

Les grands rhums

LES ROUTES DU RHUM

par Agnès Lascève



© Unéscam - Fotogram

Consommé blanc ou ambré, le rhum, de par ses origines géographiques diverses, présente des goûts variés et surprenants selon la façon dont on l'élabore. Avis aux amateurs : l'heure est à la montée en gamme.

Originnaire d'Asie, la canne à sucre a été introduite par Christophe Colomb sur l'île Hispaniola aujourd'hui divisée en deux pays (Haïti et la République dominicaine), à la fin du XV^e siècle. Mais c'est au début du XVII^e siècle, à La Barbade, alors possession anglaise, que les premières eaux-de-vie de canne voient le jour. Dans les colonies françaises, il faut remonter à 1667 pour trouver des écrits autour du rhum : ils sont signés

du père Du Tertre. En 1694, un autre ecclésiastique, le père Labat, se fait connaître en perfectionnant l'alambic. À cette époque, le rhum était considéré comme la boisson des esclaves et des pirates. Malgré une réputation sulfureuse, sa consommation s'est largement développée mais il conserve toujours une image à part, résolument exotique. Il faut dire que le berceau de l'eau-de-vie de canne n'est autre que les Caraïbes. De quoi inviter au rêve et au voyage.

Qu'il s'agisse d'histoire, d'origine, de distillation, de vieillissement ou encore d'assemblage, les rhums cultivent leurs particularités et offrent une diversité fascinante. D'ailleurs, si les rhums martiniquais et guadeloupéens avaient jusqu'alors la vedette en France, aujourd'hui, les rhums du Nouveau Monde et d'ailleurs sont de plus en plus nombreux sur le marché. Une tendance accompagnée d'une vraie montée en gamme qui fait le bonheur des amateurs, même s'ils ont parfois du mal à s'y retrouver. Il est essentiel, tout d'abord, de différencier deux grandes familles de rhum : agricole et traditionnel. Les rhums agricoles sont élaborés à partir du jus frais de la canne à sucre alors que les rhums traditionnels (parfois encore appelés industriels) naissent de la distillation de la mélasse, un résidu du raffinage du sucre. Le rhum agricole s'impose comme la « spécialité » des Antilles françaises (lire ci-contre), mais on en produit également, de façon plus anecdotique, en Haïti, à la Grenade, en Dominique et

dans les îles Vierges britanniques. Quant aux rhums traditionnels, longtemps boudés par les Français, ils sont en passe de prendre leur revanche. En particulier quand il s'agit de rhums vieillis en fût, invitant à la dégustation. Pour mieux comprendre les différents styles de rhums, il faut également tenir compte de l'histoire et plus particulièrement de l'époque coloniale. On distingue ainsi des rhums d'héritage espagnol, c'est-à-dire les rhums cubains, dominicains (République dominicaine) ou latino-américains, et ceux d'influence anglaise, originaires de Jamaïque, de La Barbade ou encore de Trinidad. Tout comme les rhums agricoles, ces deux catégories ont conservé leurs alambics et leurs méthodes de distillation d'origine : deux éléments essentiels qui vont influencer leur personnalité. La famille espagnole cultive aussi sa différence en ajoutant une « mezcla » au moment de l'assemblage des eaux-de-vie. La recette de cette préparation à base de rhum macéré avec des fruits et des épices est, bien sûr, gardée secrète. Les saveurs du rhum vont donc varier en fon-



La distillerie Bellevue où est produit le fameux rhum agricole JM.

tion de la matière première (jus de canne ou mélasse), des alambics, du vieillissement et du maître de chai. Pour les rhums blancs, les arômes dominants sont floraux et fruités, agrumes et ananas particulièrement. Les rhums blancs agricoles sentent encore la canne à sucre et parfois l'herbe coupée et le fenouil. Les rhums vieux offrent des arômes plus torréfiés, de café, cacao et tabac, d'épices, cannelle, muscade, clou de girofle en tête, de confiture et de fruits confits, de fruits secs aussi, la vanille et le bois accompagnant sans masquer.

