - 40% - *PV non communiqué*

Ce rhum de mélasse, assemblage entre un rhum de 3 ans de la distillerie Gray's (Ile Maurice) et de rhum léger kényan, est tout en rondeur, mais sans lourdeur. On sent la touffeur de la côte du Kwale County, tempérée par la fraîcheur venue de ma mer. Les notes de vanille, cacao, agrumes et de sucre roux sont bien présentes.



BAHARI 2010

70 cl - 50% - *PV non communiqué*

Christian Vergier ne s'est pas payé la tête de Cédric Villemain et Maximilien Photiou lorsqu'il leur a proposé ce fût de rhum de la distillerie Gray's de 12 ans d'âge vieilli dans des fûts de 400 litres en chêne du Limousin français. Le nez est incroyable avec ses notes de fruits confits, de bonbon anglais, d'agrumes, de cacao… et la bouche est à l'encan, avec une incroyable longueur qui ne cesse d'aller de l'une à l'autre des saveurs ressenties par l'olfaction.



crédit photo - chromaphotography

Bientôt des immeubles construits en bagasse ? Une nouveau débouché pour l'industrie du rhum.

BIENTÔT DES BÂTIMENTS CONSTRUITS EN BÉTON DE BAGASSE ?

Une innovation de l'Université d'East London pourrait donner des débouchés aux énormes quantités de bagasse produites par l'industrie sucrière et du rhum. Mais cela ne risquerait-il pas d'enlever à la filière rhum tout ou partie de sa ressource énergétique préférée ?

Par Marie Basse

On utilise la bagasse (résidu fibreux du pressage de la canne à sucre) en protection pour les sols, en source d'énergie, ou en matériau pour produire des contenants (même des bouteilles), voilà qu'une université londonienne se propose de s'en servir comme matériau de construction pour le bâtiment. Une manne qui serait particulièrement intéressante pour les pays du sud. Explications.

Verra-t-on bientôt des écoles, des immeubles, des casernes, bref des bâtiments construits en bagasse ? Cela pourrait bien se produire dans un futur pas si lointain, car les équipes de l'Université d'East London et des organisations leaders du secteur Grimshaw et Tate & Lyle Sugars, se sont associées pour créer un matériau de construction à 100 % issu de la bagasse de canne à sucre. Ce nouveau matériau baptisé Sugarcrete TM a été mis au point sous forme de prototype, à l'aide d'une modélisation numérique avancée et d'une fabrication robotique. Il présente des propriétés mécaniques, acoustiques, ignifuges et thermiques de haute qualité, et a été testé selon les normes de l'industrie pour la résistance au feu (ISO 1716:2021), la résistance à la compression (ASTM C39), la conductivité thermique (méthode Hot-Box) et la durabilité (BS EN 927-6). Les essais ont montré des résultats prometteurs pour l'utilisation de Sugarcrete TM comme panneaux isolants, blocs légers, blocs porteurs et plaques structurelles de plancher et de toit.

RÉDUIRE LA TENEUR EN ACIER ET LE BÉTON

La plaque Sugarcrete TM permettrait de réduire la teneur en acier de la dalle jusqu'à 90 %. La réduction de l'acier, combinée à l'utilisation de fibres de canne à sucre de différentes densités dans un système modulaire, permet à l'assemblage de la dalle d'éviter les risques potentiels de fissuration qui se produisent avec le béton traditionnel dans des situations extrêmes, en absorbant les effets du choc sismique - une caractéristique vitale dans les régions sujettes aux tremblements de terre où la canne à sucre est cultivée.

Sagarcrete produit de plus des émissions de carbone 20 fois inférieures au béton traditionnel. Le système minimise également le temps de durcissement à une semaine par rapport au béton standard qui prend au moins 28 jours, il est cinq fois plus léger que le béton et est nettement moins cher que la production de béton.

UNE SOLUTION POUR LES PAYS PRODUCTEURS DE CANNE À SUCRE ?

Les partenaires du projet identifient des sites dans les pays du sud producteurs de sucre où le prototype Sugarcrete TM Slab sera ensuite testé en collaboration avec des ONG locales. La clé de la recherche est de développer une technologie et un résultat de production qui utilise les biodéchets de canne à sucre dans son contexte local - la minimisation des coûts de transport pour les producteurs locaux permet à la production localisée de fabriquer des matériaux de construction « vernaculaires » radicalement nouveaux, abordables et à très faible émission de carbone qui peut créer de nouvelles sources de revenus via l'exportation vers le Nord.

Pour rappel, la canne à sucre est la culture la plus importante au monde en termes de volume de production. La transformation de la canne à sucre pour produire du sucre génère suffisamment de produits pour remplacer entièrement les systèmes de construction à forte consommation d'énergie tels que le béton ou la brique. La croissance de la canne à sucre fournit l'un des moyens de conversion CO2 en biomasse la plus rapide disponible, jusqu'à 50 fois plus efficace que la foresterie. Dans l'industrie du rhum, elle sert (une fois débarrassée de son humidité et réduite en miettes), de combustible pour les distilleries, ou d'amendement pour les sols.

LES RHUMS MONOVARIÉTAUX,
50 NUANCES DE CANNE





Dans cette nouvelle rubrique, nous explorerons les différents styles de rhums existant sur la planète. Autant dire que la tâche s'annonce titanesque puisque ceux-ci sont particulièrement nombreux. Citons pêle-mêle les rhums de style anglais, français ou espagnols, les rhums de pur jus de canne, les rhums de mélasse ou de miel de canne, les rhums overproofs, les dark rums, les navy rums, les rhums solera, les rhums en single estate, brut de fût... bref , n'en jetez plus la coupe, ou plutôt, le verre de dégustation est plein ! Pour cette grande première, nous avons décidé de mettre un coup de projecteur sur une catégorie très appréciée des amateurs et des amatrices de belles eaux-de-vie : les rhums monovariétaux. Mais comme souvent dans le rhum (et c'est aussi ça qu'on aime), les choses sont plus compliquées qu'il n'y paraît. Car nous allons le découvrir ensemble, parler du rhum monovariétal va mécaniquement nous entraîner sur le terrain du rhum parcellaire, puis du rhum millésimé, maturé, du bio.... bref plus généralement sur la tendance des rhums blancs premiums.

Par Fabien Humbert

Qu'est-ce qu'un rhum monovariétal ? Comme son nom l'indique, il s'agit d'un rhum qui a été produit à partir d'une seule et même variété de canne à sucre. Par exemple la canne bleue, la canne rouge, la canne d'or, la O'Tahiti, la canne roseau… Des cuvées à la fois plus rares et plus fréquentes qu'on ne le croit. Rares, parce qu'elles concernent presque exclusivement les rhums agricoles et de pur jus de canne, et que ces derniers représentent peut-être 3 à 4% de la production mondiale. Mais fréquentes, parce que la plupart des distilleries de rhum agricole, et de plus en plus de pur jus de canne, en produisent désormais.

LES RHUMS DE MÉLASSE PASSENT LEUR TOUR

Les rhums monovariétaux sont très rares, voire inexistants (en tout cas les producteurs ne le mettent pas en avant), dans le monde du rhum traditionnel de sucrerie car la plupart du temps, les producteurs achètent des mélasses (pas forcément locales, ni même du pays), c'est-à-dire un produit transformé issu de l'industrie sucrière, à des sucreries ou à des brokers. Difficile dans ces conditions d'avoir une traçabilité assez fine pour exiger des cannes d'un même type ou d'une même parcelle. A moins bien sûr que la distillerie soit un single estate, c'est-à-dire que toutes les cannes à sucre utilisées pour produire le sucre et la mélasse, proviennent de son domaine (comme par exemple chez Appleton en Jamaïque ou de Gray's à Maurice). Mais même dans ce cas, les domaines en question sont souvent immenses, avec de multiples parcelles, et de multiples variétés de canne cultivées. C'est pourquoi, dans le rhum de mélasse, la règle est l'assemblage de plusieurs variétés et parcelles, dans le but de proposer in fine un goût reproductible et identifiable par les clients finaux. Dans ce monde, la différenciation entre les cuvées se fera davantage par les durées et les types de vieillissement et de fûts… que par la matière première, c'est-à-dire le type de canne.

LA NAISSANCE DES RHUMS MONOVARIÉTAUX

Dans le monde des rhums de pur jus de canne ou agricole, la règle est aussi à l'assemblage de différentes variétés de canne à sucre, notamment pour élaborer le gros de la production des distilleries : les rhums blancs à utiliser en cocktails. Mais il y a la règle, et les exceptions, de plus en plus nombreuses. Par le passé, il existait probablement des rhums monovariétaux, mais sans que cela soit mis en avant. Et puis la Martinique a adopté son AOC (1996), ce qui a conduit les distilleries et les domaines à mieux délimiter les parcelles et à rationaliser les cultures. Et c'est à l'orée des années 2000, que la maison Clément a eu l'idée de sortir le premier rhum monovariétal commercialisé en tant que tel. Il s'agit bien sûr de sa célèbre Canne Bleue, qui fait depuis lors l'objet d'un nouvel embouteillage (le design change à chaque fois) à chaque millésime.

L'apparition de la cuvée Canne Bleue, fut le point de départ d'un changement radical dans l'approche des rhums blancs, en ouvrant la voie à leur premiumisation. Car au même moment ou presque, dans les chais de HSE, une autre révolution était en cours et elle allait se matérialiser par la fameuse cuvée 2000, qui sans être monovariétal ou parcellaire peut être considéré comme le premier rhum blanc premium maturé. *"A l'époque, on a décidé de mettre de côté le meilleur distillat de l'année, celui qui représentait le mieux le millésime et de le faire maturer sur un temps long"*, se souvient Cyrille Lawson, qui était déjà à la manœuvre chez HSE. Sortie en 2004, la Cuvée 2000 connaît un succès d'estime, mais il faudra attendre le début des années 2010 pour que les rhums blancs premiums connaissent véritablement un succès d'envergure. Chez HSE, cela se concrétisa par la série des Cuvées Canne d'Or (monovariétal, parcellaire, millésimé, et maturé donc) avec le millésime 2016, sorti en 2018 et ses éditions suivantes.

LES PARCELLAIRES ENTRENT DANS LA DANSE

En fait, jusqu'en 2016 les rhums monovariétaux n'étaient pas forcément parcellaires, plutôt des assemblages de différentes parcelles sur lesquelles étaient cultivés une seule et même variété de canne à sucre (notamment la Canne Bleue de Clément). C'est après que la maison guadeloupéenne Longueteau ne sorte ses fameux Parcellaires, que les rhums monovariétaux devinrent majoritairement parcellaires. *"L'idée des Parcellaires, c'est de pouvoir comparer sur une année deux rhums issus de deux parcelles différentes, mais qui ont été produits dans des conditions parfaitement identiques (fermentation, distillation, maturation, degré d'alcool…), afin de voir comment se manifeste l'effet terroir*, explique François Longueteau. *Comme les parcelles, au nombre de 11, sont petites, elles ne sont plantées que d'un seul type de canne à sucre, c'est pourquoi les cuvées sont aussi parcellaires (et millésimées bien sûr)*." La notion de parcelle s'accola donc naturellement à celle de monovariété. Pour résumer, tous les rhums monovariétaux ne sont donc pas forcément parcellaires, et tous les rhums parcellaires ne sont pas nécessairement monovariétaux, car si on ne plante en général qu'un type de canne par parcelle ce n'est pas toujours le cas. Prenons par exemple, le cas de la cuvée de l'Océan de Trois Rivières (sud de la Martinique) : le rhum provient bien de la parcelle d'Anse Trabaud, dont la proximité avec l'océan lui donne ces saveurs iodées et salines. Il s'agit donc d'une parcellaire, mais pas d'un monovariétal, puisque plusieurs types de canne y sont plantées.

