

LE MAGAZINE DE LA CULTURE RHUM

RUMPORTER

ÉDITION HIVER 2024 #30



**HAVANA CLUB
DE RETOUR DANS
LA COUR DES GRANDS**

10 €

N°ISSN : 2532 - 2531

FOCUS TERROIR : ILE MAURICE - HOMO SACCHARUM : DOMINIQUE HONORÉ

UN TOAST AU 30^E NUMÉRO !

Chères lectrices, chers lecteurs,
Alors que l'année s'achève, il est essentiel de célébrer les femmes et les hommes qui façonnent, au quotidien l'univers du rhum et des spiritueux. Des figures qui osent, innovent et transmettent un héritage ancré dans l'histoire et les terroirs du monde entier.

Dominique Honoré est l'un de ces bâtisseurs. Avec une carrière exceptionnelle, il incarne une mémoire vivante des savoir-faire liés à la distillation et s'adonne désormais à de nouvelles techniques de maturation et de vieillissement. En le plaçant au cœur de ce numéro, nous ne rendons pas seulement hommage à un homme, mais aussi à une vision : celle d'un patrimoine vivant, enrichi par le regard de ceux qui l'imaginent pour demain.

L'île Maurice, quant à elle, continue de briller comme un carrefour des influences. Ses rhums, porteurs d'une identité unique, témoignent d'une tradition métissée où la richesse de la canne dialogue avec l'audace des producteurs. Cette île, où chaque distillerie semble raconter une histoire, est un exemple vivant de la manière dont le rhum transcende les frontières pour devenir une véritable signature culturelle.

Et comment ne pas mentionner les grands rones ? Avec sa gamme Icónica, Havana Club affirme une nouvelle fois son retour éclatant dans la cour des grands. Avec sa Colección Visionaria entre autres, Brugal illustre l'apport technique et créatif de chaque nouvelle génération des maîtres rhumiers dominicains. Enfin, avec Cañalito, nous vous emmenons en pirogue dans l'univers des rones de pur jus amazoniens, un terroir à explorer !

Alors, en levant nos verres, portons un toast à ceux qui font vivre cet univers vibrant, aux terres qui le nourrissent et aux passionnés qui le célèbrent. Que cette fin d'année soit riche de découvertes et que la prochaine nous réserve encore de belles aventures.

Santé et bonnes fêtes !



Alexandre Vingtier
Rédacteur en chef

RUMPORTER

ÉDITION HIVER 2024
NUMÉRO 30

PRIX DE VENTE : 10 €
TRIMESTRIEL

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
RESPONSABLE DU SITE INTERNET : Adrien Bonetto - adrien@rumporter.com
CHEF DE PUBLICITÉ : Arthur Andrieu - sales@rumporter.com
CONCEPTION GRAPHIQUE : Véronique Landreaud - v.landreaud@gmail.com

COUVERTURE : Havana Club
IMPRIMEUR : Edicolor - ZI de la Fresnais - Chemin la Fresnais - 35470 Bain-de-Bretagne
N°ISSN : 2552 - 2531

@RUMPORTER



ONT PARTICIPÉ À CE NUMÉRO

Arthur Andrieu, Adrien Bonetto, Johannes Breit, Isa Daulard, Javier Herrera, Fabien Humbert, Caroline Knuckey, Louis Lamamy, Matthieu Lange, Anna Ostrowskyj, Benjamin Rousseaux, Alexandre Vingtier.

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

PACKAGING YOUR STORY.



OTTO: UNE BOUTEILLE
CONÇUE POUR
LES DISTILLATEURS ARTISANAUX.

NOUS GRANDISSONS AVEC LES MARQUES DE SPIRITUEUX QUE NOUS ACCOMPAGNONS

Chez **Berlin Packaging**, nous connaissons la passion qui se cache dans chaque goutte. La même passion nourrit le développement de nos emballages. Grâce à nos services sur mesure et à nos capacités de conception d'emballages personnalisés, nous permettons aux petits et grands producteurs de raconter l'histoire unique de leurs spiritueux.



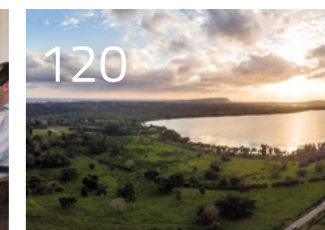
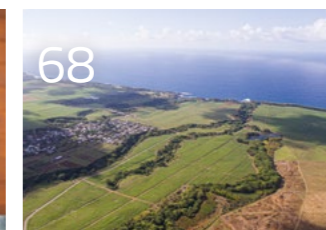
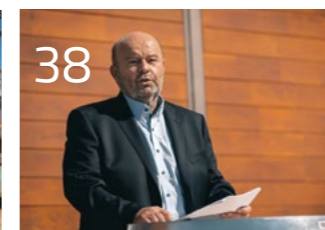
Découvrez-en plus sur notre offre d'emballage pour spiritueux sur : spirits.berlinpackaging.eu

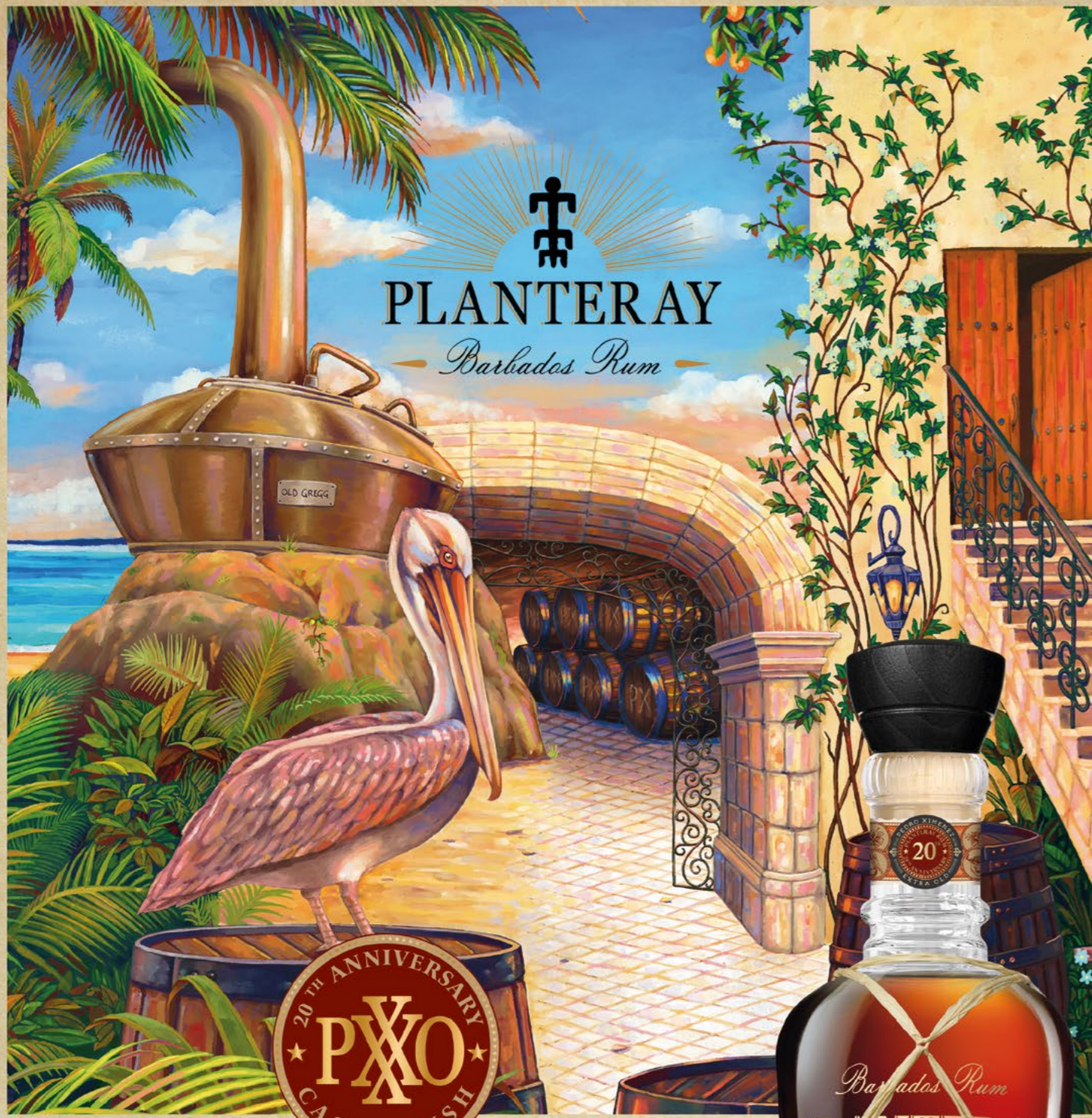
berlin
PACKAGING

SPIRITS

SOMMAIRE

7	NOS DESTINATIONS DANS CE NUMÉRO	86	FICHE CUVÉE Mount Gay Black Barrel et XO Triple Casks
8	WHAT'S UP Actus produits : une fin d'année en fanfare !	88	HISTOIRE Il y a un siècle, le goût du rhum (partie 2)
22	FOCUS DISTILLERIE Havana Club, le retour dans la cour des grands rhums	92	HISTOIRE L'Usine du Marin, un siècle d'industrie sucrière
34	AUTOUR DU RHUM Des cadeaux par milliers	96	DOSSIER Cañalito, le rhum de la forêt amazonienne péruvienne
38	HOMO SACCHARUM Dominique Honoré, bâtisseur de distilleries et gardien des savoir-faire	102	RHUM ET GASTRONOMIE Une entrée et un dessert pour les fêtes
46	IDÉES CADEAUX Calendriers de l'Avent et coffrets cadeaux	106	DÉVELOPPEMENT DURABLE La révolution verte des bouteilles de spiritueux
54	ARRANGÉS Otta, l'arrangé corse au féminin	110	DOSSIER Brugal, des techniques innovantes au cœur de la révolution des rhums hispaniques
58	FOCUS STYLE Finishes, quand le rhum exalte les autres spiritueux	120	RHUM DE DEMAIN Vanuatu: un nouveau terroir pour le rhum Oavec 83 Islands
64	COUSINS DU RHUM Le Swedish Punsch, ou l'art de sublimer le Batavia Arrack	124	CARNET D'ISA Brugal ou l'innovation par les fûts
68	FOCUS TERROIR Ile Maurice, un rhum à la croisée des mondes	126	EMBOUTEILLEURS INDÉPENDANTS Collection by Excellence Rhum
82	FOCUS CUVÉE Avec Canne Bleue Clément inventa le premier rhum monovariétal	130	AN TAN LONTAN Les moulins à vent dans les îles des Caraïbes