LE RHUM MARTINICAIS, UNE DIFFÉRENCE CHOISIE

La première richesse de la Martinique est la canne à sucre. Cultivée sur l'île depuis le début du XVI^e siècle, la canne l'était principalement pour le sucre. La production de tafia, l'ancêtre du rhum, a d'abord servi d'alcool pour soigner. Aujourd'hui, on est bien loin de ses modestes origines.

En Martinique, la production n'a cessé de s'améliorer au point d'obtenir une appellation d'origine contrôlée (AOC) en 1996 pour le rhum agricole. Un cas unique dans le monde du rhum. Avec quinze millions de litres par an, le rhum martiniquais représente 1 % environ de la production mondiale. Comme pour toute AOC, les aires de production sont délimitées par la composition du sol, l'orientation du champ, l'altitude et les variétés de plantes. Les contraintes sont nombreuses tant au niveau de la culture qu'à celui de l'élaboration, et si chaque marque a ses secrets et ses amateurs inconditionnels, on peut admettre que dorénavant tous les rhums agricoles martiniquais sont excellents, le reste est une affaire de goût. La moisson débute en général en mars et dure plus ou moins quatre mois. La canne est récoltée à

la main ou à la machine. Quelques planteurs préfèrent brûler les champs juste avant la coupe afin de faire fuir les serpents et débarasser les cannes de leurs feuilles. Ensuite, coupées en tronçons, les cannes sont défibrées, c'est-à-dire éclatées, avant d'être broyées dans des moulins cylindriques sur lesquels on fait couler un peu d'eau pour aider à l'extraction du jus, le vesou.

Le vesou filtré est mis en cuve de fermentation, y sont ajoutées des levures qui transforment le sucre en alcool. Ce vin de canne est ensuite distillé, chaque marque possédant sa propre colonne car elle joue un rôle important dans le goût final. Le rhum est ensuite conservé en cuve inox trois mois au minimum et brassé régulièrement pour lui faire perdre ses composés volatiles âcres. Avant l'embouteillage, son degré d'alcool est réduit par l'adjonction d'eau

de source ou distillée. On obtient ainsi le rhum agricole blanc, le plus consommé sur place, celui avec lequel on confectionne le fameux ti punch dégusté à n'importe quel moment de la journée. Mais la tendance va au vieillissement, qui permet de développer des arômes complexes et de rivaliser avec les autres grandes eaux-de-vie. Pour avoir droit à la dénomination « rhum vieux », il doit passer trois ans minimum en fût de chêne. Entre quatre et six ans, c'est du « hors d'âge », plus de six ans, il peut s'appeler VSOP, plus âgé encore, c'est du XO. Il est ainsi parfois millésimé. Traditionnellement, les fûts ont contenu du bourbon, et lorsqu'ils sont neufs, ils viennent de métropole. Chaque marque procède à ses propres assemblages et si le goût du rhum agricole de Martinique est unique, il n'en est pas moins différent d'une distillerie à l'autre.

■ RHUMS AGRICOLES

JM, 1995

Cette minuscule distillerie martiniquaise produit l'un des plus grands rhums du monde. Sur la propriété coule une source dont l'eau d'une rare pureté participe à la qualité du breuvage.

Les fûts dans lesquels l'alcool vieillit sont vidés tous les ans. On procède alors à un brassage de l'ensemble de la production pour homogénéiser les caractéristiques des futurs rhums, puis les tonneaux sont de nouveau complètement remplis, c'est-à-dire ouillés pour en compenser l'évaporation naturelle. Afin de diminuer le degré d'alcool naturellement, on utilise l'eau de la source. Dans cette maison, tous les rhums sont millésimés et aucun n'est mis en vente avant dix ou quinze ans. Le millésime 95 est une merveille : il offre un nez de clou girofle que l'on retrouve en bouche, auquel s'ajoutent des arômes de cigare, de noix de muscade, une pointe de vanille et du poivre.