LE SUCCÈS DES RHUMS MONOVARIÉTAUX

Reste que devant les résultats obtenus par les maisons Clément, HSE, ou Longueteau, la plupart des distilleries de rhum agricole se mirent à partir de la toute fin des années 2010 à sortir des rhums monovariétaux, la plupart du temps parcellaires, et en tout cas premium. Mieux, ces rhums déjà monovariétaux, parcellaires, millésimés, et maturés, ajoutèrent encore des cordes à leurs arcs en devenant parfois bio, bruts de colonne, ou encore vieux ! En Guadeloupe, citons par exemple le Black Cane de Bologne avec sa déclinaison Old Black Cane, ou le bio Grande Savane. A Marie-Galante, Bielle propose sa Canne Grise et Père labat sa Canne Jaune. En Martinique, la plupart des distilleries ou des marques, ont leur monovariétal, souvent parcellaire : La Digue et Bel Air chez La Favorite, la cuvée Papao chez Depaz, la cuvée Canne Rouge chez Dillon… Et les petits nouveaux emboîtent le pas à ces distilleries historiques. Ainsi la gamme Perle Rare chez A1710. Récemment créée, Baie des Trésors ne produit que des rhums parcellaires, monovariétaux et millésimés. L'Habitation Beauséjour (HBS) propose aussi un monovariétal canne bleue. En Guadeloupe chez Papa Rouyo, on pousse la tendance jusqu'à proposer des monovariétaux, parcellaires, millésimés, maturés… et mono planteurs. Ainsi la cuvée Tim Synésius est un monovariétal (B80.0689 ou roseau), parcellaire (Parcelle Portland, Le Moule), millésimé (2022), et donc conduit selon les méthodes culturales (avec notamment des inter-rangs faisant penser aux vignes et une conversion depuis deux ans bio) du planteur Tim Synésius. Il

Des nurseries pour canne à sucre

Les variétés de canne à sucre sont en général nées par hybridation entre différents types, et la plupart du temps au sein de laboratoires spécialisés. Les plus connus se trouvant à la Barbade, au Brésil ou à la Réunion. En novembre 2021, nous avions d'ailleurs pu visiter le labo réunionnais eRcane. Petit rappel. Pour créer une nouvelle variété, les 1 000 variétés mâles et femelles de la collection sont hybridées les unes avec les autres (deux par deux). Les graines des fleurs femelles sont ensuite récupérées, puis semées. Chaque année 100 000 nouveaux clones (mais génétiquement différents) sont ainsi élevés dans une serre située dans l'enceinte du centre eRcane à Saint-Denis. Les meilleurs d'entre eux sont ensuite envoyés dans les stations situées tout autour de l'île pour y être testées pendant 14 ans. A l'issue de ces 14 ans, si une variété se révèle être plus performante et mieux



adaptée que celles qui existent déjà, elle est homologuée et distribuée aux planteurs. Le but de ce processus étant de créer des variétés de canne à sucre qui s'adaptent au mieux aux types de sols (argileux, calcaires, sableux…) et au climat (sec, humide, venteux…). Ce afin de produire le plus de brix, et donc de sucre possible. Le but de la recherche en création variétale n'est donc pas à la base de créer des cannes à sucre spécialement aromatiques.

ne s'agit plus tant de goûter le type de canne, le terroir, ou le millésime… que le savoir-faire du planteur !

LES RHUMS DE PUR JUS DE CANNE S'Y METTENT

Mais les rhums agricoles ne sont plus les seuls à pouvoir se prévaloir de produire des rhums monovariétaux, parcellaires… bref premiums. Ainsi en Polynésie Française, la plupart des rhums sont élaborés à partir de la canne O'Tahiti, tandis que la parcellisation est en cours. En Thaïlande, Yann Triffe et ses associés ont sorti Kosapan, un rhum blanc, bio et monovariétal. Au Bélize, les rhums de pur jus de canne Copalli proposent la cuvée Black Cane... Mais surtout, sur l'île de Grenade, Mark Reynier est en train de mener un véritable travail de cartographie de son terroir, des variétés de canne à sucre qui s'y trouvent, ainsi que des appareils de distillation à sa disposition (pot still et colonnes) avec ses cuvées des gammes Etudes et Precasks. D'abord sorties en blanc, elles se déclinent désormais en rhums vieillis. Et Mark Reynier nous a annoncé que des cuvées qui assemblent les différents terroirs, et les différentes variétés de canne à sucre étaient en cours d'élaboration (à lire plus en détail, dans le prochain numéro de Rumporter).

DE LA POUDRE AUX YEUX ?

Bref, vous l'aurez compris, les rhums monovariétaux se multiplient. Pourtant tous ne sont pas convaincus par cette mode. Ainsi pour Grégory Vernant, chez Neisson en Martinique, cette histoire de monovariétal est un peu de la poudre aux yeux. "*Pour moi ce qui compte avant tout, c'est la parcelle, le terroir. La canne doit s'adapter à mon terrain, pas l'inverse*, précise-t-il. *Et puis je ne suis pas sûr qu'on puisse réellement déceler le goût de tel ou tel type de canne à sucre comme on peut le faire dans le vin. Enfin, pour poursuivre la comparaison avec le vin, en Bourgogne tout le monde faire du Pinot Noir et on trouve des grands crus mythiques comme de la piquette, cela prouve que ce n'est pas le cépage qui est important, mais le terroir et le savoir-faire du vigneron. C'est la même chose pour le rhum*". C'est pourquoi sa prochaine cuvée, le Clos Godinot (52,5 %), dont la parcelle se trouve à 280 mètres d'altitude, soit la limite haute de ce qui est autorisé par l'AOC, ne fera absolument pas état du fait qu'il s'agit bien d'un monovariétal.

LE GOÛT DE LA VARIÉTÉ

Peut-on vraiment déceler le goût typique d'une variété de canne à sucre dans un rhum, alors que bien d'autres facteurs (climat, terroir, processus de fermentation, levures, type de distillation, durée de maturation…) entrent en jeu dans son profil aromatique final ? Sans doute que oui, à la marge. Les parcelles dans les Antilles Françaises étant petites, on y plante en général un seul type de canne. Donc si on veut comparer deux rhums monovariétaux les plus identiques possibles, ce sera en général sur deux millésimes différents ou sur deux parcelles distinctes sur une même campagne. Sauf que vont débarquer au 3e trimestre deux rhums issus d'une même parcelle de 2 hectares, mais élaborés avec les deux variétés (différentes donc) de canne qui s'y trouvent. Et c'est la Favorite qui va mener l'expérience. On n'en sait pas beaucoup plus au moment où nous écrivons ces lignes, mais on gage que ce sera passionnant !

UN OUTIL DE PREMIUMISATION ET DE DIFFÉRENCIATION

Mais là n'est pas l'essentiel. Car au-delà des rhums monovariétaux ou parcellaires, c'est la bien la montée en puissance des rhums blancs premiums, ces magnifiques eaux-de-vie de nos DROM et d'ailleurs, qui nous intéressent. Et quel plaisir de les voir évoluer de "simples" rhums blancs premium à rhums vieux, XO, brut de colonne, de fûts, bio… de toujours pousser plus loin la sophistication. Plus largement, les monovariétaux représentent pour les rhums agricoles et de pur jus de canne un outil de différenciation puissant, via le haut de gamme, où les rhums de mélasse ou de miel de canne auront bien du mal à venir les concurrencer.



Couleurs ou nombres

Si vous connaissez en général le nom profane des variétés de canne (canne bleue,rouge, cristalline, blanche, rouge, zykak, paille, roseau, grise…), elles ont toutes ou presque un nom scientifique. Par exemple, la R 579 (R pour Réunion) n'est autre que la canne rouge, la B69.566 est le nom scientifique de la canne bleue, et ainsi de suite.

10 CUVÉES À DÉGUSTER

POUR COMPRENDRE LES RHUMS MONOVARIÉTAUX

Nous avons sélectionné pour vous 10 cuvées de rhums monovariétaux (parfois parcellaires, parfois pas), qui vous permettront de comprendre un peu mieux cette catégorie passionnante. Parfois agricoles, parfois de pur jus de canne, parfois blancs maturés, parfois vieillis, ils sont toujours excellents !

CLÉMENT, CANNE BLEUE 2022 *Martinique*

A tout seigneur, tout honneur. On ne pouvait pas commencer le tour des monovariétaux en 10 rhums par une autre cuvée que la Canne Bleue de Clément. C'est à la fois la première à avoir été commercialisée en tant que tel, et la plus connue. Chaque année, Clément nous gratifie d'une nouvelle cuvée de ce rhum blanc premium, c'est donc LE rhum idéal pour découvrir l'effet variétal ET l'effet millésime. Et la distillerie a même décliné sa Canne Bleue en versions vieillies, notamment en Single Cask et Single Batch. Cette édition 2022 est sur le sucre roux, les agrumes et la fraîcheur de la canne. Bien que monovariétal, il n'est pas parcellaire.



70 cl - 50 % - *autour de 40 €*



LA FAVORITE, LA DIGUE 2022 *Martinique*

La distillerie La Favorite (Martinique), produit deux rhums parcellaires, millésimés et monovariétaux: la cuvée Bel Air et la Digue. Elles sont toutes deux délicieuses, mais nous avons opté pour la Digue, pour sa capacité à nous délivrer un ti punch clé en main, c'est-à-dire sans avoir à ajouter le sucre et le citron vert, puisqu'on y retrouve naturellement ces arômes aux côtés de celui de canne fraîche (canne roseau). Une vraie gourmandise !

70 cl - 52 % - *54 €*

BAIE DES TRÉSORS, PLEIN SOLEIL *Martinique*

Le domaine du Galion dispose de deux parcelles en zone sèche : Fond Basile planté avec variété R 583 et Micholo (variété R 570/canne paille). Et deux parcelles en zone humide : Brin d'amour (variété R 570) et Morne Carrière (variété R 585). Les quatre parcelles sont récoltées, distillées et réduites séparément. Pour élaborer les rhums vieillis, dont le vieux qui sort en septembre, les jus sont ensuite entonnés dans des fûts de même type, puis assemblés à l'issue du processus. Ce n'est pas le cas du rhum blanc de Baie des Trésors : le Plein Soleil, puisqu'il est issu de la parcelle Fond Basil (zone sèche), réalisé à partir d'une une seule variété de canne. Ce qui en fait un rhum parcellaire, monovariétal, millésimé et en édition limitée (30 000 bouteilles). Avec ses notes florales et mentholées et sur le sucre roux, c'est une délice de finesse.



70 cl - 54 % - *44 €*

A1710, PERLE RARE B69-566 *Martinique*

La distillerie fondée par Yves Assier de Pompignan en Martinique a dès le départ misé sur le bio, le parcellaire et le monovariétal. Un tropisme que reflètent fort bien les quatre cuvées de La Perle Rare. Elles sont issues de parcelles distinctes et plantées de quatre variétés : la Canne R579 (Canne Rouge), la Canne B69-566 (Canne Bleue), la Canne B59-92 (Canne Roseau) et la Canne Cristalline. Le tout distillé en alambic (elles ne sont donc pas en AOC). Encore une fois difficile de choisir, mais nous avons tout de même essayé et porté notre attention sur la Perle Rare Bleue. Riche en esters, on capte dans cette cuvée des arômes de citron vert, herbacés (canne fraîche, foin…), avec une belle finale épicée. A comparer avec ce que fait Clément en colonne par exemple.



70 cl - 52,9 % - *autour de 60 €*

BIELLE, CANE GRISE *Marie-Galante*

En provenance de Marie-Galante signé Bielle, ce petit bijou a été réalisé à 100 % à partir de la variété canne grise, qui a été conçue à la Barbade pour résister aux épisodes de sécheresse. On est sur un bon rhum blanc de dégustation avec ses arômes de fruits exotiques, de canne fraiche et herbacée. D'une belle complexité. On retient aussi le degré élevé, 59 %, ainsi que la contenance, 50 cl, parfaite à notre sens pour ce type de rhums blancs premium avec un titre alcoolémique élevé.