PLANTERAY
Barbados Rum

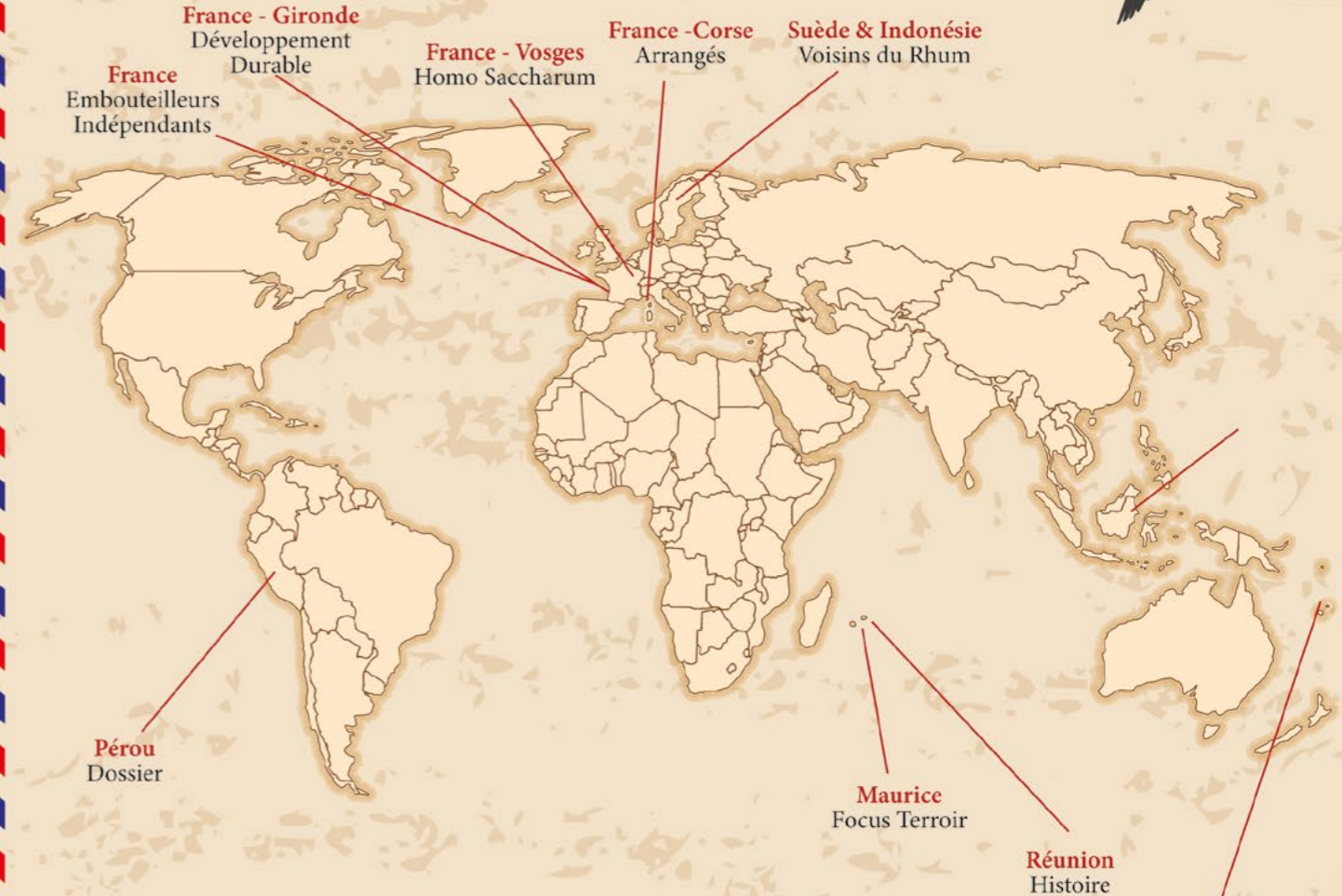


Planteray XO 20ème Anniversaire

Un assemblage de rhums vieux de la Barbade récompensé par plus de 55 médailles, se pare d'un finish en fût de Pedro Ximenez



NOS DESTINATIONS DANS CE NUMÉRO



LES CARAÏBES



WHAT'S UP

Une fin d'année en fanfare!

Les fêtes de fin d'année sont toujours un moment spécial pour les amateurs et les amatrices de spiritueux, car les marques en profitent souvent pour sortir leurs plus belles cuvées. Ce millésime 2024 ne fait pas exception !

Par Adrien Bonetto, avec Arthur Andrieu, Fabien Humbert, Caroline Knuckey et Alexandre Vingtier.

RHUMS AGRICOLES ET PUR JUS



Martinique

SAINT JAMES SINGLE CASK 2003, L'ÂGE DE L'EXCELLENCE

Une nouvelle série limitée à 1750 bouteilles (12 fûts), un single cask 2003 qui a patienté 18 ans en fût de chêne américain de 200 L (empotage fin 2003 et dépotage en décembre 2021).

SAINT JAMES SINGLE CASK 2003
70 cl - 42,3 %

PVC : 189 €

Distribution : Premium Craft Spirits



Guadeloupe

LONGUETEAU DÉVOILE LE 3^E OPUS DE SA COLLECTION « SOUVENIR »

Après « L'intemporel » et « La Tradition », place à « Hommage » un assemblage de rhums qui ont vieilli 5 ans, en ex-fûts de cognac de 300 L.

LONGUETEAU - « HOMMAGE »
70 cl - 45 %

PVC : 75 € - 3000 exemplaires par an

Distributeur : La Maison de l'Hédonisme



La Réunion

ISAUTIER, MILLÉSIME 2009

Baptisé « La Cour » en référence au surnom de l'ancienne distillerie, ce rhum agricole a vieilli pendant 13 ans dans d'anciens fûts de cognac puis réduit à 59 %.

ISAUTIER - 13 ANS 2009
LA COUR FOUNDATIONS
70 cl - 59 %

PVC : 175 €

Distributeur : LMDW



Cap-Vert

NOUVELLES RÉÉDITIONS POUR SODADE

Le nouveau Atlântico est de retour, ce grogue 100 % canne bourbon capverdienne a cette fois été élevé 2 ans en ex-fût de rhum agricole de Martinique et affiné 10 mois en ex-fût de Trinidad et Tobago.

Le Sang Dragon 2023 revient également, un grogue 100 % canne rouge avec un ajout d'environ 3/4 % de sève de dragonnier pour plus de rondeur.

SODADE - ATLÂNTICO
50 cl - 45 % - PVC : 70 €
SODADE - SANG DRAGON
50 cl - 44,5 % - PVC : 55 €
Distributeur : Jean Boyer



Guadeloupe

PAPA ROUYO EXPLORE DIFFÉRENTS FÛTS AVEC TANMPO

Cette nouvelle gamme sera composée de 3 expressions dont la base est un rhum agricole distillé en Pot Still et vieilli en fûts de chêne français et ex-fûts de cognac pendant 3 ans. Cet assemblage est proposé en « classique », mais aussi avec un finish en ex-fût d'Armagnac et ex-fût de Porto.



PAPA ROUYO - 3 ANS - TANMPO - 70 cl - 44,4 % - PVC : 98 €

PAPA ROUYO - 3 ANS - TANMPO EX- ARMAGNAC - 70 cl - 44,4 %
PVC : 98 €

PAPA ROUYO - 3 ANS - TANMPO EX-PORTO - 70 cl - 44,4 %
PVC : 98 €

Distributeur : LMDW



EN BREF

Savanna présente une exclusivité pour la boutique de la distillerie : une série Limitée OneRum by OneShoz, une nouvelle collaboration avec un artiste de La Réunion avec un assemblage signé Thierry Grondin.



Martinique

BIO

NEISSON, LE MIZUNARA PASSE AU BIO

Ce single cask a vieilli dans un fût de Mizunara, un chêne japonais rare, réputé pour ses qualités organoleptiques et sa sucrosité naturelle. Il est maintenant proposé en version bio.



NEISSON - ESB - MIZUNARA BIO
70 cl - 51,2 %

PVC : 159 €

Distribution : LMDW



Grenade

UN PREMIER SINGLE CASK POUR RENEGADE

Malgré les récentes rumeurs de vente, Renegade continue d'embotteiller des jus. Dernier en date, le Single Cask n° 918 Virgin American Oak Foundations. C'est un premier Single Cask pour Renegade, il est issu de la variété de canne Yellow Lady récoltée dans le champ Dump, cultivée par la ferme Westerhall. Ce rhum a vieilli pendant 32 mois en fût de chêne neuf américain.

RENEGADE - SINGLE CASK
N°918 VIRGIN AMERICAN OAK FOUNDATIONS

70 cl - 55 % - PVC : 92 €
Distributeur : LMDW





J.M - JUSTE MACOUBA 2022
70 cl - 52,1 %
PVC : 38€ **BIO**

CLÉMENT - CANNE BLEUE - 2024
70 cl - 50 %
PVC : 48€

CLÉMENT - VSOP ÉDITION LIMITÉE 2024
70 cl - 40 %
PVC : 48€

ARCANE - EXTRAROMA
70 cl - 40 %
PVC : 38€

UNE PLUIE DE NOUVEAUTÉS CHEZ LES MARQUES SPIRIBAM



Martinique



Maurice

Spiribam, qui représente les marques emblématiques J.M, Clément et Arcane, dévoile de nouvelles cuvées pour les fêtes de fin d'année. Entre authenticité, innovation et respect du terroir, ces nouveautés promettent de ravir les amateurs de rhum agricole et de pur jus de canne.

J.M JUSTE MACOUBA : UNE CUVÉE TOUTE EN FINESSE

Le nouveau rhum blanc J.M Juste Macouba de la récolte 2022 est un hommage à la simplicité et à la pureté du terroir de Macouba. Ce rhum agricole biologique est issu de la canne bleue, fermentée pendant 24 heures avant une distillation dans un alambic à colonne créole. Après la distillation, le rhum a été réduit pendant neuf mois avec de l'eau de source de la Montagne Pelée, jusqu'à atteindre son degré final de 52,1 %. Avec une production qui se concentre uniquement sur l'essentiel, Juste Macouba capture l'esprit authentique de la distillerie de Fond-Préville.

CLÉMENT DÉVOILE SES NOUVELLES ÉDITIONS ANNUELLES

CLÉMENT CANNE BLEUE - MILLÉSIME 2024

La nouvelle édition d'une des cuvées les plus iconiques du rhum est de retour avec un tout nouveau millésime embouteillé dans un flacon au reflet-miroir captivant ! On vous en dit plus dans notre rubrique focus cuvée.

CLÉMENT V.S.O.P ÉDITION LIMITÉE 2024

La Maison Clément présente une nouvelle édition limitée de son V.S.O.P, un rhum agricole AOC vieilli au minimum 4 ans en fûts de bourbon et en fûts de chêne américain neufs. La cuvée historique de la marque avec cet assemblage soigneusement élaboré offre une palette aromatique complexe, mêlant des notes de moka, de cacao, d'orange confite et de vanille, avec une subtile touche de whisky bourbon en finale. Cette année, pour la quatrième version, son design se distingue avec des teintes vives évoquant la vitalité de la Martinique et des rhums Clément, ajoutant une touche contemporaine à cette édition à collectionner.

ARCANE EXTRAROMA : UN PUR JUS DE L'ÎLE MAURICE

Arcane Extraroma est un assemblage de rhums mauriciens vieillissants en fûts de chêne français et américain pendant 3 ans. Extraroma s'appuie sur un assemblage de rhums de pur jus de canne qui lui confère une intensité et une structure équilibrées. Sa complexité aromatique se déploie à travers des notes de vanille Bourbon, de noix de coco, de chocolat, et de banane, avec une pointe fumée et une finale rafraîchissante. Avec une robe dorée aux reflets acajou.

RHUMS DE MÉLASSE ET SIROP



Îles Vierges américaines

A.H.RIISE PRÉSENTE SA COLLECTION BLACK GEM

3 variantes seront proposées dans cette collection dont le nom est inspiré par un type rare de corail que l'on trouve au fond des eaux qui entourent les Antilles et l'Amérique centrale, la première se nomme Black Coral.



A.H.RIISE - BLACK CORAL - 70 cl - 45,8 % - PVC : 350 €
176 exemplaires pour la France



Paraguay

FORTIN, UNE CUVÉE HOMMAGE

Cette cuvée célèbre la mémoire du fondateur de la marque, Don Gustavo Diaz de Vivar. Une édition limitée qui a vieilli 12 ans en ex-fûts de vin de Bordeaux et 6 mois en ex-fûts de sherry Pedro Ximénez.



FORTIN - DON GUSTAVO DIAZ DE VIVAR - 70 cl - 40 %
PVC : 135 € - Distribution : UCVF



République Dominicaine

BRUGAL MAESTRO RESERVA

Avec ce Maestro Reserva, la marque dominicaine Brugal continue ses expérimentations sur les fûts. Cette fois-ci, le rhum de mélasse a connu une maturation dans des fûts ayant contenu du rhum Brugal et qui ont été toastés, avant d'être remplis à nouveau. Les sucres résiduels sont alors transformés en perles de caramel qui vont se fondre dans le rhum. Cela lui donne une douceur et une complexité exquisite. C'est assez rare pour le noter, on a aussitôt envie d'y replonger ses lèvres une fois goûté.