(44,8°, Martinique, 180 € environ)



CLÉMENT SINGLE CASK

Les rhums Clément sont très réputés bien au-delà de la Martinique, tant les rhums blancs agricoles que les rhums vieux à savourer en fin de repas. Il y a quelques années, la maison a eu l'idée de lancer un rhum blanc élaboré avec une seule variété de canne au potentiel aromatique exceptionnel : la canne bleue. Depuis, chaque année, dans l'île, on attend la nouvelle production avec une certaine impatience. Le maître de chai a également décidé de faire vieillir dans des fûts ayant contenu du bourbon une petite partie de cette production monovariétale et d'attendre que le temps fasse son œuvre. Aujourd'hui, huit années après, les premières bouteilles sont enfin disponibles. Chaque étiquette indique le numéro du fût, puisque c'est un single cask, et le numéro de la bouteille. Il s'agit d'une microproduction, le rhum est non filtré et son degré d'alcool ramené à 47,6°. Le nez de pain d'épices, d'encaustique et de grillé se prolonge en bouche par une rondeur aux notes de raisins secs, de noix du Brésil, de café et de havane

(47,6°, Martinique, 60 € environ les 50 cl)



ARTS DE VIVRE

Les grands rhums

DAMOISEAU, 1953

Depuis 1942, la famille Damoiseau, propriétaire de la distillerie Bellevue, sur la commune du Moule en Guadeloupe, produit des rhums agricoles dans la plus grande tradition des Antilles françaises. Ce rhum millésimé, de plus en plus rare, s'impose aisément comme leur cuvée d'exception. Présenté en carafe scellée au plomb, ce 1953 possède, en effet, une palette aromatique hors du commun : des notes d'agrumes, de bois précieux et de tabac qui se prolongent lentement sur les épices douces et la vanille. Complexe et puissant, le Damoiseau 1953 est incontestablement une grande eau-de-vie, un rhum hors du commun.

(42°, Guadeloupe, 600 € environ)



LA TOUR DE L'OR, CHANTAL COMTE

Que ce soit pour l'élaboration de ses vins du château de la Tuilerie, à Nîmes, ou pour la sélection de ses rhums, Chantal Comte cultive passion et exigence. Pour preuve, sa dernière découverte : La Tour de l'Or, un rhum agricole né à Marie-Galante, au sein de la distillerie Bielle, propriété de Dominique Thiery.

Seulement 1 400 bouteilles de ce rhum vieilli cinq ans dans les chais de la plantation sont disponibles. De couleur or, avec un nez marqué par la vanille, les épices et l'orange confite, il dévoile une attaque puissante, une bouche entre force et douceur, et une finale sur le bois de cèdre.

(55°, Marie-Galante, 110 € environ)



RHUM RHUM LIBERATION



S'il est né à Marie-Galante, au sein de la distillerie Bielle, ce rhum agricole a été distillé par le célèbre maître distillateur italien, Gianni Vittorio Capovilla. Des fermentations longues, des températures contrôlées et une distillation dans un alambic à bain-marie spécialement fabriqué par l'artisan Müller, en Allemagne : rien n'est trop beau pour Rhum Rhum. Liberation est sa première version vieillie entre deux et trois ans dans des fûts de chêne ayant contenu de grands vins blancs français. Encore sur le fruité de la jeunesse, il fait preuve d'une incroyable maturité pour son âge. Équilibré et élégant, ce Liberation a tout d'un grand !

(45°, Marie-Galante, 61 € environ)

RHUMS TRADITIONNELS

HAVANA CLUB, SELECCIÓN DE MAESTROS

Véritable démonstration du savoir-faire cubain, Selección de Maestros est un assemblage des meilleures eaux-de-vie sélectionnées par Don José Navarro, le maître de chai de Havana Club, avec la complicité de son équipe de maestros roneros, les « maîtres rhumiers ». Autre particularité de ce nouvel embouteillage : les rhums choisis ont fait leur vieillissement dans des fûts plus jeunes d'où leur finition qui offre vivacité et puissance. Riche et charpenté, ce rhum traditionnel cubain révèle de jolies notes de cacao, de café, de tabac et d'épices. Déjà récompensé par trois médailles d'or à Chicago, Londres et San Francisco, il apprécie la compagnie d'un Havane.

