

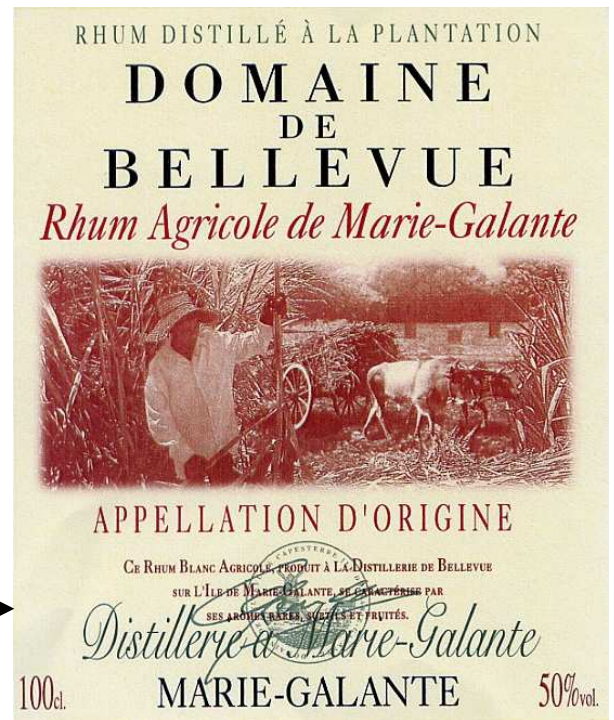
LES DIFFERENTS RHUMS FRANCAIS

Par Pierre MOREAU

Le décret du 19 août 1921 a, pour la première fois, défini officiellement le rhum : eau-de-vie provenant exclusivement de la fermentation alcoolique et de la distillation, soit des mélasses ou des sirops provenant de la fabrication du sucre de canne, soit du jus de canne à sucre, non privé des principes aromatiques auxquels les rhums ... doivent leurs caractères spécifiques. Pour la France, il a été exigé un minimum de 280 g (puis 225 g) d'éléments autres que l'alcool par hectolitre d'alcool à 100°.

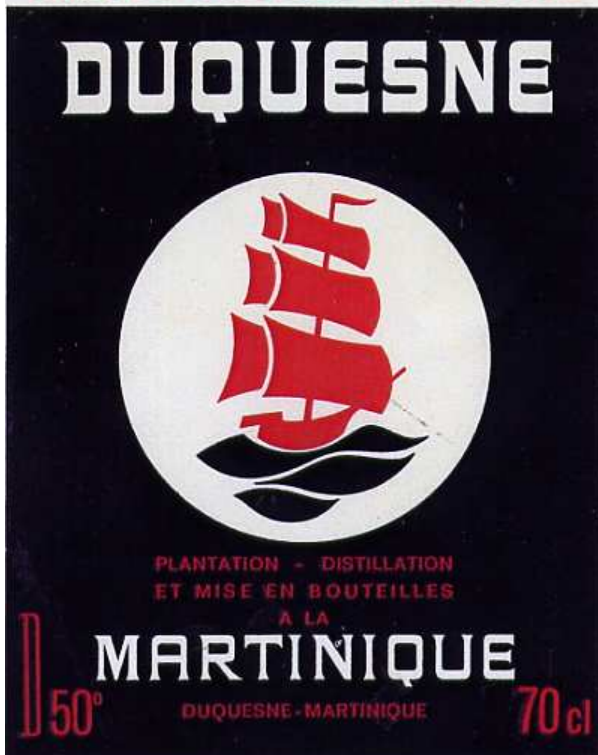
Nous avons ainsi, du moins pour la France, les deux grandes catégories de rhum :

1. Le rhum **industriel** provenant des mélasses résultant de la fabrication du sucre. Il est appelé également rhum **traditionnel** (1). Il est produit principalement par la Réunion, puis par la Guadeloupe et enfin la seule usine sucrière de la Martinique (Le Galion).
2. Le rhum **agricole** (2) provenant de la fermentation et de la distillation du jus de canne. Il est appelé également rhum de **vesou** ou **grappe blanche** (3). C'est une spécificité essentiellement des Antilles Françaises (Martinique ou Guadeloupe), de la Réunion (faible part) et de la Guyane (une seule distillerie)



2 Agricole
5 Appellation d'origine →

← 3 Grappe blanche



8 Pur vieux garanti naturel →

La Martinique est le seul département d'Outre-Mer à avoir obtenu l'**A.O.C** (4) (Appellation d'Origine Contrôlée, obtenue le 5 novembre 1996). La Guadeloupe, la Réunion et la Guyane ont le droit à l'**Appellation d'origine** (5). La Guadeloupe espère obtenir l'A.O.C dans un avenir plus ou moins proche.



Les deux catégories de rhum peuvent donner le rhum **vieux** (le rhum sort blanc de l'alambic). Il doit alors avoir séjourné au minimum trois ans dans des fûts de chêne et renfermer au moins 325 g d'éléments non alcool par hectolitre d'alcool pur.

On peut signaler le rhum **élevé sous bois** (6) selon la définition de l'INAO. Il a séjourné au moins un an en fûts de chêne ou en foudres et a une couleur intermédiaire entre le rhum blanc et le rhum vieux. St James a déposé le terme "paille" que les autres distillateurs ne peuvent donc plus utiliser. Certains utilisent les termes : doré, ambré etc...

Il existe le rhum **grand arôme** (7), rhum de mélasses particulièrement aromatisé (plus de 500 g d'éléments non alcool par hl d'alcool pur. Il est destiné essentiellement aux coupages.

Pour la petite histoire, à la fin du 19^{ème} siècle et au début du 20^{ème}, le rhum était largement consommé et la concurrence faisait rage d'où la profusion des qualificatifs employés : fantaisie, extra-fin, naturel, grand arôme, garanti naturel, garanti pur, vieux etc... ou une combinaison de ces qualificatifs (8). Bien entendu, aucune réglementation n'était alors venue mettre de l'ordre dans cette prolifération d'adjectifs.



2 Agricole 6 Elevé sous bois



1 Traditionnel 7 Grand arôme



En conclusion et comme conseil d'ami, privilégiez le **rhum agricole**, de préférence AOC (mais l'article étant rédigé par un "martiniquais", il est soupçonné de partialité.

Pierre Moreau

2 Agricole 4 Appellation d'Origine Contrôlée