BRUGAL MAESTRO RESERVA
70 cl - 41,2 % - PVC : 185 €



LA TORRÉFACTION AROMATIQUE À L'HONNEUR

J'avais tellement aimé le rhum toasté au cacao de Jassil Villanueva, la maestra ronera, digne représentante de la 5e génération de la famille Brugal, que cette seconde édition s'imposait. Affiner un rhum dans des fûts neufs de chêne français préalablement fumés avec un café local de type Arabica – mon préféré – de République dominicaine, voilà pour me plaire ! Au nez, des notes d'agrumes, de vanille, de café et même de brioche ! L'attaque en bouche est légère et évolue très vite sur l'amertume, avec une pointe de café torréfié persistante en fin de bouche. Bon, j'avoue que celui toasté au cacao (Edición 01) reste en tête ! CK

BRUGAL COLECCIÓN VISIONARIA EDICIÓN 02
70 cl - 45 % - PVC : 89 € - Distribution : Edrington



Jamaïque

HAMPDEN, RETOUR AUX SOURCES

Nouveauté jamaïcaine avec ce Hampden 1753, qui serait considéré comme la date de naissance de la distillerie. De mark LFCH, il possède un taux d'esters compris entre 80 et 120 grammes par hectolitres d'alcool pur.



HAMPDEN 1753

70 cl - 46% - 50,90 € -
Distribution : LMDW



Caraiïbes

BLACK TOT S'ESSAIE À LA SOLERA

« Historic Solera » a vieilli dans des fûts de chêne ayant contenu du sherry Pedro Ximénez ou oloroso, avant de poursuivre sa maturation à travers la technique de la solera en trois niveaux, mêlant ainsi rhums jeunes et plus âgés



BLACK TOT - HISTORIC SOLERA

70 cl - 46,2% - 87 €



Vénézuéla

RON CARÚPANO RÉVÈLE SON «ANTIQUE RESERVES»

Carmen López de Bastidas, Maestra Ronera de Ron Carúpano dévoile un assemblage de rhums vieux de 18 à 35 ans, vieillis séparément dans d'anciens fûts de Bourbon : le X.O Antique Reserves. À noter qu'il n'y a ni ouillage, ni système solera.



RON CARÚPANO - XO ANTIQUE RESERVES

70 cl - 40% - PVC : 390 €

Amérique Centrale

IZALCO, LE RHUM D'AMÉRIQUE CENTRALE

Un blend de rhums de mélasse de 15 ans d'âge, en ex-fût de bourbon, en provenance d'Amérique centrale. Le Full proof a vieilli quant à lui 18 ans avant assemblage et embouteillage à plus de 65 %.



IZALCO 15 ANS - 70 cl - 55,3% - PVC : 90 €

IZALCO 18 ANS - 70 cl - 65,7% - PVC : 110 €

Distribution : Jean Boyer



NOUVEAUX MILLÉSIMES ET UNE NOUVELLE CUVÉE POUR BAIE DES TRÉSORS



Martinique

La maison de rhum martiniquaise Baie des Trésors continue d'explorer le potentiel de ses terroirs. Après le lancement d'un rhum blanc élevé en amphore, elle dévoile une nouvelle cuvée, Brin d'Amour – Récolte 2019, son premier rhum vieux VSOP (vieilli au minimum 4 ans).

BRIN D'AMOUR : UN RHUM VIEUX ISSU D'UNE PARCELLE D'ALTITUDE

Comme la cuvée Fruit des Pluies, Brin d'Amour est élaboré à partir de cannes à sucre cultivées sur les parcelles humides de Dufferet, un terroir en altitude situé près de la presqu'île de la Caravelle. Cette zone proche de l'océan, caractérisée par des sols volcaniques, bénéficie de précipitations régulières et d'une forte humidité, des conditions idéales pour la culture d'une canne riche en eau qui confère au rhum un profil rond et complexe. Le vieillissement a été réalisé en fûts de chêne français, dans le but de préserver l'expression de ce terroir. Ce choix permet d'obtenir un équilibre entre la fraîcheur de la canne et les tanins boisés, qui contribuent à une structure harmonieuse en bouche. La production de Brin d'Amour a été supervisée par le maître de chai, Stéphane Gouyer, qui veille à ce que chaque étape du processus de production mette en valeur les caractéristiques distinctes du terroir.

BAIE DES TRÉSORS - BRIN D'AMOUR - 70cl - 52,2%

Distributeur: Campari France

DES RHUMS POUR LES AMATEURS DE RHUMS AGRICOLES AUTHENTIQUES

Avec Brin d'Amour, Baie des Trésors propose un rhum agricole représentatif de la Martinique en édition limitée, élaboré sans additifs ni édulcorants, pour préserver la pureté de la canne et du terroir. Par ailleurs, la maison renouvellera sa gamme avec les nouveaux millésimes : 2023 pour Plein Soleil, 2022 pour Fruits des Pluies et Fleurs des Vents et enfin 2020 pour Karakoli. Toutes ces nouvelles cuvées devraient être disponibles à partir du mois de février 2025.

NOTES DE DÉGUSTATION FOURNIE PAR LE PRODUCTEUR :

Le nez de Brin d'Amour est d'une complexité fascinante, mêlant des notes boisées délicates, une touche de vanille subtile et des arômes pâtisseries qui évoquent le vermouth rouge, le vieux porto et le banyuls. Ce rhum offre également des nuances de mangue, de fleurs séchées, et de tabac sec, ponctuées par des touches de miel et de chocolat. En fond de verre, une note iodée vient rappeler que la mer se situe à seulement 4 km de la parcelle.

En bouche, Brin d'Amour révèle une attaque racée, soutenue par une structure tanique bien équilibrée. Sa texture légèrement sucrée vient arrondir une puissance qui persiste en bouche, terminant sur des notes de café grillé et de miel. Ce rhum offre ainsi une finale longue et harmonieuse, témoignage d'un soin minutieux apporté tout au long du processus de vieillissement.

EMBOUTEILLEURS INDÉPENDANTS



Trinidad

DIRECTION TRINIDAD POUR RUM NATION

Un brut de fût qui a vieilli 12 ans sous climat tropical en ex-fûts de bourbon et bénéficié d'un affinage supplémentaire de 12 mois en ex-fûts de Sherry ex-Oloroso.



RUM NATION - 12 ANS - TRINIDAD SHERRY FINISH CASK STRENGTH

70 cl - 53,4% - PVC : 70 €

Distributeur: LMDW



La Réunion Martinique

RUM & CANE, DE L'OUTRE-MER À L'ÉCOSSE

Second batch pour ce blend de pur jus de canne de la Réunion en provenance de la distillerie Rivière du Mât et de mélasse de la distillerie du Galion en Martinique ayant tous deux vieilli 6 ans minimum avant de bénéficier d'un finish en fût de whisky tourbé d'Islay en Écosse.



RUM & CANE FRENCH OVERSEAS ISLAY CASK FINISH BATCH #2

70 cl - 43% - PVC : 85 €



Guadeloupe

SWELL DE SPIRITS SÉLECTIONNE UN BIELLE

Un millésime 2003 pour ce pur jus de canne en provenance de la distillerie Bielle qui est présenté comme un véritable ti punch en bouteille.



#6 EASY PEASY SERIES RHUM BLANC AGRICOLE, BIELLE 2023

50 cl - 59,9% - PVC : 49,90 €

800 exemplaires

Distribution : Premium Craft Spirits



Cuba

LA MAISON & VELIER, POUR L'HISTOIRE DE CUBA

Un rhum distillé en 1956 qui a vieilli plus de 60 ans, un véritable morceau d'histoire de l'île crocodile. Ce single cask se nomme « Hoy Como Ayer » comme l'œuvre imprimée sur l'étiquette de la bouteille, de l'artiste cubaine Aconcha.



LA MAISON & VELIER - HOY COMO AYER CUBA 1956 - 50 cl - 53,7%

PVC : 1790 € - 85 exemplaires

Distribution : LMDW



Antilles

ARMATEURS DE RHUM, À VOILE ET EN FINISH

Deux nouveautés chez les embouteilleurs malouins : un blend de rhums agricoles des Antilles vieilli 3 ans et affiné 6 à 12 mois dans d'anciens fûts de porto et une cuvée Transatlantique transportée à la voile sur le pont du voilier Grain de Sail II. Un blend de 3 ans d'âge qui a bénéficié d'un vieillissement dynamique supplémentaire de 50 jours en mer.

ARMATEURS DE RHUMS - RHUM VIEUX FINISH PORTO

50 cl - 40% - PVC : 49,90 € - 1600 exemplaires

TRANSATLANTIQUE - 50 cl - 40% - PVC : 49,90 € - 2200 exemplaires



PÈRE LABAT ENRICHIT SA GAMME AVEC DEUX CUVÉES EXCLUSIVES : INSULA NOX ET BRUT DE FÛT VSOP



Marie-Galante

La maison Père Labat dévoile deux nouvelles cuvées d'exception en vue de séduire les amateurs de rhums agricoles : Insula Nox et Brut de Fût VSOP. Fruits de l'audace et du savoir-faire créatif de la distillerie Poisson, située à l'ouest de Marie-Galante.

INSULA NOX : UN HOMMAGE À LA NUIT SUR MARIE-GALANTE

La cuvée Insula Nox, signifiant « la nuit de l'île » en latin, est un rhum XO vieux de 10 ans qui reflète l'élégance de la maison. Issu d'une fermentation de 48 heures, ce rhum agricole a d'abord vieilli pendant 7 ans en ex-fûts de Tennessee whisky bourbon, avant de passer ses 3 dernières années en ex-fûts de champagne. Cette cuvée, limitée à 5000 exemplaires, se distingue également par son packaging : la bouteille, d'un noir profond, rend hommage à l'image poétique de la nuit de l'île.

NOTES DE DÉGUSTATION FOURNIE PAR LE PRODUCTEUR :

- **Visuel** : Visuel : robe de couleur caramel dorée par le vieillissement en fûts de bourbon et de champagne.
- **Nez** : notes de vanille, citron jaune, cannelle, raisin, pain d'épices.
- **Bouche** : arômes soyeux et longs en bouche, de mandarines, de bois précieux, de zestes de pamplemousse.

BRUT DE FÛT VSOP : LA PUISSANCE DU TERROIR

Le Brut de Fût VSOP de Père Labat est un rhum agricole non réduit, embouteillé directement au degré naturel de 53,7 %, préservant ainsi l'intensité et le caractère brut de la canne de Marie-Galante. Vieilli exclusivement en ex-fûts de Tennessee whisky bourbon pendant 4 ans, ce rhum présente une richesse aromatique unique et un profil typique des rhums de Marie-Galante. Élaboré à partir de pur jus de canne et d'une fermentation traditionnelle, ce VSOP est un hommage à l'esprit pionnier du Père Labat, une des figures dans l'art de la distillation de rhum.

NOTES DE DÉGUSTATION FOURNIE PAR LE PRODUCTEUR :

- **Visuel** : robe de couleur dorée foncée par le vieillissement en fût de bourbon.
- **Nez** : notes d'épices, de bois précieux et de canne à sucre.
- **Bouche** : Attaque sur des notes d'épices intenses, notes florales délicates. Bonne longueur en bouche.

PÈRE LABAT - INSULA NOX - 43,5% - 70cl - PVC : 159€

PÈRE LABAT - BRUT DE FÛT VSOP - 53,7% - 70cl - PVC : 95€

Distributeur: Bardinnet



Barbade, Panama, Guatemala, Nicaragua

OPPORTUNE 1791, OÙ L'ART DE L'ASSEMBLAGE

Le premier se nomme « Chabine Dorée ». Il s'agit d'un assemblage de rhum blanc des Antilles (pur jus) distillé en colonne et de rhum vieux de la Barbade issu d'une double distillation alambic et vieilli 3 ans en fût de chêne blanc américain ex-bourbon.

Le second est quant à lui un assemblage de rhums en provenance du Panama, du Guatemala et du Nicaragua. Les rhums de mélasse du Panama et du Guatemala ont vieilli tous deux 2/3 ans en ex-fûts de bourbon (chêne américain) et la mélasse du Nicaragua a vieilli entre 3 et 5 ans, dans le même type de fût.

OPPORTUNE 1791 CUVÉE CHABINE DORÉE - 70 cl - 63% - PVC : 69 €
OPPORTUNE 1791 - PANAMA GUATEMALA NICARAGUA - 70 cl - 43% - PVC : 49,50 €



France

FAMILLE RICCI DÉVOILE SON DOMAINE

L'embouteilleur indépendant à dévoilé sa gamme « Domaine Ricci » regroupant sous cette bannière toutes ses sélections, du rhum bien évidemment, mais aussi du whisky ou de l'armagnac. Une nouvelle identité visuelle, avec packaging harmonisé.