50 cl - 59 % - *autour de 30 €*



LA CUVÉE : HSE, RHUM PARCELLAIRE N°1 ÉLEVÉ SOUS BOIS 2016 *Martinique*

Pour le coup, Cyrille Lawson a vu quadruple, puisque cette cuvées est à la fois un rhum millésimé (2016), monovariétal (canne d'or), un rhum parcellaire et d'un ESB (il a été élevé 12 mois en fût de chêne). Il a les marqueurs du rhum blanc (vivacité, notes de cannes fraîches, de fruits exotiques…) et ceux d'un rhum vieilli (rondeur, vanille, fruits confits, tabac blond…).

70 cl - 45 % - *autour de 38 €*



COPALLI, BLACK CANE *Belize*

Voici un rhum monovariétal (canne noire), bio et parcellaire… qui ne provient ni de la Martinique, ni de la Guadeloupe. Et c'est un pur jus de canne en plus. La marque Copalli a été créée au Bélize par Will Maheia et Todd Robinson. Les différentes parcelles de canne et la distillerie se trouvent au cœur de 9 000 hectares de forêt vierge. On est sur des notes herbacées, d'abricots secs, et plus rare, de melon, avec une certaine amertume en finale.

70 cl - 45 % - *49 €*

BOLOGNE, OLD BLACK CANE *Guadeloupe*

La distillerie guadeloupéenne Bologne nous avait enchanté avec son premier rhum monovariétal, le Black Cane (canne noire donc), puis avait récidvé avec la Grande Savane (canne jaune bio). Elle va plus loin avec cette version de la Black Cane, vieillie de 3 à 6 ans dans des ex-fûts de chêne français ayant précédemment accueilli du bourbon. Épices, fruits confits et une belle salinité sont au menu de ce beau rhum vieux.

70 cl - 45 % - *autour de 59 €*



RENEGADE, PRE CASK DUNFERMLINE COLUMN ET POT STILL *Grenade*

Après l'Ecosse (whisky Bruichladdich) et l'Irlande (whiskey Waterford), c'est sur l'île de Grenade que Mark Reynier a décidé de poursuivre sa quête du terroir. Avec son projet Renegade, il a entrepris de sortir année après année des cuvées monovariétales (yellow lady, purple tallboy, lacalome red) issues de ses différentes parcelles (Dunfermline, Pearl, Lake Antoine…).Nous avons choisi de mettre en avant la lacalome red sur le terroir de Dunfermline car elle se décline en une version distillée en pot still, une autre en colonne (Pre Cask : toutes deux à 50 %) et encore une autre distillée en pot still mais vieillie 18 mois (Etudes, 55 %). On retrouve des notes un peu fumées, estérisées dans le pot still et des notes plus fruitées dans la colonne. Très intéressant.

70 cl - 50 % - *55 €*





LONGUETEAU, GENESIS XO *Guadeloupe*

En voilà une rareté ! A notre connaissance, il s'agit en effet du premier rhum monovariétal (canne rouge), parcellaire (n°9), brut de colonne, brut de fût (70,9 %), élevé au moins 6 ans (XO donc). Le vieillissement lui a fait perdre (un peu) de degrés, l'a assagi, mais il reste d'une puissance aromatique rare. On est sur des notes de fruits exotiques, torréfiées, pralinées. Un délice à siroter en très petite quantité à la fois.

70 cl - 70,9 % - *230 €*

2000 bouteilles

Comment les déguster ?

Les rhums monovariétaux sont des eaux-de-vie haut de gamme qui ont reçu une attention particulière de la part des producteurs. Il convient donc de les respecter en dégustant telles quelles, c'est-à-dire dans un verre tulipe. Mais on peut aussi les utiliser pour magnifier un ti punch. C'est un peu dommage de les noyer dans un cocktail, ou de les boire sur glace, mais on peut essayer de les "oublier" une heure au congélateur pour les déguster givrés.

SAUMON FUMÉ, PASTÈQUE, TAPENADE ET VINAIGRETTE AU RUM EXPLORER THAÏLANDE ET TARTE FINE AUX FRAISES, CHANTILLY ET CRÈME BACARDI 4 ANS

Recettes et photos de Benjamin Rousseaux



C'est encore l'été, c'est pourquoi les recettes qui vont suivre respirent la fraîcheur. Pour élaborer mon entrée, j'ai choisi le rhum de la maison Rum Explorer « Thaïlande 5 ans », ses notes florales s'allieront parfaitement avec la pastèque et donneront des notes boisées et exotiques au saumon fumé. Pour le dessert nous restons dans la fraîcheur avec une tarte aux fraises toute simple mais rehaussée de voyage avec le rhum Bacardi 4 ans qui lui apportera de la vitalité, des senteurs d'épices et de vanille. Bonne dégustation !!!!






SAUMON FUMÉ, PASTÈQUE, TAPENADE ET VINAIGRETTE AU RUM EXPLORER THAÏLANDE

POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS
- Demandez à votre pâtissier 4 pipettes

POUR LE SAUMON
- ½ pastèque
- 280 g de saumon fumé (en filet)
- 5 cl de Rum Explorer Thaïlande
- Quelques brins d'aneth
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 citron vert
- Sel et poivre du moulin
- Quelques feuilles de basilic

POUR LA TAPENADE
- Un petit bocal d'olives noires à la grecque dénoyautées
- 10 cl d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 3 cl de Rum Explorer Thaïlande
- 2 grosses feuilles de basilic
- Poivre du moulin

POUR LE TI-PUNCH
- 4 cl d'huile d'olive
- 4 cl de Rum Explorer Thaïlande
- Le jus d'un demi-citron vert
- Sel et poivre du moulin



PRÉPARATION

Découpez le saumon et la pastèque en petits cubes d'environ 1 cm de côté et placez-les dans un saladier. Ajoutez l'aneth ciselée finement et les autres ingrédients. Mélangez délicatement et réservez au frais.

Pour la tapenade :

Dans un robot hachoir, mettez les olives, les gousses d'ail épluchées et coupées en petits morceaux, le rhum et l'assaisonnement. Commencez à hacher doucement jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, puis ajoutez l'huile petit à petit. Conservez la tapenade au frigo.

Pour la vinaigrette :

Mélangez tous les ingrédients et remplissez 4 pipettes.

Dressage et finitions :

Dans une assiette, réalisez un damier avec les dés de pastèque et de saumon. Ajoutez 3 quenelles de tapenade sur le dessus. Plantez les pipettes de vinaigrette et servez aussitôt.



TARTE FINE AUX FRAISES, CHANTILLY ET CRÈME BACARDI 4 ANS

POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS
- Demandez à votre pâtissier 4 pipettes

POUR LA TARTE FINE
- 28 petites fraises
- 1 pâte feuilletée
- 4 cl de rhum Bacardi 4 ans (pour 4 pipettes)

POUR LA CHANTILLY
- 30 cl de crème entière
- 30 g de sucre glace
- ½ gousse de vanille
- 3 cl de rhum Bacardi 4 ans

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE
- 25 cl de lait
- ½ gousse vanille
- 25 g de maïzena
- 1 œuf
- 50 g de sucre
- 5 cl de rhum Bacardi 4 ans



PRÉPARATION

Préchauffez votre four à 170° (th 6).

Découpez la pâte feuilletée en quatre disques de 8 cm de diamètre. Déposez-les sur une plaque de cuisson allant au four, recouvrez-les d'un papier sulfurisé et d'une autre plaque. Enfournez 15 min. Réservez vos disques cuits à l'air libre.

Pour la crème pâtissière

Faites bouillir le lait, la ½ gousse de vanille grattée et le rhum. Battez l'œuf et le sucre, lorsque le lait a bouilli, versez-le sur le mélange œuf/sucre et mélangez bien. Remettez le mélange dans la casserole, et faites-le bouillir une minute sans arrêter de remuer, puis débarrassez votre crème pâtissière dans un plat et mettez-la au frigo au moins une heure.

Pour la chantilly

Placez tous les ingrédients et la ½ gousse de vanille grattée dans la cuve du batteur et battez jusqu'à l'obtention d'une mousse bien légère ou utilisez un siphon si vous en possédez un.



Dressage et finitions :

Placez une cuillère de crème pâtissière au milieu du disque de pâte feuilletée. Équeutez les fraises et placez-les autour de la crème pâtissière, recouvrez le tout de crème chantilly. Plantez une pipette de Bacardi 4 ans et quelques feuilles de menthe pour le décor. Servez aussitôt.

EST. 1999

VL.Design

La fibre créative







Laissez votre produit s'exprimer*

* Let your product express its personality







Agence conseil spécialisée en design packaging et marketing V & S.
Consulting agency specialized in Wines & Spirits packaging and marketing.

branding - packaging/design spiritueux - communication - consulting

Tel : + 33 (0)6 62 05 96 69 - contact@vl-design.fr - vl.design.fr

Follow us

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ , À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



LES « RHUMS » SANS ALCOOL, UNE BONNE ALTERNATIVE EN COCKTAIL, MOINS EN DÉGUSTATION PURE

Les boissons 0,0% ont le vent en poupe. Elles permettent à celles et ceux qui ne boivent pas d'alcool d'accéder à des alternatives crédibles, et à celles et ceux qui en boivent de faire une pause dans leur consommation, tout en se faisant plaisir. On trouve sur le marché de plus en plus de « rhums » sans alcool, pas toujours réussis, mais parfois agréables en cocktails.

Par Fabien Humbert

Ci-contre : Maud Catté et Augustin Laborde ont ouvert le Paon qui Boit, la première cave 100% sans alcool en France.

Mais ils sont tombés sur la tête !? ». Telle est sans doute la réaction que vous avez eue en lisant le sommaire de ce numéro 26 de Rumporter. En effet, consacrer un article aux « rhums » sans alcool ne va pas de soi. D'abord parce que légalement, il ne s'agit pas de rhum. Dans l'Union européenne, un rhum doit en effet afficher au moins 37,5 % d'alcool. C'est donc par commodité que nous parlerons ici de « rhums » sans alcool, et nous n'oublierons pas les guillemets de circonstance.

Alors, pourquoi parler de ces drôles de boissons qui ne sont pas du rhum, mais qui tentent avec plus ou moins de succès d'en reproduire les caractéristiques ? Parce qu'il y a, qu'on le veuille ou non, une véritable tendance qui traverse les sociétés occidentales depuis quelques années, et qui s'amplifie actuellement : le peu ou sans alcool (NoLo).