(45°, Cuba, 80 € environ)



ZACAPA CENTENARIO 23 ANS

Zacapa Centenario 23 ans est un rhum traditionnel distillé au Guatemala par la famille Botran-Requejo. Sa particularité ? Un vieillissement selon la méthode Solera qui consiste à ajouter chaque année en proportion égale au volume retiré une eau-de-vie plus jeune.

Il s'agit donc d'un assemblage unique de rhums de 6 à 23 ans d'âge élevés dans « la maison au-dessus des nuages », sur les hauts plateaux du Guatemala, à 2 300 mètres d'altitude. Un climat qui lui permet de développer des arômes gourmands de miel, de caramel et de fruits secs. Son signe de reconnaissance ? Une feuille de palme enroulée autour de la bouteille, une tradition héritée des Mayas.

(40°, Guatemala, 65 € environ)



MOUNT GAY, 1703 OLD CASK SELECTION

Mount Gay n'est autre que la plus ancienne distillerie de rhum au monde. Si l'exploitation y débute dès 1667, il faut attendre 1703 pour qu'elle obtienne son titre officiel légitimant son activité. Une date qui méritait bien une cuvée d'exception ! Élaboré par Allen Smith, le maître de chai, à partir d'eaux-de-vie vieilles entre dix et trente ans, sélectionnées pour leur rondeur et leur maturité, ce rhum traditionnel s'impose comme un véritable chef-d'œuvre. Des arômes de caramel, de cuir, de banane mûre, de fruits confits et d'épices, de l'onctuosité, de la complexité, de l'équilibre et une finale tout en longueur : rien ne manque à ce Mount Gay 1703.

(43°, Barbade, 120 € environ)



SANTA TERESA, 1796



Meilleur rhum au monde pour le *Spirit Journal* en 2003, 2004 et 2005 ou encore meilleur spiritueux au monde en 2006 pour *The Malt Advocate* et médaille d'argent au San Francisco World Spirits Competition 2011 : le Santa Teresa 1796 collectionne les récompenses. Il s'agit d'un rhum traditionnel vénézuélien né d'un assemblage d'eaux-de-vie allant jusqu'à 35 ans d'âge et vieilles selon la méthode Solera. Une technique qui apporte de la complexité et de la richesse comme le prouve cette avalanche de miel, de noix de coco, de chocolat, de fumée, de café et de banane séchée. 1796 est l'année de fondation de l'hacienda Santa Teresa, la plus ancienne distillerie familiale indépendante du pays.

(40°, Venezuela, 46 € environ)

MATUSALEM, GRAN RESERVA 23

Si l'histoire de Matusalem débute à Cuba en 1872 grâce à Benjamin et Eduardo Camp, deux frères d'origine espagnole, la révolution castriste mit un terme à la production locale qui finalement reprit quelques années plus tard en République dominicaine. Vingt-trois ans, c'est l'âge moyen des rhums qui composent le Matusalem Gran Reserva 23. Des eaux-de-vie élevées selon la méthode Solera : la plus âgée d'entre elles a 40 ans. Soyeux, profond, tout en finesse, ce superbe rhum traditionnel est dominé par des notes de noisette, d'amande grillée, de miel et de vanille.

(40°, République dominicaine, 65 € environ)



BANKS, 5 ISLAND RUM



Si les rhums vieux ne manquent pas d'atouts pour séduire les amateurs, les rhums blancs n'ont pas dit leur dernier mot. L'arrivée de Banks 5 Island Rum sur le marché français en est une parfaite démonstration. Ce rhum inédit est né d'un assemblage unique de plus de vingt et un rhums d'âges différents provenant de six distilleries et de cinq pays : Trinité et Tobago, Barbade, Jamaïque, Guyane et l'île de Java. Parfait dégusté « sec » rafraîchi, il est également très apprécié en mixologie. Banks 5 Island Rum a d'ailleurs déjà remporté le prix du meilleur rhum blanc au Golden Rum Award, à Londres, l'an passé. Et il s'est également fait remarquer aux États-Unis, lors de l'Ultimate Cocktail Challenge, où il a gagné le Chairman's Trophy.

(43°, 30 € environ)