Les premières sélections « rhum » du domaine Ricci nous emmènent en Guadeloupe, plus précisément chez Bologne (pour un ESB et un blend en rhum blanc) et Papa Rouyo (3 ans d'âge).



DOMAINE RICCI
BOLOGNE BLANC - 70 cl - 66,53% - PVC : 109 €
BOLOGNE ESB - 70 cl - 64,3% - PVC : 145 €
PAPA ROUYO - 70 cl - 63,9% - PVC : 159 €
Distribution : Premium Craft Spirits



Barbade

LE PLANTERAY XO S'AFFINE EN FÛT DE PEDRO XIMÉNEZ

Planteray repousse les limites du double vieillissement et dévoile un triple vieillissement avec son nouveau PXXO. Le XO, référence emblématique de la gamme Planteray, s'encanaille avec un nouvel affinage en fût de Pedro Ximénez. Le « classique » Planteray XO a déjà vieilli dans des fûts de chêne blanc américain à la West Indies Rum Distillery (climat tropical) puis une nouvelle maturation dans d'anciens fûts de Ferrand sous le climat plus tempéré en Charente.

PLANTERAY PXXO 20^E ANNIVERSAIRE
70 cl - 40% - PVC : 70 €



Maurice

ESCALE À L'ÎLE MAURICE

Avec un millésime 2013, une édition limitée à 19 fûts de rhum de mélasse ! Toujours en double vieillissement, 9 ans en fûts de bourbon de 200 L en climat tropical et 2 ans en fûts de Ferrand de 350 L en France.

PLANTERAY MAURITIUS 2013
70 cl - 46,5% - PVC : 83 €



Barbade Paraguay

10^E ANNIVERSAIRE DE LA SÉRIE BLACK CASK

Cette fois un blend de rhums en provenance de la Barbade (Stade's West Indies Rum Distillery) et du Paraguay (Fortin) qui ont vieilli dans leur pays d'origine dans des fûts de chêne américain de 200 litres puis une seconde maturation dans de petits fûts de chêne fortement toastés.

PLANTERAY - BLACK CASK BARBADE/PARAGUAY EDITION ANNIVERSAIRE - 70 cl - 40% - PVC : 34 €
Distributeur: LMDW



DEPAZ CÉLÈBRE L'ART DU RHUM AVEC DEUX NOUVEAUTÉS D'EXCEPTION Martinique

La maison martiniquaise Depaz dévoile deux nouvelles cuvées pour enrichir son offre : la Cuvée des Hôtes du Château, un XO et L'Âme de la Montagne, un rhum blanc parcellaire. Ces rhums témoignent de l'engagement de Depaz à créer des rhums uniques qui rendent hommage à leur histoire et honorent leur terroir.

LA CUVÉE DES HÔTES DU CHÂTEAU : HOMMAGE À L'ÉLÉGANCE DU CHÂTEAU DEPAZ

Avec cette cuvée, Depaz rend hommage à l'ambiance feutrée de la grande salle à manger du château Depaz, où Victor Depaz aimait accueillir ses invités. Cette édition limitée à 5000 bouteilles reprend les couleurs et motifs du mobilier du château pour une présentation qui reflète l'élégance et la convivialité du lieu. Cet assemblage de rhums XO et hors d'âge dévoile des arômes riches et raffinés. Avec un titrage à 45 %, cette cuvée a été imaginée pour accompagner les repas, en créant des accords harmonieux de l'entrée au dessert.

NOTES DE DÉGUSTATION FOURNIES PAR LE PRODUCTEUR:

Le nez s'ouvre amplement, sur des notes suaves et fruitées comme l'abricot, la goyave, la prune. Puis, il évolue en pointes légèrement salées et épicées, comme le girofle et la noix, qui rehaussent le fruit et lui apportent de la complexité. La bouche est longue et texturée, à la fois capiteuse, grasse, épicée, avec une finale acidulée. On retrouve le fruit sous toutes ses variantes : compoté, confituré, pâte de fruits, fruit sec, fruit confit. Il est savamment mis en relief par des notes évoluées

de vanille noire, de gingembre confit, de noisette et d'amandes grillées, de chocolat amer et de crème de lait.

L'ÂME DE LA MONTAGNE : UN RHUM PARCELLAIRE ISSU DES HAUTEURS DE LA MARTINIQUE

Prévu pour février 2025, L'Âme de la Montagne est un rhum blanc parcellaire qui capte l'essence de la Montagne Pelée. Ce rhum est issu de la parcelle de canne à sucre la plus en altitude des plantations Depaz., bénéficiant ainsi d'un ensoleillement optimal sur la « jupe » de la Montagne Pelée. Avec une fermentation longue et une réduction fractionnée très lente de 60 jours minimum pour atteindre 50,5 %. La cuvée est mise en bouteille après un repos de 3 mois minimum. Ce rhum, dont la canne est cultivée en agriculture biologique, exprime le terroir volcanique avec une très belle richesse aromatique.

NOTES DE DÉGUSTATION FOURNIE PAR LE PRODUCTEUR :

Au nez, ce rhum offre des notes riches et délicates de cannes à sucre mûres, de litchi, de miel de forêts et de pain d'épices. En bouche, il est soyeux, alliant saveurs exquis, rondeur et minéralité.

DEPAZ - CUVÉE DES HÔTES DU CHÂTEAU

70 cl - 45% - PVC: 130€

DEPAZ - L'ÂME DE LA MONTAGNE

70 cl - 50,5% - PVC: 30€

BIO

Disponibles depuis novembre en Martinique, ces cuvées seront chez les cavistes à partir de février 2025.

Distributeur: Bardinet

AU-DELÀ DU RHUM (BOISSONS SPIRITUEUSES À BASE DE RHUM, ARRANGÉS, SPICED...)



France

DIRECTION LA CORSE POUR CABRAKÁN

Les arrangés normands agrandissent leur gamme avec une nouvelle macération avec une base de rhum blanc des Caraïbes, des clémentines de Corse et fèves de Tonka du Brésil.



CLÉMENTINE/ FÈVE DE TONKA

70 cl - 32 %

PVC : 43 €



France

ARMATEURS DE RHUM : CAP SUR NOËL !

Une édition spécialement préparée pour les fêtes de fin d'année, avec deux packagings différents. A l'intérieur, on retrouve un assemblage de rhums pur jus et de mélasse des Antilles qui sont passés en fût de chêne, puis l'ajout de sirop de canne et d'épices comme l'orange, la cannelle ou le clou de girofle.



ARMATEURS DE RHUMS
Épice de Noël - 50 cl
40 % - PVC : 35,90 €



France

LES CANAILLES FLEURENT BON LE SUD

Le rhum et le sucre de canne viennent de l'île Maurice, les autres ingrédients sont bien locaux. Des abricots de la région, du miel de La Ciotat et du thym de « la colline d'en face » (comprenez de Marseille). Mis en bouteille après 4 mois de macération.



LES CANAILLES - ABRICOT,
THYM, MIEL - 70 cl - 32 %

PVC : 32 €



France

LES ARRANGEURS FRANÇAIS FLAMBENT AVEC LE BIO

Deux nouvelles douceurs bio s'ajoutent à la gamme, un rhum banane flambée, élaboré avec un jus de la distillerie Bows en Occitanie, la flambée est maison. Également un rhum vanille de Tahiti (vanille Tahitensis) avec une base de rhum vieilli en fût d'Armagnac pendant 12 mois.



LES ARRANGEURS FRANÇAIS
BANANE FLAMBÉE - 70 cl - 32 % - PVC : 38 €
VANILLE DE TAHITI - 70 cl - 40 % - PVC : 49 € **BIO**



France

BREIZ'ÎLE, ENTRE LE FEU ET LA GLACE

Nouveautés de la gamme « collection » : un gingembre menthe glaciale pour le côté frais et un spicy pour le côté « feu » ! Ras-surez-vous, ce dernier ne va pas vous brûler, il est juste à 40 %.



BREIZ'ÎLE
GINGEMBRE MENTHE GLACIALE - 50 cl - 32 % - PVC : 32 €
SPICY - 50 cl - 40 % - PVC : 36 €



EN BREF

Délices de Guyane dévoile une nouvelle gamme d'arrangés dont les premières saveurs sont la Passion et le cacao.



France

TIKIBÔ, UN MARIAGE INÉDIT

Une association originale entre du rhum et du Kirsch de Fougères AOC pour un résultat fruité et gourmand. A déguster pur, sur glace ou avec un simple zeste de citron vert. Pour le nom, Ti pour ti- punch, Ki pour Kirsch, et Bô en référence à la bouteille emblématique du Kirsch de Fougères.



TIKIBÔ - 70 cl - 35 %

PVC : 29,90 €

Distributeur:

Premium Craft Spirits



France

ON TI DOUSÈ, LE PUNCH ÉPICÉ À LA CORIANDRE

Le punch On Ti Doussè, qui signifie « petite douceur » en créole, est élaboré à base de rhum agricole. Ce rhum est vieilli et associé à la coriandre fraîche pour un résultat original qui ne laissera personne indifférent.



ON TI DOUSÈ - CORIANDRE

70 cl - 28 %

PVC : 45 €



France

TIARÉ ENTRE TRADITION ET VOYAGES

Au menu, un « Pain d'épices » pour les fêtes de fin d'année, zeste d'orange confit, cannelle, gingembre piquant, cardamome...et un « Oriental » où les épices se mêlent à la douceur des fruits.



TIARÉ- PAIN D'ÉPICES OU ORIENTAL - 70 cl - 29 %
PVC : 50 €



France

RENEGADE BARREL N° 4, LE COGNAC TROPICAL

Et de 4 pour le cognac Renegade Barrel, distillé en 2014 et vieilli dans les chais très humides de la Barbade (Stade's West Indies Rum Distillery). Un premier vieillissement continental dans la région de Cognac, puis un second dans les Caraïbes pour ajouter davantage de rondeur..



RENEGADE BARREL N°4 DE FERRAND COGNAC
70 cl - 46,2 % - PVC : 195 € - 550 exemplaires
Distributeur: LMDW



France

MXO, LE MAI TAI EN BOUTEILLE

Le Mai Tai est l'un des cocktails les plus connus et appréciés, il a été revisité, mis en bouteille et prêt à boire par MXO : rhum ambré et blanc, pêche de vigne, jus de citron et sirop d'orgeat.



MXO MAI TAI - 50 cl - 17 %
PVC : 30 € - Distributeur : Jean Boyer



France

LES GRIOTTINES FONT UN DÉTOUR EN MARTINIQUE

Les Grandes Distilleries Peureux et la Maison Saint James dévoilent les Griottines au Rhum Saint James ! Des griottes sauvages macérées dans un rhum agricole, à cuisiner ou en cocktail.



GRIOTTINES AU RHUM SAINT JAMES
PVC : 16,50 € le bocal de 35 cl
Distribution : Premium Craft Spirits



PAYET & RIVIÈRE : UNE NOUVELLE ÉTOILE DANS LE FIRMAMENT DES RHUMS RÉUNIONNAIS



La Réunion

Avec ses deux premières cuvées, des rhums de mélasse et de sirop, la toute nouvelle distillerie réunionnaise lance une nouvelle aventure prometteuse.

On en parlait depuis longtemps, depuis la création de sa sucrerie artisanale : Alexis Rivière se lance avec brio dans la production de rhum ! Et dire que l'on se connaît depuis une vingtaine d'années, depuis les bancs de notre école... Cet héritier de la nombreuse famille propriétaire du Groupe Quartier Français renoue avec la tradition réunionnaise !

DE LA CANNE AU VERRE

La Réunion, île de l'océan Indien, est réputée pour ses paysages volcaniques et sa culture métissée. Elle l'est aussi pour ses rhums, produits à partir de la précieuse canne à sucre. Parmi les nouveaux acteurs de cette scène dynamique, la toute jeune distillerie Payet & Rivière s'impose rapidement comme une référence. Née de la volonté de redonner ses lettres de noblesse au sucre de canne, l'entreprise familiale Payet & Rivière a naturellement étendu son savoir-faire à la distillation. Après avoir séduit les palais les plus exigeants avec son Galabé, un sucre et sirop de canne d'exception, la distillerie s'est lancée dans la production de rhums, alliant tradition et innovation.