L'ALCOOL EN BERNE

En France, la consommation d'alcool ne cesse de baisser depuis les années 1960. À cette époque, les Français buvaient en moyenne 100 litres de vin par an, contre moins de 40 aujourd'hui. Selon l'Observatoire Français des Drogues et des Tendances Addictives, les volumes d'alcool pur par habitant de 15 ans et plus ont diminué de 18 % entre 2000 et 2019 (près de 25 % pour les vins et de 13,5 % pour les spiritueux). Seules les bières semblent tirer leur épingle du jeu, puisque leur volume d'AP a augmenté de 9 % entre 2000 et 2019. Paradoxalement, il s'agit là encore d'un signe de la baisse de la consommation d'alcool, car elles titrent deux à trois fois moins que le vin et souvent dix fois moins que les spiritueux (en moyenne). Et, ne nous serine-t-on pas à longueur de temps que les Françaises et les Français boivent moins, mais mieux ? Enfin, pour enfoncer le clou selon l'étude Sowine-Dynata 2022, 15 % des Français ne consomment jamais d'alcool. Que ce soit pour des raisons de santé, de philosophie, de vie, de religion, de goût…

LES FLEXI-BUVEURS

Cependant, la plupart du temps, nos compatriotes n'arrêtent pas purement et simplement l'alcool. Ils se contentent de freiner leur consommation. Que ce soit durant une période donnée : pendant la grossesse, durant le mois de janvier (dry january), durant une semaine, ou seulement la semaine et pas le week-end… Ou alors ils alternent consommation d'alcool avec celle de softs. C'est en tout cas ce qu'a constaté Augustin Laborde, le fondateur de la première cave intégralement consacrée aux boissons sans alcool de qualité en France (Paris XIX^{e}). « *80 % de nos clients sont ce que j'appelle des flexi-buveurs, c'est-à-dire qu'ils consomment à la fois des boissons avec, et sans alcool*, explique-t-il. *Le problème c'est que pendant longtemps, ils ne trouvaient pas de boissons 0 % de qualité, elles étaient souvent trop sucrées, pas assez complexes. Mais depuis quelques années, on assiste à une véritable floraison*



de marques qui proposent au contraire des boissons aromatiques, complexes, avec peu de sucres, et souvent bio. » Et parmi ces boissons, « vins » 0 %, « bières » 0 %, kombuchas, coldbrew, maté, kéfir… figurent en bonne place des ersatz de spiritueux : gin, whisky, et bien sûr, rhum.

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

C'est que cette tendance du sans-alcool de qualité doit beaucoup au monde du bar et de la mixologie. Au début du siècle est née la tendance des « mocktails », contraction des mots « mock » (imiter, moquer) et « cocktail ». Les barmen se contentaient trop souvent de faire une version virgin (sans alcool en anglais) du mojito, du daiquiri ou du zombie (mais c'est plus difficile !) en remplaçant le spiritueux par un sirop. On se retrouvait alors avec un breuvage, certes non alcoolisé, mais aussi complexe qu'un épisode de Fast and Furious, et surtout trop sucré. Disons-le tout de suite, non seulement c'était frustrant, mais en plus ça faisait grossir. Depuis, la tendance a évolué et les mixologistes remplacent volontiers l'alcool par des mixtures de leur fabrication (purées de fruits, infusions, macérations…), mais aussi et surtout par des "spiritueux" sans alcool qui ne cessent de se développer. L'immense majorité de ces boissons qui tentent de reproduire le goût du rhum, sans ses effets parfois indésirables, sont en effet conçus pour être bues en cocktail, et pas purs.



LES « RHUMS » SANS ALCOOL

Il existe deux grandes familles : les boissons qui reproduisent les arômes du rhum (avec parfois une distillation) et les rhums désalcoolisés (ou utilisant le procédé de l'extraction). La première est clairement la plus nombreuse. On y retrouve des marques comme Lyre's, Havaniets, RumIsh, Caleno Drinks, Fluère, Wonderoak, Petit Béret, Laori Ronsin, Styx… Pour le moment, la seconde n'est représentée que par Sober. Mais venons-en à la question qui fâche ? Est-ce que les « rhums » sans alcool sont bons ? Tout dépend de à quoi on s'attend et dans quel but on les boit. D'abord, en dégustation pure, la plupart du temps, mieux vaut passer son chemin. Les amateurs et les amatrices de rhum seront sans doute désarçonnés par le manque, le vide, laissé par l'alcool. Les arômes du rhum (vanille, cacao, bois…) sont souvent bien présents, mais moins fondus, moins complexes, et moins vifs, sans le rôle d'exhausteur de goût joué par l'alcool (impression aqueuse). Le tout paraissant souvent sucré et sirupeux, même lorsque le taux de sucre est bas. Donc si vous voulez tenter l'expérience, ne vous attendez pas à avoir un rhum en bouche puisque cela n'en est pas un (même si le nez est parfois plaisant). C'est donc en cocktail que ces rhums s'utilisent véritablement. Et force est de constater qu'ils font le job, donnant du corps et même du peps aux grands classiques des cocktails au rhum : cuba libre, pina colada, mai tai, dark n stormy… Seul le zombie n'a pas été à notre goût. Et bien sûr, le ti punch, parce que c'est un sacrilège et parce que le rôle joué par le rhum (alcoolisé) y est trop important.

les « rhums » sans alcool dans les cocktails

Alors, est-ce que ces « rhums » sans alcool fonctionnent en cocktail ? Nous avons posé la question à Baptiste Bochet, fondateur des ateliers Colada et auteur de Inventez vos cocktails (Massin).

« Le souci avec les virgin cocktails c'est qu'ils enlèvent plus qu'ils ne remplacent. Aujourd'hui, les rhums à utiliser dans le mojito ou celui dans la Pina Colada sont des rhums de type légers et "blancs" (ou presque). Le fait d'ôter transforme la Pina Colada en un milk-shake ananas coco. Pour moi, imiter un rhum et réussir à créer une boisson sans alcool crédible relève d'un challenge.

En effet, les arômes d'un rhum (la majorité de ceux consommés sur la planète) sont souvent subtils et s'appuient sur le squelette apporté par l'éthanol. Là où sur une imitation de Gin, il est toujours plus facile d'augmenter la dose d'herbes, épices et agrumes afin de pallier l'absence d'alcool.

Le rhum sans alcool est utilisé dans nos ateliers au milieu d'autres boissons sans alcool (je ne veux pas utiliser le terme de spiritueux sans alcool, mais vous m'avez compris !) dont un amer type campari et un ersatz de gin. Ça permet aux personnes souhaitant s'essayer aux cocktails sans alcool d'obtenir des niveaux de complexité aromatique qu'ils attendaient difficilement avec des sirops, des jus de fruits et des sodas.

Il reste encore des progrès à faire en la matière, à quand des faux-rhums qui permettront de réaliser un Zombie sans alcool (le comble !) ? Comme je le dis souvent, il est plus facile de faire un bon cocktail sans alcool qu'un bon cocktail alcoolisé, par contre il est plus difficile d'en faire un excellent et un qui marquera. Ces boissons sans alcool permettent d'aller chercher l'excellence avec plus de facilité et de simplicité (et sans concevoir soi-même des ingrédients maison complexes). »

TROIS MARQUES POUR DÉBUTER DANS L'UNIVERS DES « RHUMS » SANS ALCOOL

On ne rigole pas tous les jours chez Rumporter, la preuve, nous avons dégusté purs, des « rhums » sans alcool faits pour être bus en mixologie, et bien sûr en cocktail (et c'était mieux !). Voici trois marques qui sortent du lot.

SOBER

Le Lyonnais Calixte Payen a lancé ses premiers « spiritueux » sans alcool en janvier 2022 (« gin », « rhum » et « whisky »). Sa marque de fabrique ? Prendre des vrais spiritueux et les débarrasser de leur alcool via le procédé de l'extraction d'alcool (réalisée à Grasse), qui diffère un peu de la désalcoolisation. « *L'extraction consiste à séparer des éléments qui composent le spiritueux après sa distillation par la chauffe, un système de pression et de chocs thermiques, afin de scinder en deux d'une part le goût (qui est récupéré et d'autre part l'éthanol pur, qui est ensuite revalorisé dans la parfumerie, et conserver ses arômes* », nous explique le fondateur Sober Spirits. À l'origine de son « rhum » 0,0 %, il y a un donc un véritable rhum français agricole des Antilles qui titre environ 70 %. Cette base va ensuite être retravaillée afin de la complexifier aromatiquement, notamment via trois distillations complémentaires. Celles-ci permettent d'apporter des arômes supplémentaires. « *L'une d'entre elles est réalisée avec des écorces de chêne français pour lui apporter les mêmes arômes boisés qu'un rhum vieilli en fût, une autre est faite avec des écorces d'orange…* », explique Calixte Payen. Au final, on se retrouve avec les marqueurs du rhum assez présents au nez. SoberRum 0,0 % est même pas trop désagréable à boire pur, même s'il manque évidemment le kick de l'alcool.

50 cl - 0.0% - 28€





LYRE'S

Lyre's, lancée en Australie en juillet 2019 par Mark Living's, expert en marketing ayant fait ses armes dans les spiritueux et Coca-Cola, est devenue une des plus importantes gammes de « spiritueux » sans alcool (17 références : whisky, gin, spritz…). Avec une idée en tête, imiter leurs arômes, comme le fait l'oiseau Lyre qui est devenu l'emblème de la marque, avec les sons. Pour ce faire, Lyre's utilise plusieurs techniques de macération de plantes, de racines, d'arômes… afin de reproduire les saveurs, mais aussi une certaine chaleur et une certaine consistance en bouche. Résultat, trois références qui reprennent les codes du rhum. Ces dernières ne sont cependant pas faites pour être bues en pures, mais bien en cocktail. « *Le White Cane, qui est une imitation rhum blanc peut entrer dans la composition des versions sans alcool du daiquiri, du mojito, de mai tai, de cuba libre… Le Dark Cane, qui est une imitation de rhum ambré, vieilli, avec des arômes plus boisés a pour cocktail emblématique le Cuba libre, mais entre aussi dans la recette du mai tai ou de l'espresso Martini. Et le cocktail signature du Spiced Cane, avec ses notes plus chaudes (cannelle, gingembre) est bien sûr le dark n stormy, rebaptisé dark n spicy* », précise le brand ambassador France de Lyre's, Cédric Horrach.

White Cane: 70 cl - 0.0% - 25,15€ - Dark Cane : 70 cl - 0.0% - 25,15€
Spiced Cane : 70 cl - 0.0% - 25,15€

LE PETIT BÉRET

Lancée en 2015 par Fathi Benni, le Petit Béret est à l'origine une marque de « vins » sans alcool qui s'est ensuite développée sur le segment des « spiritueux » 0,0 %. ne buvant pas d'alcool, mais aimant faire la bringue, il voulait avoir des alternatives de qualité, et changer du sempiternel Perrier Citron… Celui qui aime plutôt les produits au profil agricole a donc lancé son « rhum » 0,0 %, le Carribean Woody. Au nez, on retrouve les marqueurs du rhum ambré, en bouche moins, mais de toute façon, il n'est pas fait pour la dégustation pure, mais bien en cocktail (Cuba libre, mojito…). Sachant que d'ici la fin de l'année, la gamme va s'étoffer que Petit béret va sortir un « rhum » 0,0 %… de dégustation ! On a hâte de voir ce que cela va donner. **74 cl - 0.0% - 24,90€**





USA : DES CLASS ACTIONS RÉACTIVENT LA BATAILLE DU SUCRE, DES ARÔMES ET DES ADDITIFS DANS LE RHUM

Bumbu et Don Papa sont sous le coup de plaintes aux USA pour tromperie envers les consommateurs. Ces derniers, via leurs avocats, leur reprochent de se présenter comme de vrais rhums, alors qu'ils contiendraient notamment trop de sucre et d'arômes et d'additifs alimentaires. Focus, et point sur la situation en France.