DES RHUMS DE CARACTÈRE

Les deux premiers rhums de Payet & Rivière, « Sur nos Pistes » et « En Amplitudes », offrent une vision singulière du rhum réunionnais. Pour l'anecdote, ce sont les tout premiers rhums sortis des alambics, plus précisément les premières cuvées d'essai : des essais transformés donc !

• **Sur nos Pistes** : Ce rhum agricole, distillé à partir du jus de canne frais, se distingue par sa fraîcheur et sa complexité aromatique. Les notes fruitées et florales dominent, offrant une expérience gustative aérienne et élégante. Ce blanc de jus est un véritable concentré de terroir, reflétant la typicité des cannes cultivées sur les terres de la propriété.

• **En Amplitudes** : Plus traditionnel, ce rhum de sucrerie est élaboré à partir d'un sirop de canne. Il offre une palette aromatique plus ample et gourmande, avec des notes de fruits confits et d'épices douces. Ce rhum est un hommage aux méthodes ancestrales tout en apportant une touche de modernité.

UN AVENIR PROMETTEUR

Avec ces deux premières cuvées, Payet & Rivière pose les fondations d'une gamme de rhums ambitieuse et qualitative. La distillerie s'engage à produire des rhums authentiques, respectueux de l'environnement et porteurs des valeurs de l'île de La Réunion.





HAVANA CLUB LE RETOUR DANS LA COUR DES GRANDS (RHUMS)

Avec le lancement de sa gamme Iconica et les nombreuses innovations prévues sur les segments des rhums premiums et ultrapremiums, Havana Club revient en force et est en train de se faire une place dans le cœur des rum geeks. Voyons ensemble comment ce repositionnement s'est opéré, et comment sont vraiment produits ces rhums... iconiques!

Par Fabien Humbert

La marque Havana Club possède un riche héritage qui remonte à 1934, date de sa fondation par José Arechabala à Cárdenas, à Cuba. Dès son origine, la distillerie a été créée pour produire un rhum qui incarne la culture cubaine. C'est-à-dire le « rhum léger » ou « ron ligero Cubano », qui est devenu la norme dans l'ancienne colonie espagnole en suivant la vision de Facundo Bacardí à partir de 1862. Havana Club se fait rapidement fait connaître pour sa qualité exceptionnelle et son lien profond avec le mode de vie cubain. À Cuba, Havana Club continue d'être produite et commercialisée. À cette époque, on ne trouve pas ou presque de bouteilles dans le « monde libre », mais la marque est vendue dans le bloc soviétique. Il faudra

attendre les années 1990 pour que Havana Club devienne véritablement une marque mondiale et finisse par intégrer le top 10 des marques de rhum les plus vendues.

LE CONVENIO

Tout a commencé en 1993, lorsque le groupe Pernod-Ricard a voulu accélérer son ouverture à d'autres marchés internationaux. L'idée était de développer la distribution internationale d'un rhum léger cubain de grande qualité et de renommée mondiale en bénéficiant de l'expertise de l'un des leaders mondiaux du secteur des spiritueux. Le groupe Pernod-Ricard cherchait des marques dotées d'un véritable patrimoine, d'une authenticité et d'une personnalité unique pour enrichir son portefeuille,



franco-cubaine ne peut pas se développer sur l'immense et très riche marché américain ! Il y avait donc bien sûr beaucoup de défis, techniques/technologiques notamment (pas d'ordinateurs et utilisation de machines à écrire, téléphones ne fonctionnant pas toujours et utilisation de talkies-walkies), mais surtout beaucoup d'excitation. Malgré ces défis, 400 000 caisses de Havana Club ont été vendues la première année (1994), ce qui était une réussite incroyable, mais cela ne s'est pas arrêté là : l'équipe s'est agrandie et l'entreprise s'est développée à un rythme impressionnant, atteignant 1 million de caisses vendues en 1998. Entre-temps, la famille Arechabala qui n'avait jamais vraiment réussi à développer la marque Havana Club™ aux USA, l'a vendue à Bacardí, qui a commencé à exploiter ce rhum qui n'a plus de cubain que le nom puisqu'il n'est ni produit ni vendu sur l'île. Avec un succès moindre.

GRACIAS MOJITO Y 7 AÑOS!

Le succès de Havana Club International est donc fulgurant, notamment grâce à la montée en puissance du mojito, dont Havana Club Original Añejo 3 Años parvient à devenir la base alcoolique de référence. C'est en effet d'abord en cocktail ou en long drink que les rhums Havana Club se boivent un peu partout sur la planète, que ce soient l'Original (3 ans de vieillissement, passé filtration au charbon de bois pour lui faire perdre sa couleur ambrée), l'Especial, le Cuban Spiced ou même le 7 Años. Ce dernier est le rhum le plus versatile de la gamme, car il peut se boire à la fois en cocktail, en long drink, sur glace ou encore neat. Il est également le rhum le plus important de toute la gamme, car comme l'explique un peu plus loin le maestro ronero Asbel Morales, il sert de matrice à toutes les cuvées plus âgées selon un système de vieillissement très particulier.

SAN JOSÉ DE LAS LAJAS

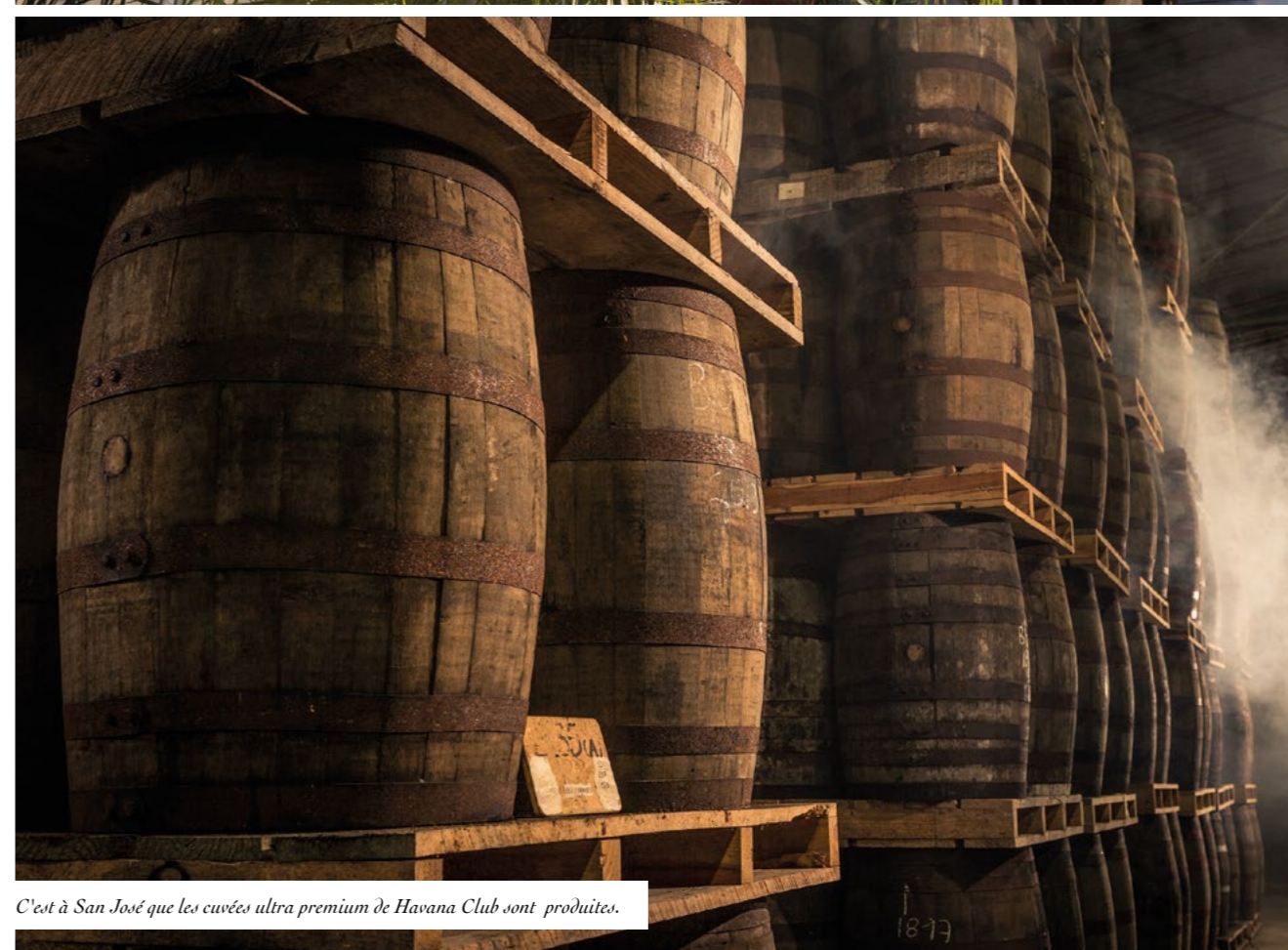
Les rhums Havana Club sont produits dans deux distilleries à travers le pays (Santa Cruz et San José), mais celle que nous avons pu visiter est la plus moderne des deux, et celle qui produit les rhums qui intéresseront le plus les lecteurs de Rumpoter. En 2007, Pernod-Ricard et Cuba Ron construisent une distillerie moderne à San José de las Lajas, à 47 kilomètres au sud-est de La Havane. C'est là que sont produites les cuvées les plus haut de gamme de la marque, notamment celles qui contiennent le plus d'aguardiente (rhum aromatique distillé à 74-76 %) à l'aide de deux colonnes à distiller. La plupart des rhums Havana Club contiennent à la



Le Havana Club 7 Años est la matrice de toutes les rhums ultra premium de la marque.



Colonnes à distiller à la distillerie de San José.



C'est à San José que les cuvées ultra premium de Havana Club sont produites.

et Havana Club répondait clairement à tous ces critères. De son côté, le gouvernement cubain, qui a perdu une bonne partie de ses clients du bloc soviétique suite à la chute du mur de Berlin en 1989, cherchait de nouvelles opportunités commerciales et à valoriser le savoir-faire cubain en matière de production de rhum. Et il est prêt pour cela à innover totalement ! C'est ainsi qu'à eu lieu il y a 31 ans, la signature du « Convenio » qui a marqué la création de l'entreprise mixte Havana Club International S.A (la 1^{re} entreprise mixte de l'industrie agroalimentaire cubaine), le début d'une grande aventure et d'un tournant dans l'histoire du rhum cubain. La vision commune du groupe Pernod-Ricard (dirigé à l'époque par Patrick Ricard, fils du fondateur) et de la société cubaine Cuba Ron S.A – véritablement pionnière à l'époque – à l'origine de ce pari audacieux, était d'apporter le rhum cubain au monde.

LES PREMIÈRES ANNÉES ET LE SUCCÈS PLANÉTAIRE

Les témoignages de l'époque montrent que ce moment a été perçu comme véritablement historique pour tous les Cubains, Havana Club faisant partie intégrante de la culture, du style de vie et du patrimoine cubains. Au moment de la signature du Convenio, tout était nouveau pour Havana Club International S.A et ses collaborateurs (à l'exception du rhum) : nouvelle société, nouvelle « petite » équipe de 6 personnes dans de petits bureaux (équipés sommairement), nouvelle identité visuelle, nouveau modèle commercial pour l'expansion internationale des rhums Havana Club, etc. De plus, du fait de l'embargo (depuis 1962) décrété par les États-Unis, la marque



Crédit photo: Marine Billet

fois de l'aguardiente et du rhum neutre (distillé à 95 %), dans la tradition du rhum léger cubain. On y trouve également des installations dédiées à la fermentation (les cuves sont à l'air libre), à la filtration sur charbon de bois, des chais de vieillissement, une chaîne d'embouteillage, ou encore d'un espace dédié à la dégustation pour les visiteurs. Même si la distillerie n'est pas ouverte au public, et est même gardée par l'armée.