Deux class actions (plaintes en justice collective de consommateurs se sentant floués) déposées aux États-Unis ont récemment relancé le débat enflammé sur ce qu'est réellement (ou en tout cas juridiquement) un rhum. La première marque dans le viseur des consommateurs américains, n'est autre que Bumbu (Panama & Barbade). Lamarr Golston a déposé un recours collectif contre Bumbu Rum Co. LLC dans l'État de New York, car elle annoncerait faussement que ses boissons distillées à base de canne à sucre sont du « rhum artisanal original », alors qu'elles seraient en fait plus proches d'autres boissons alcoolisées selon la réglementation américaine. Golston affirme que les produits Bumbu Rum contiennent des ingrédients supplémentaires, y compris des matières aromatisantes (arômes ajoutés à la vanille et à la banane), qui « modifient la classe et le type des produits », et que le rhum n'est pas la caractéristique prédominante. Pour lui, il s'agit d'une fraude et il demande donc des dommages et intérêts. Aura-t-il gain de cause ? « *Il s'agit d'un litige sur l'information et la tromperie du consommateur, Bumbu se présente comme un rhum premium alors qu'il ne s'agirait d'après les plaignants que d'un cordial ou d'une liqueur dans leur définition légale aux US* », nous explique la juriste spécialisée dans le droit des spiritueux Jennifer Frair-Roskis. *La question qu'il faut se poser pour comprendre le conflit, c'est : est-ce que le consommateur aurait bien acheté Bumbu s'il n'y avait pas eu la mention rhum sur les bouteilles ?* »

DON PAPA AUSSI DANS LE VISEUR

La plainte visant Don Papa (Philippines) est assez similaire à celle prenant pour cible Bumbu. Là encore, selon les plaignants, l'étiquette suggère qu'il s'agit d'un rhum vieilli en fûts de chêne sur les contreforts du mont Kanlaon… alors qu'il aurait en fait connu l'ajout d'ingrédients tels que la glycérine, la vanilline, et du sucre ajouté. Ce qui ne permettrait pas de l'appeler rhum. La plainte suggère également que la couleur foncée du produit ne provient pas du vieillissement en fûts de chêne, mais de la couleur apportée par l'ajout de caramel. Une autre

mention figurant sur la bouteille est dans le viseur des consommateur : le rhum a été vieilli jusqu'à 7 ans. La plainte allègue que ce n'est pas vrai et que le Don Papa est un mélange de rhums plus jeunes et plus âgés, et le plus ancien a sept ans. Dans les deux cas, il faudra attendre la décision judiciaire pour avoir le fin mot de l'histoire.



LA DÉFINITION DU RHUM EN EUROPE

De telles plaintes sont-elles possibles en Europe et en France ? En théorie oui, puisqu'il est possible depuis 2014 en France de lancer des « actions de groupe ». Dans les faits ces dernières sont cependant assez rares. De plus, les plaignants devraient apporter la preuve que les rhums incriminés ne respectent pas la législation européenne. Et pour cela il faudrait produire des analyses. En France, c'est la DGCCRF qui a pour mission d'enquêter sur ce genre de fraude. En 2008, le rhum avait été défini dans le règlement européen comme tel : c'est une boisson spiritueuse produite exclusivement par la distillation du produit obtenu par la fermentation alcoolique des mélasses ou des sirops produits lors de la fabrication du sucre de canne ou la fermentation alcoolique du jus de la canne à sucre lui-même, distillée à moins de 96 % vol., de telle sorte que le distillat présente, d'une manière perceptible, les caractéristiques organoleptiques spécifiques du rhum. Le titre alcoométrique volumique minimal du rhum est de 37,5 %. Il n'y a aucune adjonction d'alcool, dilué ou non. Le rhum n'est pas aromatisé. Le rhum ne peut être additionné que de caramel afin d'en adapter la couleur. « *Sauf qu'à l'époque, l'édulcoration n'avait pas été prise en compte, de ce fait des producteurs des DROM, par exemple, s'étaient élevés contre des taux de sucre qu'ils trouvaient abusifs chez certains rhums importés, alors qu'eux s'astreignaient aux contraintes de leur cahier des charges , en IGP et en AOP* », rappelle Jennifer Frair-Roskis. *Mais le règlement 2019/787 du Parlement européen et du Conseil du 17 avril 2019 est venu limiter la présence d'édulcorants dans le rhum.* » Ainsi, selon lui, le rhum peut être édulcoré pour compléter le goût. Toutefois, le produit final ne peut contenir plus de 20 grammes par litre de produits édulcorants, exprimés en sucre inverti. « *Donc depuis son entrée en vigueur en 2021, tous produits portant la mention rhum et étant vendue sur le territoire européen, se doivent de respecter cette règle, sous peine de se voir ventiler dans une des 44 catégories de boissons spiritueuses reconnues par l'Europe : boisson spiritueuse, , ou liqueur au rhum par exemple* », conclut Jennifer Frair-Roskis.

Pour rappel, d'ici 4 mois, au 8 décembre 2023, une nouvelle réglementation européenne oblige tous les vins et spiritueux commercialisés dans l'UE à fournir une déclaration nutritionnelle et une liste complète des ingrédients. Mais nous reviendrons dans le prochain numéro.



PUR RHUM
QUALITÉ DES RHUMS

Le label Pure rhum

Mis en place par des marques (Duppy share, Copalli, Zaka Rhum, Six Saints, Rum & Cane, Ron Roble, Nusa Caña Rum) de rhum et un distributeur, ce label vise à garantir aux consommateurs que les des rhums conformes à la nouvelle réglementation européenne de 2021, dont le goût provient véritablement de l'élaboration, de la distillation, et du vieillissement. Ce grâce à 5 engagements :

1 / Les rhums labellisés font l'objet d'une analyse par un laboratoire indépendant.

2 / Les rhums contenant des additifs (sucre, vanilline, glycérol, et syringaldéhyde) sont exclus du label.

3 / Le taux de sucre ajouté est mesuré et aucun ne dépasse 12 g/l.

4 / Les rhums labellisés s'engagent à communiquer l'âge minimum et non l'âge maximum des rhums.

5/ Les résultats sont publics.



Adrian Keogh et sa co-fondatrice Josette Bruffaerts-Thomas

« JE VEUX JUSTE QUE LES CONSOMMATEURS SOIENT INFORMÉS SUR CE QU'IL Y A DANS LEUR RHUM »

Vous avez peut-être vu sur les réseaux sociaux ce graphique qui recense les teneurs en sucre d'une trentaine de cuvées de rhums et apparentés. C'est Adrian Keogh, fondateur de Boukman, qui en est à l'origine, à partir des chiffres mis à disposition par les trois monopoles étatiques scandinaves : Systembolaget (Suède), Vinmonopolet (Norvège) et Alko (Finlande). Demandons-lui de nous en dire davantage.

Vous avez publié sur les réseaux sociaux les taux de sucre d'une trentaine de cuvées de rhum, d'où proviennent ces chiffres ?

Ces chiffres sont fournis par les marques eux-mêmes aux monopoles d'État scandinaves (Norvège, Suède, Finlande…), qui demandent ces analyses avant de référencer un produit. Ils exigent de la transparence aux producteurs d'alcool, notamment sur la déclaration de la contenance en sucre de leurs produits.

Qu'est-ce que vous reprochez au sucre au juste ?

Rien du tout ! C'est plutôt un manque de transparence que je regrette. En particulier sur les marchés américains et allemands où tous les rhums, surtout dans le haut de gamme, sont sucrés. Cela rend difficile l'établissement d'un rhum sans sucre comme Boukman sur ces marchés. C'est pourquoi nous expliquons notre démarche auprès des acheteurs, des bartenders, des consommateurs, que non le rhum ne contient pas naturellement du sucre. Il est toujours ajouté.



Les débutants dans le monde du rhum préfèrent pourtant souvent le goût sucré !

Oui, et cela permet de recruter énormément de nouveaux consommateurs. Et de fil en aiguille, cela nous apporte même des clients lorsque ces derniers en ont marre du sucre. Encore une fois je n'ai rien contre le sucre en tant que tel, je veux juste que les consommateurs soient informés sur ce qu'il y a dans leur rhum. On affiche bien le taux d'alcool, pourquoi pas le sucre ? Sans modération, ces deux éléments ne sont pas très bons pour la santé ! Plus largement, je pense que si le rhum veut rattraper le whisky sur le segment des spiritueux premiums, il va falloir qu'il fasse toute la transparence sur le sucre qu'il contient véritablement.

Parlons de Boukman à présent, quelle est sa composition ?

Boukman est un Clairin trempè, réalisé à partir de rhum de pur jus de canne haïtien dans lequel on a fait infuser des écorces, des épices et des plantes sauvages indigènes. Il n'y a aucun sucre. C'est une tradition bien ancrée en Haïti puisqu'il représente la moitié du clairin consommé sur place, même si en Europe on connaît mieux le clairin de guildive blanc, comme ceux importés par la Maison Velier ou Saint Benevolence.

Mais est-ce bien un rhum au sens légal ?

Boukman est considéré comme une boisson spiritueuse à base de rhum, puisqu'on il ne peut y avoir d'aromatisation, même naturelle et traditionnelle dans un rhum.

Pourtant le mot rhum apparaît bien sur la bouteille aux côtés du mot botanical.

Oui et il y a aussi bien marqué en gros « boisson spiritueuse à base de rhum ». Et de fait, le seul alcool qu'il y a dans la bouteille est bien du rhum de pur jus de canne distillé en Haïti.

Que signifie botanical rhum ?

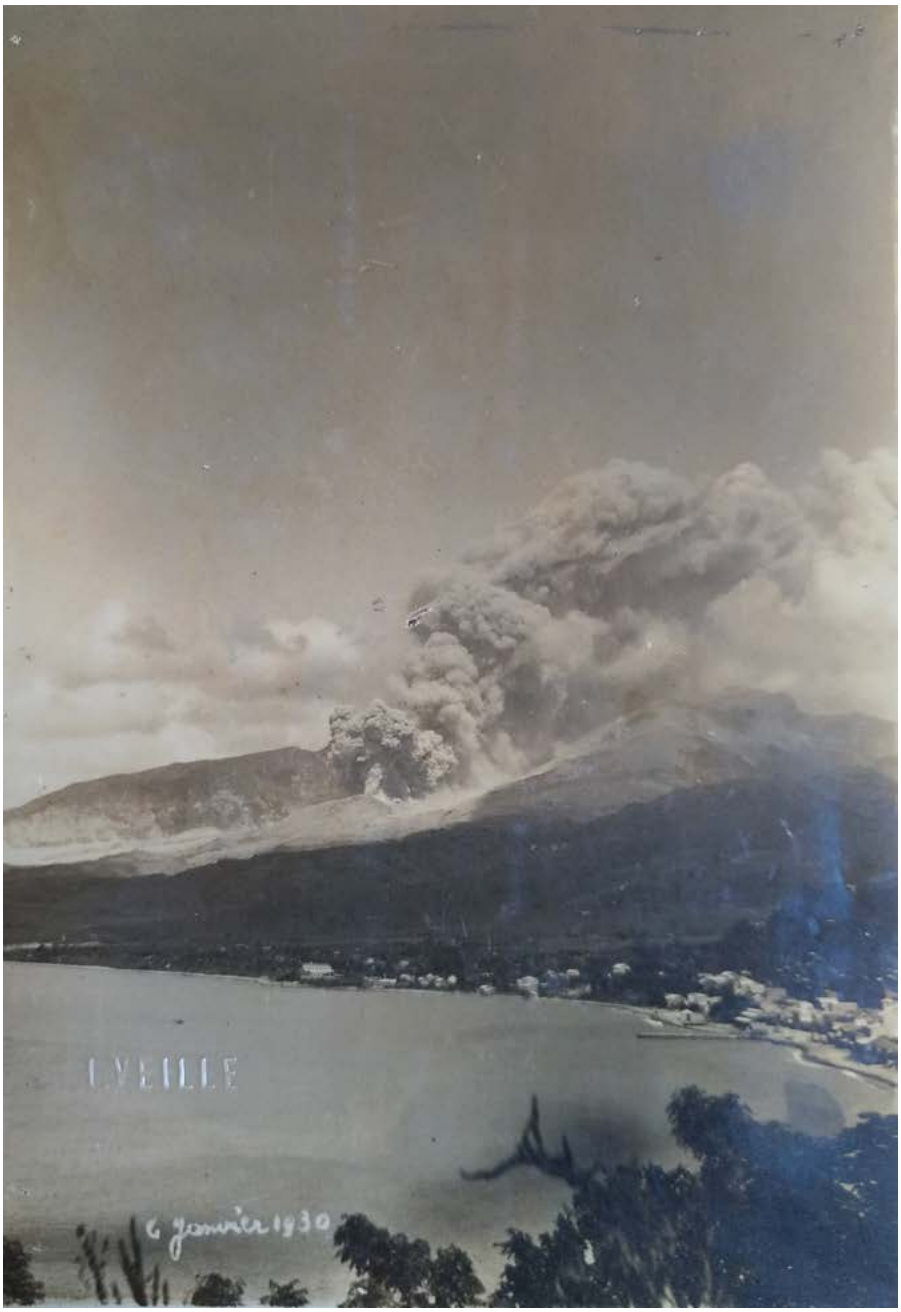
On voulait se démarquer des rhums épicés ou spiced rums qui utilisent bien souvent des arômes artificiels, alors que nous utilisons des plantes et des écorces naturelles pour nos infusions. Cette tradition des rhums infusés existe en fait dans toutes les Caraïbes, mais c'est peu connu. À l'exception des rhums arrangés qui cartonnent en métropole et qui commencent à être exportés aux USA.