UNE MONTÉE EN GAMME IMPRESSIONNANTE

Tout se passe un peu comme si pendant des années, la planète rhum était passée à côté de ces rhums à la fois doux, complexes et aromatiques, et qu'elle ne commençait qu'aujourd'hui à les redécouvrir. Cela découle sans doute d'un changement de stratégie du groupe Pernod-Ricard et de son partenaire cubain, qui souhaitent désormais démontrer au monde entier qu'il existe à Cuba de très grands rhums de dégustation. Ainsi, la gamme de prestige, la collection Havana Club Icónica, vient-elle d'être relancée. Elle est composée de Selección de Maestros, dont le liquide unique est créé et approuvé collectivement par les maestros d'Havana Club, du Gran Reserva Anejo 15 Anos, résultat d'un processus de vieillissement très long – la goutte



Crédit photo: Marine Billet

de liquide la plus jeune ayant été vieillie pendant quinze ans, et de Maximo Extra Anejo, expression suprême du rhum cubain dont un maximum de 1000 carafes sont produites chaque année. Pernod-Ricard a l'ambition d'établir Icónica comme la référence mondiale des rhums de prestige, tout en restant fidèle à son ADN cubain. Havana Club démontre également à travers des rhums comme Tributo qu'il est capable de produire des rhums de mélasse millésimés, différents chaque année, à des degrés plus élevés que l'habituel 40 %, et à chaque fois très intéressants. Mais surtout les maestros roneros, conscients qu'ils peuvent rivaliser avec les meilleurs maîtres de chais mondiaux, qu'ils règnent sur un stock de rhum innombrable, et d'une qualité irréprochable, n'hésitent plus à bousculer les codes, en sortant des rhums à degré élevé, dotés d'une proportion d'aguardiente supérieure, élevés dans des fûts uniques (single casks), dans des ex-fûts de whisky... Bref nous sommes sans doute en train d'assister à la renaissance d'un géant sur le segment des rhums « hispaniques » premiums.



Crédit photo: Marine Billet



Crédit photo: Marine Billet



Crédit photo: Rosie Harriet Ellis

*probablement l'un des
meilleurs rhums du monde,
"l'expression ultime du rhum
cubain" selon son créateur,
Don Navarro*

ASBEL MORALES

MAESTRO RONERO À LA TÊTE DE LA DISTILLERIE DE SAN JOSÉ



Nous avons eu la chance de rencontrer plusieurs fois Asbel Morales, notamment sur ses terres, à Cuba. C'est un homme affable, qui jouit visiblement d'un grand prestige au sein de la population cubaine et qui force le respect des employés de Havana Club International, Cubains comme Français. Il nous explique ici par le menu comment les rhums Havana Club sont créés, hors secrets de fabrication bien sûr!

Pouvez-vous nous expliquer ce qu'est un maestro ronero et son rôle dans la production du rum à Cuba ?

Les Maestros (mais aussi Maestras) del Ron Cubano ont perfectionné l'art de la fabrication du rum cubain et l'ont transmis d'une génération à l'autre (nous en sommes aujourd'hui à la 8^e génération). Ils sont les gardiens de la tradition du rum cubain. Devenir Maestro/Maestra del Ron Cubano implique un programme de formation rigoureux qui s'étend sur une quinzaine d'années. Les aspirants apprennent les subtilités de la production de rum, de la sélection des matières premières à la distillation, au vieillissement et à l'assemblage. Ces connaissances ne sont pas enseignées dans des manuels, mais transmises par l'expérience pratique et le mentorat des Maestros établis. Seuls ceux qui font preuve d'une compétence et d'un dévouement exceptionnels sont jugés dignes du titre de Maestro del Ron Cubano par leurs pairs, certains n'atteignant jamais ce statut malgré des années de dur labeur et de formation.

Quel est leur rôle dans la société cubaine ?

Maestros et maestras ont une place unique dans la société cubaine. Ils sont les garants d'une partie importante de l'identité et la culture cubaine, le « rum léger » (ron ligero) cubain. La protection et la transmission du savoir-faire traditionnel lié au rum cubain sont d'ailleurs inscrites au patrimoine national cubain et ont été reconnues par l'UNESCO, comme patrimoine immatériel de l'humanité depuis novembre 2022. Notre devoir est de protéger et de partager ce patrimoine, afin que les générations futures puissent perpétuer cet héritage.

Qui sont les maestros roneros qui travaillent sur les rhums Havana Club ?

Don José Navarro, considéré comme le père du rum cubain moderne grâce à son développement du processus de vieillissement continu avec la création du Havana Club 7, et surnommé « *Maestro de todos los Maestros* », a été le mentor de notre

génération de Maestros Roneros. Aujourd'hui, Havana Club est la seule marque à compter quatre Maestros Roneros : Juan Carlos González, « *Primer Maestro* » depuis 2012 et actuel leader de notre mouvement, la première Maestra de l'histoire du rum cubain, Salomé Aleman, Manuel Calderon, et moi-même. Nous sommes également accompagnés par notre Aspirante, Osmany Cardentey.

Comment décririez-vous les rhums Havana Club ?

La meilleure façon de les décrire nous vient sans doute de Don Navarro : « *Même si les rhums d'Havana Club sont très variés, ils partagent tous trois choses : ils sont doux, parfaitement équilibrés, et typiquement cubains* ». Chaque rum de notre gamme est réputé pour sa qualité et son goût fin et élégant, obtenu grâce à l'alliance des meilleures matières premières sourcées de toute l'île, mais aussi aux connaissances et au savoir-faire des Maestros. Du rum blanc au rum brun, Havana Club possède le portefeuille de rhums le plus vaste, le plus varié et le plus versatile au monde. Nos rhums peuvent s'adapter à tous les goûts et palais, qu'on aime les déguster seuls, en cocktail ou en long drink.

D'où vient la mélasse utilisée pour la production des rhums ?

Toutes les matières premières viennent de Cuba et la mélasse vient de plusieurs régions de l'île. Le fait de pouvoir s'approvisionner en canne à sucre et en mélasse dans tout le pays permet à Havana Club, la marque la plus emblématique de rum cubain et connu comme « El Ron de Cuba » d'obtenir un « ADN » spécifique et une constance de haute qualité dans toute sa gamme, de l'icône rum blanc Havana Club Original Añejo 3 Años, au « ron fundacional » Havana Club Añejo 7 Años, en passant par nos innovations et jusqu'à nos expressions les plus prestigieuses.

Y a-t-il un terroir de la mélasse selon vous ?

Notre terroir est l'île de Cuba, là où notre rum est né et là où il est encore fabriqué aujourd'hui. Dans cet environnement, il n'y a pas réellement de terroir de la mélasse, car comme mentionné précédemment, nous avons le luxe de sélectionner les meilleures mélasses d'est en ouest. Le travail d'expression du terroir passera par les étapes suivantes de fermentation et distillation qui nous permettront de magnifier les qualités inhérentes et la richesse inégalable de notre matière première. Dans ce sens le terroir unique de Cuba, à travers son climat favorable dans les Caraïbes (climat tropical avec des températures élevées et un niveau propice d'humidité tout au long de l'année), ses sols fertiles, caractérisés par une composition minérale et organique spécifique, et d'une abondance d'eau, dépasse le cadre de la mélasse dans son impact sur nos rhums. Ce terroir, couplé au savoir-faire inégalé des Maestros, permet d'exprimer l'ensemble des marqueurs de l'île dans nos rhums.

Combien de temps dure la fermentation ?

Il s'agit d'une fermentation rapide qui dure entre 24 et 26 h et se déroule à l'aide de levures spécifiques à la marque (dont Havana Club est propriétaire).

Dans quel type de cuves se déroule-t-elle ?

La fermentation se déroule en cuves inox ouvertes au sein de notre distillerie, celles-ci sont nourries par une cuve mère en atmosphère contrôlée pour assurer la continuité et signature organoleptique propre à Havana Club.

Après la fermentation, dans quels types d'appareils se déroule la distillation ?

Après le processus de fermentation, une méthode de distillation continue à deux colonnes (dont le design/les spécificités techniques sont uniques et la propriété d'Havana Club) est utilisée pour produire l'aguardiente qui constitue « l'âme » du rum Havana Club. Suivant les règles de la DOP « Ron de Cuba », toutes nos aguardientes sont vieilles pendant au moins deux ans, puis filtrées sur charbon de bois avant d'être mélangées à un alcool de canne à sucre pour produire ce que l'on appelle le « ron fresco ».



Les maestros roneros travaillant sur Havana Club.

Comment se déroule le processus de distillation ?

Comme dans tous processus de distillation, il y a bien entendu une séparation des séquences pour optimiser les qualités organoleptiques du distillat et assurer la qualité de nos eaux-de-vie. La sélection des dites séquences et maîtrise de la distillation font partie intégrante de nos savoir-faire en tant que Maestro et comme j'aime à le dire : « c'est le point central et essentiel de nos rhums, d'un distillat médiocre personne ne fera jamais un grand rum, peu importe les années ou techniques de vieillissement qui pourront suivre ». C'est pourquoi nous y attachons une importance particulière. Quant à nos vinasses, sous-produit de la distillation, nous les distribuons aux communautés vivant autour de la distillerie pour être utilisées comme fertilisant et engrais animal.



La distillerie est un immense complexe gardée par l'armée cubaine.

À combien de degrés d'alcool sort le rhum ?

Notre aguardiente va sortir de colonne autour de 74-76 % pour permettre d'exprimer aux mieux l'ADN d'Havana Club.

Si j'ai bien compris, San José produit deux types de rhum : le rhum léger et l'aguardiente. Quelles sont les différences au niveau de la production ? À quoi sont-ils destinés ?

L'histoire du rhum cubain s'est écrite dans la tradition du « ron ligero Cubano », l'assemblage est nécessaire pour obtenir la finesse et l'élégance caractéristique de nos rhums Havana Club. Dans ce sens l'assemblage de nos rhums légers et aguardientes nous permet de mesurer et contrôler la puissance aromatique du produit final.

Quels types de fûts utilisés vous pour faire vieillir les rhums ?

Seuls des fûts de chêne blanc (fait partie du cahier des charges de la DOP « Ron de Cuba ») sont utilisés. Ils proviennent généralement d'Irlande et d'Écosse et ont déjà servi au vieillissement de whiskey ou de scotch whisky.

Que recherchez-vous dans ces fûts ? La neutralité ? Ou des arômes ?

Le choix des fûts est essentiel pour créer le caractère unique de nos rhums. Nous utilisons de jeunes fûts de chêne blanc pour développer de subtiles notes de vanille dans nos rhums les plus jeunes, tandis que les fûts extravieilles permettent à l'aguardiente de se reposer et de gagner en complexité. Toutes nos bases de rhums sont vieilles dans ces fûts, ce qui leur confère des saveurs et une richesse particulières. Pour les réserves les plus exclusives de nos bases les plus anciennes (servant à l'élaboration de nos expressions les plus prestigieuses), nous sélectionnons les plus vieux fûts afin de garantir leur profondeur et leur caractère, grâce au savoir-faire de nos Maestros.

Quelle est la part des anges ?

Dans les climats tropicaux, la chaleur accrue accélère l'intégration des tanins et des composés chimiques du bois au rhum qu'il contient. L'évaporation ou la « part des anges » peut

représenter jusqu'à 10 % du volume total de rhum par an, ce qui est beaucoup plus élevé que dans les climats plus frais. À Cuba, où le climat a tendance à être chaud et humide, les pertes de volume dues à l'évaporation atteignant souvent jusqu'à 10 %, voire plus, par an ce qui accélère le vieillissement et les « échanges » entre les composants de nos fûts et nos rhums Havana Club, et leur confère ce profil aromatique si singulier et reconnaissable.

Comment se passe le vieillissement du 7 ans ?

Dans les années 1970, Don Navarro ouvre un nouveau chapitre dans l'histoire du rhum cubain avec Havana Club Añejo 7 Años. Avec son processus de « vieillissement continu », Havana Club Añejo 7 Años est composé de différentes bases de rhum vieilles, dont la plus jeune a 7 ans, ce qui confère au rhum un goût unique et un profil gustatif marqué. Chaque année, nous réintroduisons dans le fût une partie de notre nouveau lot pour lui permettre de vieillir et mûrir encore plusieurs années, et pouvoir ainsi y intégrer une partie dans la production future. Ce processus cyclique de vieillissement, maturation et perfectionnement continu signifie que Havana Club Añejo 7 Años contiendra toujours l'esprit du lot original d'il y a plusieurs décennies. Le résultat est supérieur à la somme des parties, qui ont chacune leur propre histoire à raconter.

Comment se passe le vieillissement des qualités supérieures au 7 Años et notamment de la gamme Icónica ?