MARTINIQUE

VIE ET MORT DE LA MYTHIQUE DISTILLERIE DE GRAND RÉDUIT

Alors qu'elle vient d'être rachetée par un mystérieux propriétaire amoureux du patrimoine de son île, la distillerie de Grand Réduit ne produit plus de rhum, et ce depuis les années 1960. Mais elle laisse derrière elle une histoire aussi longue qu'épatante.

Par Grégory Duval





D'après la légende et les dires du Père Labat (1663 - 1738), ce serait monsieur Benjamin d'Acosta qui fonda une sucrerie à l'habitation Grand Réduit à quelques kilomètres de Saint-Pierre. Mais selon certains experts comme l'historien Jacques Petitjean-Roget, il s'agirait plus vraisemblablement de monsieur Louis Jacob qui l'aurait fondée dans les années 1650, 1660. Juif, lui aussi, il aurait été chassé du Brésil en 1654, par les Espagnols, comme ses coreligionnaires hollandais jugés hérétiques, et aurait trouvé refuge dans les Caraïbes. Le gouverneur de la Martinique, monsieur Duparquet ayant eu connaissance de son savoir dans l'industrie sucrière, consentit à monsieur Louis Jacob une propriété.

UNE HABITATION QUI SERT DE MODÈLE

Une fois installé M. Jacob mit en culture 250 pas en canne, 200 en vivres, 200 en gingembre et 250 en savane et 600 restaient « en bois debout » pour pourvoir à l'alimentation des bœufs, qui servaient comme force motrice pour les moulins de la sucrerie, et les transports. Très rapidement, la sucrerie servit d'exemple tant par la production de sucre, que part la production de tafia (l'ancêtre du rhum). Un peu partout alors se multiplièrent des créations semblables à celle de Grand Réduit. Il faut aussi noter qu'historiquement, l'habitation de Grand Réduit servit, et ceci pendant très longtemps, de camp de retranchement aux militaires lors des attaques de puissances étrangères à Saint-Pierre. Femmes, enfants, esclaves, objets de valeurs, y étaient mis en sécurité. À ses débuts, elle engendrait un revenu annuel estimé à 35 000 livres. Dans les années 1750, on équipa la sucrerie d'une roue à aubes en bois produisant plus d'énergie au broyage de la canne, qu'un moulin actionné par la force animale. Cela nécessita de lourdes infrastructures : aqueduc, tunnel, canal en maçonnerie pour aller chercher l'eau, que réclamait cette industrie. La captation en eau servait aussi à alimenter une deuxième distillerie, située au pied de celle de Grand Réduit, « Petit Réduit ».

PASSAGE AU RHUM AGRICOLE ET MODERNISATION

La crise sucrière du fait d'une surproduction de sucre mondiale de la fin du 18e siècle et la demande croissante d'alcool en France (du fait des désastres que produisaient l'oïdium et le phylloxera aux vignobles français), conduit Grand Réduit à abandonner la

production de sucre, et s'orienter exclusivement vers la production de rhum agricole tandis que, dans le même temps, d'autres habitations sucrières abandonnèrent leur production et décidèrent de livrer leurs cannes aux usines centrales. Dans les années 1830, les rolls, pièces cylindriques en bois (servant au broyage de la canne), positionnées debout en ligne, seront remplacées par des rolls métalliques, mais cette fois-ci couchées en forme pyramidale : deux en bas et un en haut, tel qu'elles sont encore utilisées de nos jours. Aux environs des années 1870 la roue à aubes jusqu'alors en bois fut remplacée par une roue métallique de la marque Fletcher. Elle avait la particularité d'être équipée d'augets, petits réservoirs, placés tout autour de la circonférence, de celle-ci. Cette technique avait l'avantage, de renforcer la force motrice de la roue, et de ce fait d'avoir moins besoin d'eau. Ces divers équipements contribuèrent à améliorer de manière très significative les rendements, de l'ordre de 80 %. Ce qui fut, une avancée extraordinaire, en ce sens qu'il y avait beaucoup moins de travaux d'art à réaliser, pour l'acheminement de l'eau aux usines. À l'habitation, la canne était transportée dans des petits wagons et tirés par des bœufs, pour remonter les mornes. Ils étaient équipés de freins individuels, qu'un ouvrier actionnait lors des descentes. Le 8 mai 1902 l'éruption de la montagne Pelée ! La nuée ardente engloutit sur son passage plus de 22 distilleries basées à Saint-Pierre. Insolemment ou miraculeusement qui sait, la distillerie de Grand Réduit fut épargnée ! Le 8 mai la nuée passa à 50 mètres de la distillerie, et lors de la deuxième éruption du 30 août qui fut beaucoup plus importante que la première, la nuée passa en amont des terres. En 1910 la distillerie fut équipée d'un nouvel alambic de type Privat, construit par un artisan du Carbet, Mr Sainte-Luce. À cette époque, et jusqu'aux années 20, la distillerie n'utilisera pas ou alors très peu de levure, préférant une fermentation bactérienne. La composition de ce moût était la suivante : 800 litres de vesou (jus de canne fermenté), 200 litres de vinasse (résidu de distillation ayant la caractéristique d'être acide et ainsi maîtriser la fermentation) et de 200 litres d'eau de source. Ce procédé conférait au rhum un arôme corsé, très recherché des négociants, et que l'on pouvait vendre bien plus cher. La guerre de 1914-1918 contribua à enrichir les distillateurs de l'époque. La demande émanant du continent était telle que le prix de vente du Rhum se négociait 20 fois plus cher qu'avant-guerre. En ce temps-là la distillerie Grand Réduit produisait 56 000 litres de rhum par an.



APOGÉE ET DÉCLIN

En 1946, le contingentement pour Grand Réduit fut de 24 260 litres à l'exportation et de 12 800 litres localement. La production



Cette "cuvée propriétaire" est une relique des grandes heures de la distillerie de Grand Réduit.



Ruine d'une distillerie détruite par l'éruption du 8 mai 1902

Voiture de et brisé par la nuée ardente

journalière était d'environ 1 200 litres de rhum à 63 %. Les jours de production, le travail sur l'habitation commençait à 5 heures pour s'achever à 17 heures. Le Rhum qui titrait 63 % était coupé à l'eau de source, filtrée par la roche volcanique, ce qui lui conférait une qualité et un arôme exceptionnels. La production était vendue, en tonneaux à l'exportation ou aux débits de la régie. Ce n'est qu'à la fin des années 1950 que le Rhum fut mis en bouteilles. Mais malheureusement, la fin était proche. Cette distillerie, une des premières, sinon la première, qui résista à deux éruptions dévastatrices, ne résista pas à la mauvaise conjoncture économique ni à un phénomène naturel bien plus commun, sous les tropiques, le Cyclone Edith en 1963. Dans un geste noble et généreux, à la fermeture, un de ses deux moulins ainsi que sa colonne de distillation furent donnés à Haïti pour contribuer à son développement.

Aujourd'hui à l'arrêt (elle n'est pas ouverte au public), l'ancienne distillerie, qui se trouve à quelques encablures de Depaz, vient de se trouver un nouveau propriétaire qui préfère pour le moment rester dans l'anonymat. L'heureux homme a aussi mis la main sur des exemplaires de la cuvée propriétaire, distillés dans les années 1950 !

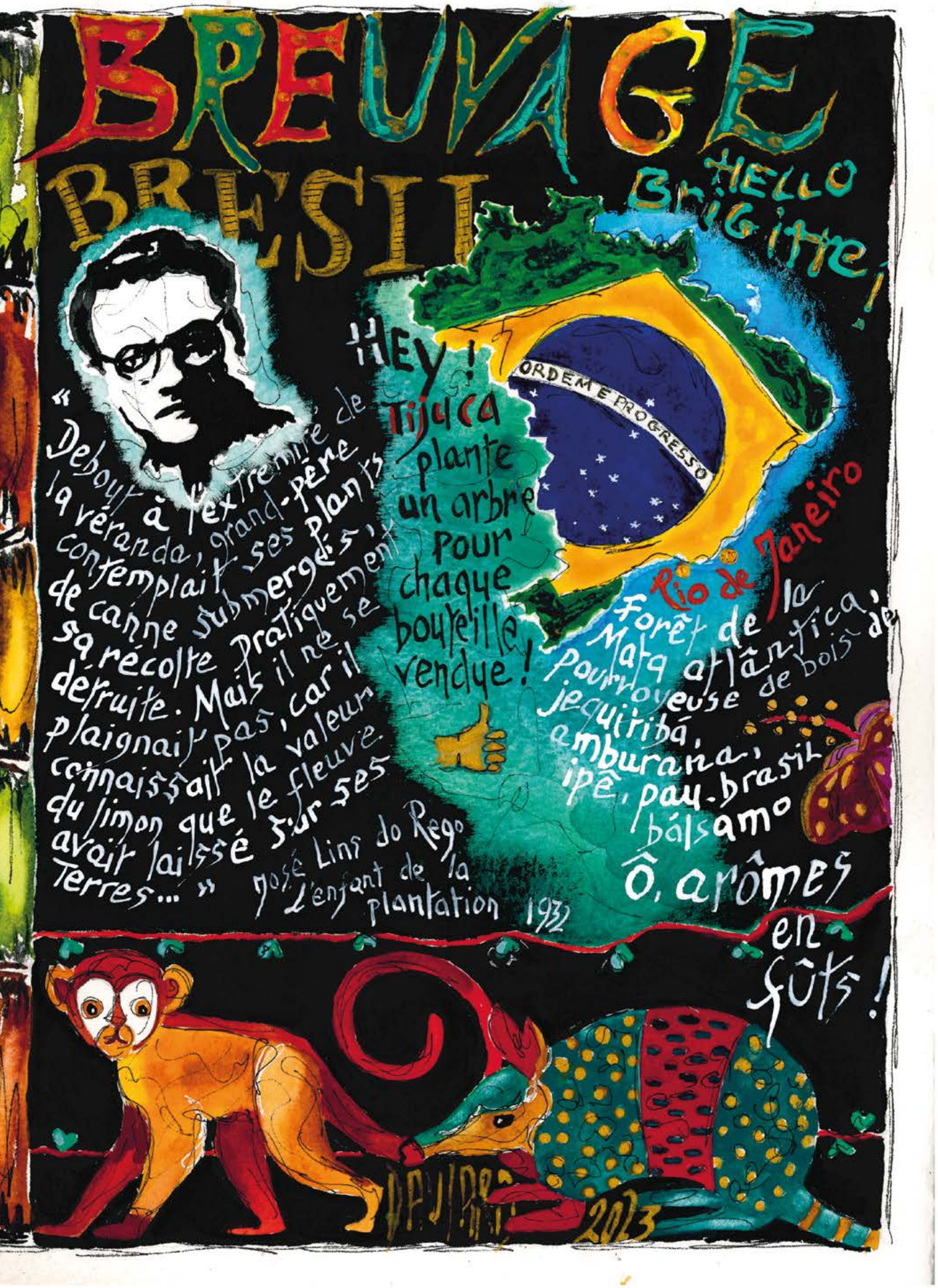
NB

Il est bon de rappeler qu'avant l'arrivée des juifs hollandais chassés du Brésil, en Martinique on produisait déjà du sucre et tafia mais de manière rudimentaire. Seulement, il est bon de préciser que c'est monsieur Louis Jacob qui installa la première sucrerie en Martinique ayant recours à une ingénierie qui servit de modèle, aux autres.

Par Isa Daulard



TIJUCA, LE RHUM BRÉSILIEN





LES RHUMS DU SUD

L'EMBOUTEILLEUR-AFFINEUR NÉ DE LA RENCONTRE DE DEUX PASSIONNÉS



Hugo Randazzo à gauche, et Guillaume de Roany à droite.

Hugo Randazzo et Guillaume de Roany ont uni leurs forces et sont devenus autant associés, qu'amis. Désormais les Rhums du Sud proposent trois gammes bien distinctes. Les Arrangés du Sud, Cleroazzo, et la Collection Guillaume de Roany, afin de parler à l'ensemble des amateurs et des amatrices de rhum. Et ils sont en train de développer leur activité d'affinage, ainsi que le vieillissement continental en Provence.

Propos recueillis par Fabien Humbert

Comment vous est venue la passion du rhum ?

Guillaume : Mes parents étaient viticulteurs en Provence, à Puyricard, au nord d'Aix-en-Provence dans les Bouches-du-Rhône. J'ai donc grandi au milieu des vignes, des cuves de vinification et des barriques de vieillissement du domaine familial. Mais ça concernait le vin. J'ai aussi grandi entouré des senteurs et des herbes aromatiques de la région, que j'ai très tôt appris à identifier. Avec ce background, je me suis dirigé vers une carrière de sommelier. Et c'est là que j'ai découvert le rhum.

Hugo : J'ai été initié à la culture du rhum de par mes racines réunionnaises. J'ai commencé par les rhums de la Réunion, puis des Antilles françaises. Avec ma mère, avant de descendre de l'escalier, j'annonçais le plat qu'on allait déguster en sentant les effluves. Elle me disait, *« Mon fils, tu devrais faire nez »*. Aujourd'hui j'en ai fait mon métier, mais pas dans la parfumerie ! Je commence à avoir une bonne culture, et ça devient difficile de me piéger.

Et comment avez-vous fait connaissance ?

Guillaume : Benjamin Clément, le premier associé d'Hugo, qui est aujourd'hui notre directeur artistique, était au collège avec moi. C'est grâce à lui que j'ai découvert les Rhums du Sud. Je n'étais pas un grand amateur ni consommateur de rhums arrangés à l'époque, mais j'ai été conquis par ces recettes provençales un peu osées, comme Lavande-vanille, Romarin-citron… qui proposent un bon équilibre entre sucre, arômes et rhum. Il n'y pas de fausses promesses, on a ce qui est marqué sur l'étiquette. Ensuite, avec Hugo, on s'est croisé plusieurs fois dans des soirées autour du rhum.

Hugo : On avait une proximité géographique, moi dans les Bouches-du-Rhône et Guillaume dans le Vaucluse et on participait tous les deux au Rhum Club Provence. On s'est découvert des atomes crochus, et une certaine osmose pendant les dégustations. On sent les mêmes choses. Professionnellement, on a les mêmes objectifs, les mêmes passions, la même vision du métier et de la boisson. On a décidé de s'associer en 2019. Et finalement on est devenus autant amis qu'associés.

Guillaume : On n'est pas identiques pour autant, je suis plus fougueux, Hugo est plus serein.

Vous avez donc décidé de créer ensemble des rhums, parlez-nous de votre gamme.

Hugo : Suite à ma rencontre avec Guillaume, on a élargi puis segmenté notre offre. Les Rhums du Sud est devenu notre marque chapeau sur laquelle nous avons développé trois gammes distinctes. 1 : Les Arrangés du Sud. 2 : La Collection Guillaume de Roany. 3 : Cleroazzo

Cleroazzo, c'est un drôle de nom pour un rhum !?

Guillaume : C'est la contraction des noms des trois associés des Rhums du Sud : Benjamin Clément, Guillaume de Roany et Hugo Randazzo.





Quelles sortes de rhum y trouve-t-on ?

Guillaume : Avec la Collection Guillaume de Roany, nous proposons des rhums de dégustation destinés à des amateurs avertis, et avec les Arrangés du Sud, des rhums arrangés exigeants sur la qualité, mais accessibles. Il nous manquait une gamme qui fasse le lien entre les deux. Ce que nous faisons avec Cleroazzo, qui est pour le moment composée de deux rhums vieux sur lesquels nous travaillons des affinages, l'un vient de la Réunion, l'autre du Venezuela, une gamme que nous étoffe-rons à l'avenir.

Hugo : Pour l'imaginer, on a fait le chemin inverse de celui que nous avions fait pour créer les deux autres gammes. On a d'abord réfléchi au positionnement, au prix, au degré, au packaging… et ensuite on a sourcé les rhums. Sur le Réunion, on l'a goûté et on s'est dit qu'il fallait un finish élégant, français, donc on l'a passé en fûts de Cognac. Le Venezuela avait déjà des notes de pommes, donc le finish en fût de Calvados s'est imposé comme une évidence. C'est une gamme destinée au grand public faite pour que les gens s'intéressent aux rhums d'artisans. Les gens commencent souvent avec des rhums assez édulcorés, et on voulait leur faire franchir un palier avec des rhums faciles d'accès, mais complexes. Pour les cavistes, ils sont parfaits pour faire évoluer le goût de leurs clients. D'ailleurs ils convainquent aussi les amateurs.

Guillaume : On n'avait pas anticipé que nos copains un peu geeks, qui boivent plutôt des flacons à 200 ou 300 €, allaient quand même s'offrir des bouteilles de Cleroazzo ! C'est un peu le rhum de tous les jours des geeks. Le but c'était aussi d'avoir une gamme en disponibilité constante, des rhums qui restent à un degré et un prix accessible. De devenir des embouteilleurs indépendants grand public en somme. Aujourd'hui (en mai 2023), nous en sommes à notre 5e batch en cours de production. Et nous avons prévu de sortir de nouvelles provenances dans cette gamme permanente.

Parlez-nous à présent de la Collection Guillaume de Roany.
Guillaume : Je travaillais dans le rhum comme prestataire/consultant depuis plusieurs années, et j'ai fini par avoir envie de m'exprimer par moi-même. Le Covid est arrivé avec ses remises en question, j'ai commencé à travailler avec Hugo, qui avait l'outil et l'envie d'élargir son offre, et nous avons décidé de nous lancer ensemble dans la création d'une nouvelle gamme.

Comment les premiers sourcing se sont-ils passés ?
Guillaume : Pour la première sélection, je suis allé négocier en direct avec les distilleries. Grâce à mon réseau mais aussi ma motivation, j'ai réussi à trouver quelques pépites, même si certaines portes sont lourdes à pousser. J'ai eu la chance de goûter les crèmes de distillation notamment chez Montebello, Reimonenq, Foursquare… Je me souviens d'ailleurs que chez Foursquare on a goûté plusieurs fûts et il n'y en avait pas un pareil. Quand on a ouvert ceux qu'on avait sélectionnés, lors de la première livraison, ça sentait presque, je dis bien presque, la Jamaïque. J'aime bien les notes cuivrées, un peu pot still, vernis, estérisées de certains rhums de Richard Seale. Après je sélectionne des rhums que j'aime, mais aussi qui pourraient plaire. On adore les rhums blancs, on aimerait en sortir plus, mais il n'y a pas forcément le marché.



Et aujourd'hui comment ça se passe ?
Hugo : Aujourd'hui les portes sont un peu moins lourdes. Les distilleries ont vu les bouteilles, et ce qu'on a fait de leurs rhums. Parfois même on nous sollicite.

Guillaume : Mais ce n'est pas facile pour autant, surtout parce que les prix augmentent beaucoup. Or on essaie de garder des prix qui nous semblent normaux. On a refusé des fûts de fournisseurs qui avaient doublé les leurs en deux ans. Les matières sèches, verres, bouteilles, tout augmente ! Les cavistes nous demandent souvent quand on va gonfler nos prix, mais on garde notre ligne car on est aussi consommateurs. Donc on a réduit nos marges.

Est-ce que vous passez toujours en direct auprès des distilleries ?
Guillaume : Pas à 100 %. Pour le moment, on ne passe pas non plus par les brokers comme Sheers ou Bristol, mais par exemple on a de bons contacts avec Bardinet sur les arrangés. Ils ont aussi une offre de rhums vieux que nous utilisons pour la gamme Cleroazzo. Ils nous ouvrent des portes, ce qui nous a permis d'avoir du rhum vieux agricole de la Réunion par exemple.

Pourquoi avoir opté pour des bouteilles de 50 cl sur la Collection ?
Guillaume : On est sur des Single casks en gamme tournante, donc avec un nombre de cols peu élevé. On voulait proposer davantage de bouteilles pour ne pas générer trop de frustration et afficher des tarifs plus abordables. Sur des rhums premiums, parfois brut de fût, ce n'est pas toujours pertinent de les sortir dans des bouteilles trop grosses. Après, sur des cuvées de 350 bouteilles, il n'y en a pas pour tout le monde non plus. Mais on essaie d'augmenter le nombre de bouteilles par cuvée. Sur le Blend Île de la Réunion, nous avons pu embouteiller 750 cols par exemple.

Hugo : Et puis on est sur des rhums de dégustation, qu'on ne boit pas tous les jours. Le verre, on l'a plus souvent au nez qu'en bouche.

Guillaume : On n'est pas là pour forcer l'achat en faisant des séries limitées, ou de la spéculation. On veut que les gens qui veulent en avoir en aient, et puissent en racheter.

Comment va évoluer la Collection Guillaume de Roany dans les années à venir ?
Guillaume : Le but ultime serait de faire un tour du monde des différents pays producteurs de rhum. Ce serait magnifique !

Hugo : Un petit teasing ? On va sortir une nouvelle provenance sympa, distillée en Pot Still et en provenance de l'océan Indien, mais pas de la Réunion, en blanc et en vieux. On vient aussi d'embouteiller un blend de rhum agricole et de mélasse de mon île qui est très élégant. On ouvre le champ aux assemblages de différents styles, différentes matières premières. On

teste aussi le vieillissement en chêne américain et en chêne français sur différentes chauffes sur le même rhum pour voir les différences. Je voulais aussi parler de notre packaging, on en est très fiers et on voulait mettre en avant l'artiste qui réalise les étiquettes : Andrew Java. C'est un employé de chai chez Bellevue à Marie-Galante, qui fait ça à titre de loisir, mais tout en professionnalisme.

Guillaume : Nous sommes aujourd'hui à Madère avec toute l'équipe, c'est une île que j'aime beaucoup et que je voulais faire découvrir à notre équipe. Nous aimons beaucoup les rhums agricoles qui y sont produits, il se pourrait que nous préparions des choses ici aussi…

Et est-ce que vous vous intéressez au rhum hexagonal ?

Hugo : On a des propositions de sourcing, des contacts. On n'exclut rien, c'est aussi la liberté que nous donne le fait de ne pas distiller.

Justement, est-ce qu'un jour vous vous voyez devenir distillateurs ?

Hugo : Ce n'est pas notre métier. Par contre, on peut demander à des distilleries des produits spécifiquement distillés pour nous.



Guillaume : On préfère se concentrer sur l'affinage et le vieillissement. D'ici un ou deux ans, on aura nos premiers rhums vieux vieillis 100 % en Provence. On va pouvoir s'amuser encore plus !