Havana Club Selección de Maestros Gran Añejo représente l'expression unique de la collaboration extraordinaire entre les Maestros Del Ron Cubano fondée sur une passion et une expertise collective. Tout d'abord, tous nos Maestros Havana Club se réunissent et sélectionnent les meilleurs et les plus exceptionnels rhums vieillis. Après l'assemblage, ces rhums sont à nouveau affinés dans des fûts soigneusement sélectionnés pour les propriétés aromatiques de leur bois, permettant ainsi au liquide de développer son caractère et son intensité. Enfin, les Maestros se réunissent une seconde fois pour sélectionner les rhums qui ont parfaitement vieilli. Havana Club Gran Reserva Añejo 15 Años, la déclaration d'âge la plus

élevée de la gamme Havana Club, est une édition rare et limitée d'un rhum extravielli, mettant en valeur un processus de vieillissement exceptionnellement long et de grande qualité qui se traduit par une sensation en bouche luxueuse et lisse, avec une douceur incomparable des tanins et un arôme très fruité. Le nom « Gran Reserva Añejo 15 Años » indique que l'assemblage final contient des rhums rares qui ont tous été vieillis au moins 15 ans. Ce processus de vieillissement unique contribue au développement d'arômes et de saveurs distinctifs tout en offrant la douceur supplémentaire qui est la marque d'un rhum de qualité supérieure. Havana Club Máximo Extra Añejo est une institution, incarnant l'expression suprême du rhum cubain. Créé à l'origine par Don Navarro lui-même, l'assemblage est façonné à partir de nos plus vieux rhums. Son élaboration est une aventure unique, une odyssée personnelle de patience et de foi pour les Maestros del Ron Cubano, ainsi qu'un voyage culturel à travers l'histoire et la tradition de la production de rhum à Cuba. Il est élaboré en assemblant les meilleures et les plus anciennes réserves de rhum qui ont séjourné dans nos chais, dans le respect de la véritable tradition de la fabrication du rhum cubain. Un maximum de 1 000 carafes seulement est embouteillé chaque année.

Quelle est la proportion d'aguardiente dans chaque cuvée ?

La proportion d'aguardiente de chacun de nos rhums se fait dans le respect des règles de la DOP et fait partie des « secrets de fabrication » des Maestros d'Havana Club.

Sur quelles innovations travaillez-vous ?

Nous travaillons constamment sur les prochaines innovations de la marque, car nous considérons qu'il est de notre responsabilité, en tant que leader incontournable du rhum cubain et du rhum super premium d'amener la catégorie vers de nouveaux sommets pour recruter des consommateurs d'autres catégories et élargir leur répertoire pour y inclure de nouvelles expériences de rhum de qualité. Quelques-unes de nos innovations récentes

illustrent cette volonté comme Havana Club Profundo, notre rhum blanc premium créé par le Primer Maestro Juan Carlos González et disponible exclusivement disponible à Cuba pour l'instant, Havana Club Smoky, notre rhum brun et onctueux vieilli dans des fûts de whisky de malt provenant d'Islay - la patrie des plus célèbres whiskies tourbés d'Écosse - disponible à Cuba et sur certains marchés (Travel Retail, Canada), ou nos récentes collaborations avec le détaillant de spiritueux réputé The Whisky Exchange en 2023 (Havana Club 11-Year-Old, et « Single Cask Collection »). Nous avons la chance, du fait de notre position de leader, de collaborer avec quelques-unes des meilleures distilleries de spiritueux et continuerons d'innover tant sur notre gamme classique que pour nos expressions les plus prestigieuses dans les mois et les années à venir.

En dehors du rhum cubain, pouvez-vous nous citer des rhums que vous appréciez, qui vous inspirent ?

J'aime tous nos rhums Havana Club et l'ensemble des rhums cubains ! En dehors de Cuba, mes goûts se portent vers les rhums de style espagnol et j'ai récemment eu l'occasion de goûter le Reserva Familiar de la marque colombienne La Hechicera que j'ai particulièrement appréciée.

Dans la culture cubaine (musique, littérature...), quelles sont vos sources d'inspiration ?

Cuba est l'une des sociétés les plus diversifiées, les plus énergiques et les plus passionnées de la planète. Cette énergie créative singulière, que nous appelons « la Cubanía », a donné naissance à une scène culturelle et artistique très riche, dont nous nous inspirons tous les jours et qui infuse tous les niveaux de notre activité, y compris, bien sûr, notre processus de production de rhum. Cette « Cubanía », née dans les rues de Cuba et nourrie par la diversité du peuple cubain, est destinée à être partagée dans le monde entier et ressentie partout, tout comme nos rhums.

La situation à Cuba

Depuis 1962, Cuba fait face à un embargo américain. Aucune entreprise américaine ne peut commercer avec le pays, et les entreprises étrangères qui le font, ne peuvent plus vendre leurs produits (cubains) sur le très juteux marché US. Les personnes qui se rendent à Cuba, ne peuvent plus pendant un certain temps, poser le pied aux USA. Alors que la situation avait commencé à se détendre sous la présidence Obama en 2016, avec notamment l'autorisation donnée aux Américains de faire du tourisme à Cuba, la présidence Trump a donné un véritable coup d'arrêt à cette timide ouverture. Le pays a même été placé sur la liste noire « des États soutenant le terrorisme ». Le Covid a suivi, et la manne touristique a fortement diminué. De plus, Cuba est régulièrement frappé par des tempêtes tropicales et autres ouragans. Aujourd'hui, le pays manque de ressources (notamment de pétrole pour faire



tourner le système électrique), de devises... Cela n'empêche pas le développement de petites entreprises privées, notamment dans le secteur de la restauration et du bar. Avec l'aval du gouvernement bien sûr. Cela n'empêche pas non plus les Cubains de continuer à produire certains des rhums les plus délicieux de la planète.

INTERVIEW

CHRISTIAN BARRÉ

CEO DE HAVANA CLUB INTERNATIONAL

Rencontré à La Havane, Christian Barré, est un Français qui n'a pas hésité à s'expatrier avec femme et enfants à Cuba pour prendre la tête de la joint-venture franco-cubaine. Il vit à l'année à La Havane, avec les contraintes que cela implique, et est devenu le plus cubain des Français... À moins que ce ne soit l'inverse!

Dans le contexte cubain, comment faites-vous pour diriger une entreprise comme Havana Club?

Havana Club International est une entreprise apolitique, joint-venture entre Cuba Ron SA et Pernod-Ricard. Notre partenaire est une société cubaine qui a les mêmes priorités que n'importe quelle société de spiritueux : produire un spiritueux de la plus haute qualité et le distribuer dans le monde entier. Nous sommes fiers d'employer près de 600 personnes à Cuba, entre notre siège social, notre distillerie et nos bureaux de vente régionaux. Leur objectif est le même que celui de HCI : produire un rhum cubain de la plus haute qualité et le partager avec le reste du monde. Notre équipe basée à Cuba interagit quotidiennement avec les équipes de Pernod-Ricard dans le monde entier pour s'assurer que Havana Club est présent sur le plus grand nombre de marchés possible.



Havana Club produit des rhums premiums délicieux, mais ils sont peu connus. Pourquoi?

Le rhum en général et le rhum cubain en particulier possède tous les atouts nécessaires pour s'imposer sur le marché des spiritueux haut de gamme : complexité, diversité, savoir-faire artisanal, provenance et héritage. Il peut également apporter un peu plus de fun et de décontraction au monde des spiritueux Prestige grâce à ses associations avec la vie nocturne et la culture insulaire. Les rhums vieillies de Havana Club ont fait de la marque un des leaders mondiaux de la catégorie des rhums super-premium et supérieurs. Nous pensons que le rhum a un immense potentiel dans le segment haut de gamme au cours des prochaines années et qu'il peut également bénéficier d'un côté décomplexé dans le monde des spiritueux de prestige. Havana Club doit rester une marque d'excellence tout en

honorant nos racines et en célébrant notre héritage cubain. Nous sommes prêts à continuer à jouer notre rôle de premier plan dans la consolidation du prestige du rhum cubain sur le marché international.

Comment la gamme Icónica va-t-elle évoluer?

Nous sommes très fiers de lancer une toute nouvelle identité visuelle pour notre gamme Icónica à partir de cette fin d'année 2024. Fidèles à notre ADN cubain tout en élevant l'art cubain du rhum, les marqueurs du luxe de la gamme ont été améliorés, nous avons l'ambition d'établir Icónica comme la référence mondiale des rhums de prestige. Un nouvel univers et un nouveau logo accompagnent

ce lancement, reprenant et mettant encore plus en avant l'un des éléments les plus symboliques de la marque : la Giraldilla, symbole lumineux de l'histoire, de la culture et des traditions cubaines. Symbole de résilience et de grâce face à l'adversité, la Giraldilla que l'on retrouve au cœur du nouveau look de la gamme Icónica est également un hommage aux générations de Maestros del Ron Cubano, les « gardiens du temple » du rhum cubain, qui veillent depuis 8 générations au respect et à la transmission des savoir-faire traditionnels et de la culture du rhum cubain. Le nouveau packaging allie design contemporain et tradition cubaine (structure cannelée inspirée des arcs et des piliers de l'architecture cubaine) pour un look élégant et cohérent pour la collection. Des bouchons en bois et en verre remplacent les bouchons à vis traditionnels. L'élégance de ce nouveau look indique aux consommateurs et aux clients qu'ils achètent un rhum de luxe d'une qualité exceptionnelle. Le nouveau design sera désormais la norme pour toutes les innovations Prestige à venir, qui incarneront les valeurs d'Icónica et compléteront la collection.

PLANTATIONS DE LA MONTAGNE PELÉE
RHUM
DEPAZ
Depuis 1651



70CL - 45°



LE RHUM
MULTIMÉDAILLÉ DEPAZ
VSOP RESERVE SPÉCIALE

Ce rhum vieux VSOP, emblème de la signature Depaz est issu d'un assemblage minutieux de rhums hors d'âge vieillis, 7 ans minimum, en fûts de chêne.

A la dégustation, ce rhum présente une grande finesse et une belle complexité. Au nez, il dévoile des arômes de chocolat, de fruits secs grillés, de tabac, et un boisé subtil. En bouche, il offre une belle rondeur avec des notes de pruneaux.

BIENVENUE AU CHÂTEAU DEPAZ

Située sur la commune de Saint-Pierre en Martinique, la distillerie DEPAZ est nichée au pied de la Montagne Pelée. Ce terroir naturel, riche et sauvage, bénéficie de sols à la minéralité unique et d'un climat tropical idéal qui explique la qualité exceptionnelle de ses rhums.

Depaz s'engage à préserver ce terroir et à le bonifier via une démarche éco-responsable active : pratiques agricoles vertueuses, réduction de son empreinte environnementale et contribution au dynamisme économique en Martinique.

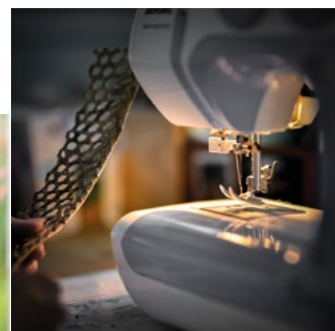




DES CADEAUX PAR MILLIERS

Chocolats, babas au rhum, kit à cocktail, mais aussi carafe et céramiques...
Rumporter vous livre tout sur un plateau. Pour une fin d'année festive et gourmande...
qu'on n'aura pas volée !

Par Caroline Knuckey



DES POUPÉES JOYEUSES ET MÉTISSÉES

Le bakoua, la fibre végétale de la Guadeloupe, vous connaissez ? Habituellement, elle se plie à la confection de chapeaux traditionnels. Ici, elle habille des céramiques, fabriquées dans les ateliers de poterie « Au gré des îles » à Marie-Galante et dessinées par Frédéric Saulou. Leur petit nom ? Popot kreyol – ou poupée créole. Elles sont cinq à se disputer la vedette pour porter haut les couleurs de l'art de vivre créole. Alors, comme disent les Guadeloupéens, *an bate latè pa ni plezi* !
*profitons de la vie !

Anite (65 €), Dania (169 €), Amantite (179 €),
Octavia (209 €), Lenita (229 €), DAMALIA. damalia.com

DU CRISTAL GRAVÉ SINON RIEN !