Hugo : Guillaume Ferroni, qui est un mentor et un copain, défend le terroir de vieillissement provençal. Et on est assez d'accord. La Provence, ce n'est pas la Hollande ou l'Écosse ! C'est un climat très sec, avec des différences de températures importantes selon les saisons, entre le jour et la nuit… L'été ça peut monter à 40° dans notre chai, et l'hiver ça peut descendre 3 ou 4° ? D'ailleurs les rhums goûtent différemment selon les saisons, ils se rétractent en hiver et s'expriment à nouveau en été. On est d'ailleurs en train de mesurer la part des anges dans nos chais. Il y a une vraie typicité de vieillissement en Provence.

Et le transport à la voile, quelle place occupe-t-il dans vos gammes ?

Guillaume : Il concerne la gamme Guillaume de Roany, dont la plupart des cuvées ont été acheminées par bateau à voile depuis les Caraïbes. On vit sur une planète qu'il faut protéger. Mais on n'en fait pas la raison d'être de la gamme, on le fait quand c'est possible, mais nous n'en faisons pas étalage dans notre mix marketing. Outre le transport vertueux, les apports sur le produit sont indéniables et passionnants !

Hugo : À chaque fois qu'on a l'opportunité de transporter nos rhums à la voile, on ne va pas s'en priver. Pour l'écologie, mais aussi le côté gustatif que ce type de transport apporte, le brassage en mer donne souvent des tanins fins et fondus et surtout une intégration alcoolique surprenante !

Un dernier mot pour la fin ?

Hugo : Oui, une bonne nouvelle, on va déménager. Avec nos trois gammes distinctes, qui demandent de la place en cuverie, en fûts de vieillissement, en stockage… On est saturés. Donc on va doubler la surface de nos locaux… et notre production !

PARIS, CAPITALE MONDIALE DU RHUM



MONDIAL DU RHUM

13, 14 & 15 FÉVRIER 2024

PALAIS BRONGNIART - PARIS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION


DISTILLERIE
D'ISLE-DE-FRANCE

LA DISTILLERIE D'ISLE DE FRANCE

OU LE RHUM PRODUIT À LA FERME

Avec cette nouvelle rubrique, Rumporter va creuser le sillon tracé par le dossier sur les rhums hexagonaux publié dans le numéro 24 et partir à la rencontre de celles et ceux qui distillent du rhum sur le territoire métropolitain. Commençons en allant découvrir la Distillerie d'Isle de France, sise en Seine-et-Marne. Et si cela ne vous semble pas très exotique, attendez de goûter les rhums et d'écouter les idées toujours originales d'Olivier Flé, Michael Landart et Antonin Van Niel.

Par Fabien Humbert

Une fois n'est pas coutume, ce n'est pas sous des climats chauds et humides, ou dans des champs de canne à sucre bordés par des océans exotiques, des forêts luxuriantes, ou des volcans mal éteints, que nous vous emmenons… mais dans la campagne briarde en Seine-et-Marne (77). Plus exactement à Fresnes-sur-Marne. Là, à quelques encablures de l'église du village, fume une petite distillerie équipée d'un alambic Stupfler®, nichée dans l'ancienne ferme du château ayant appartenu à la comtesse de Ségur, construite en 1760. Si vous passez la large porte coulissante, vous serez sans doute accueilli par Pétrus, le labrador (c'est une femelle), qui « garde » les lieux… en faisant la fête aux nouveaux venus. Vous verrez aussi une belle maison de maître sur votre droite, et à gauche, dans un long bâtiment qui servait auparavant d'étable ou encore de garage, vous attendra Olivier Flé. Cet agriculteur originaire de Versailles (78) qui cultive quelque 200 hectares de terres : blé, orge de printemps, lin, maïs… y distille depuis 2019 du gin, du rhum et du whisky. Mais comment diable cela est-il arrivé ?

LE MEC UN PEU FOU QUI FAISAIT DES COCKTAILS À TON MARIAGE

C'est Antonin Van Niel, son ami d'enfance et associé qui en parle le mieux. « *Quelques semaines après mon mariage en 2016, Olivier me téléphone et me confie qu'il a dans l'idée de monter une distillerie. Il me demande alors de le mettre en relation avec "le mec un peu fou" qui faisait les cocktails à mon mariage* », raconte celui qui travaille comme consultant en informatique depuis l'Italie. Le « mec » en question n'est autre que Michael Landart, un bartender de renom qui officie au Maria Loca à Paris (75004). Le premier contact avec est fort court, puisque le globe-trotter se trouve en pleine dégustation de rhum à… l'île Maurice. Mais quelques semaines plus tard, Michael rappelle Olivier, et lui annonce qu'il est partant pour monter une distillerie avec lui. Les deux hommes décident alors de suivre une formation ensemble afin de mieux se connaître et d'en apprendre davantage sur leur future occupation. Ils partent



crédit photo Fabien Humbert

donc une semaine au CIDS à Cognac. « *On venait d'univers très différents, mais on s'est tout de suite bien entendus, on avait la même philosophie des produits* », se souvient Olivier. Et entre temps, Antonin, flairant qu'une belle aventure humaine était en train de se nouer, s'était joint au duo, le transformant en trio. La distillerie d'Isle de France était née. Ou presque…

VERSAILLES, DANS LE KENTUCKY

Car après plusieurs séances de tests et de dégustation, Olivier, Michael et Antonin, décident de se payer un alambic Stupfler®. Or la demande est telle pour ces petits bijoux de cuivre, qu'il leur

faudra attendre deux ans pour l'avoir enfin entre les mains. « *On l'a commandé en avril 2017, et on a pu commencer à distiller en juin 2019* », raconte Olivier.

Mais attendez, je ne vous ai toujours pas raconté pourquoi et comment cette drôle d'idée d'installer une distillerie à la ferme est venue à Olivier. Il nous faut donc à nouveau remonter le temps, jusqu'à la récolte 2016 plus précisément. Laquelle fut tellement catastrophique, que nombre d'agriculteurs de la plaine briarde décident de ne plus dépendre uniquement de la culture céréalière, mais de développer à côté des activités de diversification. Et cela tombe bien, puisqu'arrivée à la tête de la région en 2015, Valérie Pécresse vient de mettre en place des subventions en ce sens. « *Certains de mes collègues ont fait des glaces à la ferme, d'autres des pâtes, ou encore des fraises ou des chèvres, moi j'ai voulu faire du whisky* » explique Olivier. Oui, mais pourquoi du whisky ? « *C'est en allant chez mon caviste habituel que j'ai eu l'idée. Il m'a présenté un whisky qui avait été fait à Versailles. Or c'était impossible, j'en suis originaire et je sais qu'il n'y a pas de distillerie, raconte Olivier. En fait il s'agissait de Versailles dans le Kentucky, mais cela a semé la graine et je me suis dit, pourquoi pas moi ?* »

DU RHUM ET DU FALERNUM

Dans les faits, le trio ne s'essaie pas tout de suite au whisky, mais au gin. Question de rentabilité financière. Le whisky doit vieillir 3 ans, le gin peut être commercialisé très rapidement après sa sortie d'alambic. Au moment où nous écrivons ces lignes, la Distillerie d'Isle de France propose d'ailleurs 3 cuvées de gin fort bien faites, qui peuvent s'apprécier tant en cocktail ou long drink, que purs. Nous avouons même un petit faible pour le gin d'automne à la carotte et aux noisettes ! Vous vous en doutez, entre deux distillations bizarroïdes (des lies de riz obtenus après la production du saké par exemple), la fine équipe s'essaie au rhum. Le premier batch, un blanc à 40 %, sera réalisé à partir de mélasse importée du Laos. « *Nous pratiquons une fermentation d'une semaine, et une double distillation pour éviter le côté un peu lourd de la mélasse* », explique Antonin. Depuis, la mélasse du Laos a été remplacée par de la mélasse de Cuba, mais le rhum reste dans la même veine, avec des notes végétales, épicées, de la rondeur, mais pas de sucre ajouté. Le trio a aussi sorti un falernum, qui est historiquement une liqueur



De gauche à droite : Antonin Van Niel, Michael Landart et Olivier Flé.

à base de rhum assez sucrée, de citron vert, d'amandes et d'épices, originaire de la Barbade, créée au 18e siècle, et qui titre en général entre 10 et 20 %. « *Nous partons de notre rhum de mélasse distillé une fois que nous faisons macérer avec des amandes, du gingembre, du clou de girofle, du citron… Et on redistille ensuite. Au final on a un produit qui titre 40 %, et qui plaît beaucoup aux barmen, car il n'est pas sucré et qu'il peut servir de base à leurs cocktails* », dévoile Antonin. Pour la petite histoire, c'est Cyril Lawson, de chez HSE, qui après dégustation les a convaincus de ne pas sucrer leur falernum. Toujours pour la petite histoire, Olivier, Antonin et Michael ont même tenté de faire du rhum de pur jus de canne, en faisant venir du jus de canne congelé d'Asie… avant de se rabattre définitivement sur la mélasse devant le coût financier et écologique de l'entreprise.

DES PÉPITES EN GESTATION

La distillerie dispose aussi d'un chai où patientent une petite vingtaine de fûts. Du whisky, bien sûr, puisque c'était l'idée de départ d'Olivier, mais aussi du rhum. Et nous pouvons d'ores et déjà vous annoncer que dans quelques mois ou années, de belles choses vont sortir de ce chai. Nous avons notamment pu déguster des rhums qui vieillissaient dans des ex-fûts de vin rouge et blanc, ou encore dans un tonneau d'exposition de la tonnellerie Navarre glanée au Rhum Fest 2022, un mélange d'accacia, de chêne américain et de chêne français ! Au vu des résultats prometteurs de ces rhums goûtés au fût à haut degré (avec toujours cette trame végétale, fraîche, épicée) on a hâte de voir ce que donnera finalement le vieillissement continental Seine et Marnais !







RUMPORTER

LE MAGAZINE DE LA CULTURE RHUM

Digital, papier ou les deux...

JE M'ABONNE !

WWW.RUMPORTER.COM

SCAN ME

Véhicules à chenilles, ânes, canaux... toute la diversité des modes de transport de la canne à sucre

Par Johannes Breit

Le rhum est produit aux quatre coins du monde, et ce depuis des siècles. Voici trois témoignages des temps anciens qui montrent les modes de transport de la canne à sucre à Singapour, aux USA, ou sur l'île de la Grenade.



Singapour
Il est important de transporter la canne à sucre fraîchement récoltée vers les usines de transformation aussi rapidement que possible. En effet, la canne à sucre commence à se détériorer peu de temps après avoir été coupée en raison de facteurs tels que l'exposition à l'air, la chaleur et l'activité microbienne. Le mode de transport peut avoir un impact sur la vitesse ; ainsi, si des canaux existaient, ils étaient utilisés. Le dos des cartes postales indique que la photo provient de Singapour. Malheureusement, aucune autre information n'est donnée.



Grenade
À la Grenade, les ânes ont toujours été utilisés pour divers types de transports agricoles et commerciaux. Toutefois, il convient de noter que la taille de la charrette ne permettait de transporter que de petites quantités. Il est donc probable qu'elle ait été utilisée pour transporter la canne à sucre destinée à la consommation humaine et non pour transporter les produits vers les usines de production de sucre ou de rhum.



Floride
Au début du 20e siècle, et plus particulièrement dans les années 1940, la région des Everglades en Floride (États-Unis) était connue pour son importante production de sucre, et les véhicules à chenilles, un nouveau mode de transport, étaient utilisés en raison de la difficulté du terrain.

BRUGAL

UNE VISION NÉE DE 135 ANS D'EXPERTISE

UNE NOUVELLE MÉTHODE D'AROMATISATION NATURELLE DES FÛTS
IMAGINÉE PAR LA 5ÈME GÉNÉRATION DE LA FAMILLE BRUGAL.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

BIEN PLUS QU'UN RHUM

C'est le goût de
300 ans d'expertise



RCS William Grant & Sons France BOBIGNY 393 611 561

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.