On ne le répétera jamais assez... vos rhums d'exception méritent des carafes d'exception. En la matière, l'armurier de chasse britannique Purdey a la manière ! Ça s'appelle le « British art de vivre »...

Tumblers, 325 €, 5 motifs disponibles et Crystal Decanter, 1695 €, deux motifs, cristal gravé à l'aide d'une roue en cuivre, PURDEY. purdey.com



RHUM ET GANACHES

Le rhum, meilleur allié des chocolats ? En voici deux très beaux exemples pour les fêtes.

Le **maître chocolatier breton Bernard Gavet** et les rhums arrangés Ti Ced' unissent leurs talents pour nous régaler de ganaches épicées ou fruitées. Mention spéciale pour les bouchées citron gingembre !

Coffret Ti Ced' & Gavet, ganaches au rhum spicy raisin et citron gingembre, 155 g, 19,60 €, GAVET. patisserie-gavet.fr



Le **chef chocolatier d'Edwart** poursuit sa quête d'accords entre grands crus de cacao et spiritueux français, triés sur le volet, avec ce nouvel opus placé sous le signe de l'excellence. Edwin Yansané a mis tout son talent pour sélectionner le grand cru qui s'accordera le mieux à chaque référence liquide. Rhum, eau-de-vie de seigle, calvados, bas-armagnac, cognac et whisky... vous aurez l'embaras du choix, mais attention, ils sont à déguster dans un ordre précis.

Résistance, coffret de 6 ganaches, 195 g, 39 €, EDWART CHOCOLATIER. edwart.fr



NOËL SANS COCKTAILS ? IRRATIONNEL !

Deux options. On peut choisir d'improviser chez soi, mais avec le bon matériel, ou s'offrir une sortie, entre amis, dans un lieu inédit, sous les étoiles...

Un complice de taille

Inutile de présenter Sodastream... la machine à gazéifier révolutionnaire qui fait fi du plastique, qu'on se le dise ! Pour les fêtes, elle se la joue avec des accents japonais, une collab imaginée avec le designer Naoto Fukasawa, épurée à l'envi. Idéal pour affiner la bulle d'un *highball*... Ce n'est pas tout, on peut l'assortir à un kit mixologie du plus bel acier, tout aussi minimaliste ! Y a plus qu'à.



Ensō, collab avec Naoto Fukasawa, 239,99 € et kit mixologie comprenant un livre de recettes, deux glaçons réutilisables, un doseur, un shaker, un agitateur à cocktails et un pilon, 59,99 €, le tout en acier inoxydable, SODASTREAM. sodastream.fr

Ou... un apéro cubano sur un rooftop parisien ?

Après le Drawing Hotel cet été, pas question de laisser les Parisiens démunis cet hiver ! Le rhum Eminente remet le couvert et investit les toits du Terrass » Hotel dans un décor dont il a le secret. Lumières tamisées, fauteuils en velours jaune et vert, chaises en rotin, verres mouchetés, sous-verres faits main, tapis texturés et plantes luxuriantes... il y a comme un air de Cuba, avec l'une des plus belles vues de Montmartre en prime. Sept cocktails se disputeront la vedette autour du rhum Eminente. Mention spéciale dédiée aux amateurs de saveurs tropicales, le *Sol y Platano*, où le rhum Eminente Reserva se fraie un chemin dans des effluves de café, de saveurs de sucre de canne et de gingembre et la douceur de la banane...

Du 28 novembre jusqu'en mai 2025, cocktails à partir de 14 €. Terraza Eminente, rooftop du Terrass » Hotel, 12-14, rue Joseph de Maistre, Paris XVIII.

Du mardi au samedi 15h30 - 0h30, les lundis et dimanche, 15h30 - 23h30, sans réservation. terrass-hotel.com



LE PLEIN DE DESSERTS

Les chefs auraient-ils un faible pour les babas au rhum ? *Rumporter* en a repéré trois avec, en prime, un... colombitzu du chef Juan Arbelaez, qui s'est faufilé, mine de rien, en outsider de notre sélection.

Pierre Gagnaire x Trois Rivières

Le plus surprenant des accords du chef Pierre Gagnaire, invité par Trois Rivières à révéler les caractéristiques – salinité, structure, finesse - des rhums emblématiques de la distillerie martiniquaise, a été son baba bouchon gorgé du 12 ans d'âge, un rhum dense et puissant, fruit d'un assemblage de grands rhums AOC Martinique vieillis en fûts de bourbon. Surprenant par le choix même des ingrédients, à commencer par l'angélique dont les notes médicinales viennent challenger la fraîcheur et contrebalancer, dans un jeu d'équilibre parfait, les notes d'épices et de fruits macérés du rhum. Une chantilly au... coquelicot a fait le reste. Le plat signature ? Un biscuit de foie gras de canard, petit épeautre au roquefort. Quatre textures au rendez-vous, juste une merveille !



Restaurant Pierre Gagnaire, 6 rue Balzac, Paris VIII. pierregagnaire-lerestaurant.com - Trois Rivières 12 ans, rhum agricole (Martinique, France), 42 % vol. alc., 70 cl, 98,50 €. Chez les cavistes et sur whisky.fr



Au bar 1802 du Monte Cristo

Le plus grand bar à rhums de Paris est toujours plein de bonnes idées ! Pour les fêtes, il ajoute un baba au rhum à sa carte, que l'on peut s'offrir, ou offrir, accompagné de 3 verres de rhum (dont une cuvée 1802). Une initiation gourmande bienvenue.



Voucher dégustation, 40 € pour 2 personnes, valable tous les jours de 15 h à minuit. Bar 1802, Hôtel Monte Cristo, 20-22, rue Pascal, Paris V. En ligne sur bar1802.com

LES RHUMS DE LA ROYAL NAVY PASSÉS AU CRIBLE

On peut faire confiance à Alexandre Gabriel pour pousser dans ses derniers retranchements chacune des histoires auxquelles il s'attaque ! C'est bien simple, il lui aura fallu 4 ans de recherches, avec l'aide de l'expert et historien Matt Pietrek, pour venir à bout des rhums de la Royal Navy britannique. Récits historiques, analyses techniques approfondies et anecdotes personnelles rythment l'ouvrage qui s'adresse à un public averti, avide d'enrichir ses connaissances en la matière.



Exploring 300 years of royal navy rum and its techniques, par Alexandre Gabriel et Matt Pietrek, 247 pages, en anglais, MAISON FERRAND. maisonferrand.com

Le baba au rhum du Lucas Carton

Dans les meilleures créations culinaires de l'Excellence Gastronomique de l'année, le Lebey du meilleur dessert est attribué à Sylvain Goujon du restaurant Lucas Carton. Et on vous le donne en mille, c'est un baba au rhum ! Avec son baba au vieux rhum, fraise des bois, thé rooibos, sarriette et ail noir, le chef pâtissier a déployé tout son talent. Pour preuve, le récit qu'il en fait, éclatant de précision.



« J'aime beaucoup travailler le baba parce que je trouve que c'est une véritable éponge de saveur qu'on peut aromatiser au gré des saisons et de nos envies. On est parti sur la fraise et un rhum brun de République dominicaine* qui a des côtés très boisés et vanillés. Le choix d'une sphère de baba, parce que c'est gourmand avec un petit glaçage de fraise, imbibé d'un sirop de thé rooibos qui prolonge le goût à la fois de la fraise et du rhum. Pour l'accompagner, un crémeux à la sarriette, une petite herbe très puissante, assez poivrée, un peu camphrée, légèrement mentholée, très agréable avec la fraise et le côté épicé du rhum. On a choisi la mara des bois qui est beaucoup plus sucrée, avec des arômes un peu arrogants et tenaces. Quelques petites herbes fraîches pour donner un petit "kick" aromatique tout simplement. Ensuite, j'ai mis un petit gel à base d'ail noir et de vanille fumée pour un petit côté umami au dessert qui va prolonger le goût du rhum dans la longueur. On a une rosace à la fraise mara des bois, infusée au thé rooibos, son côté désaltérant dans le sorbet. Et pour sublimer le dressage dans l'assiette, un petit consommé de fraise pour ramener un peu de fraîcheur et ce goût de fraise très naturel... » Si ça, ça ne vous met pas l'eau à la bouche...

* Brugal

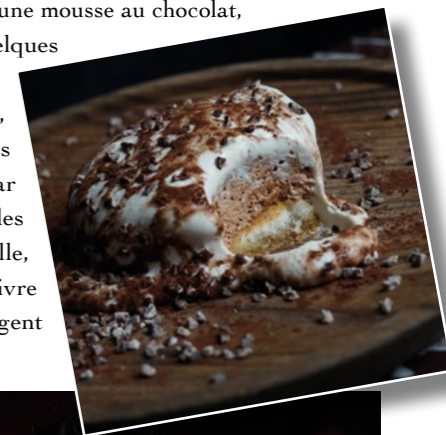


Le chef Hugo Bourny propose un menu pour les moins de 35 ans à 150 €, ça se tente ! Maison Lucas Carton, 9 place de la Madeleine, Paris VIII. lucascarton.com



Juan Arbelaez X la Hechicera

Colombitzu, quèsaco ? Direction la Colombie ou plutôt... Bazurto, le restaurant de Juan Arbelaez à Paris ! La famille Riascos produit depuis trois générations un rhum de mélasse issu de cannes à sucre colombiennes, distillé en continu puis vieilli en ex-fûts de bourbon, enfin assemblé en solera et... sans sucre ajouté. La Hechicera – l'enchanteuse en espagnol – c'est son nom. Les Riascos et Juan Arbelaez se connaissent. Pour cause, le pilier de la gamme, Reserva Familiar, est le rhum colombien le plus récompensé du marché. Quoi de plus naturel que de s'aventurer dans des accords pour toujours plus pimenter sa cuisine inventive, enracinée dans ses origines colombiennes ? Et son tiramisu colombien au rhum La Hechicera est un must. Boudoirs et mascarpone, accompagnés d'une mousse au chocolat, reçoivent quelques gouttes du précieux liquide, dont les notes dominées par le chocolat et les épices de cannelle, de café et de poivre concassé changent la donne.



14 € le colombitzu, mention spéciale à ses chicharrones (ou croustillants de cochon frit). Bazurto, 5 rue de l'Ancienne Comédie, Paris VI. Ouvert du lundi au samedi de 18 h à 2 h. Bar dès 23h. bazurtorestaurant.com La Hechicera Reserva Familiar, rhum (Barranquilla, Colombie), 40 % vol. alc., 70 cl, 55 €. Chez les cavistes et sur whisky.fr



Distillerie Havana Club



DOMINIQUE HONORÉ BÂTISSEUR DE DISTILLERIES ET GARDIEN DES SAVOIR-FAIRE

Peu d'amateurs le savent, mais une bonne partie des rhums qu'ils aiment déguster ont été réalisés grâce à Dominique Honoré et à son savoir-faire en matière d'installation de distilleries. Située dans les Vosges, Honoré SAS s'est en effet imposée comme le leader mondial dans la construction de distilleries pour les spiritueux, en particulier le rhum. Cette légende de la distillation a également lancé sa marque de spiritueux, les Chais Saint Eloi qui nous réserve à coup sûr quelques pépites dans les années à venir.

Propos recueillis par Alexandre Vingtier

Votre nom est associé à la distillation dans le monde entier. Comment présenteriez-vous votre parcours en quelques dates clés ?

Mon parcours, je le décrirais comme celui d'un artisan devenu bâtisseur. Né en 1956, je me suis rapidement orienté vers les métiers techniques. En 1976, à tout juste 20 ans, j'ai débuté dans une grande entreprise spécialisée en tuyauterie industrielle. À l'époque, l'inox était une matière nouvelle, demandant minutie et précision. Mon premier défi a été de développer

l'activité agroalimentaire de cette entreprise, avec pour mission de recruter et former des équipes capables de travailler l'inox dans les laiteries et les fromageries. En 1982, fort de ces expériences, j'ai fondé Honoré SAS. Deux ans plus tard, un projet dans une sucrerie de betterave à Arcis-sur-Aube a transformé mon entreprise. Nous avons construit des installations pour valoriser la mélasse en alcool, et c'est là que j'ai rencontré Pierre-Olivier Cogat, une figure majeure dans le domaine de la distillation. À partir de cette collaboration, nous avons



Dominique Honoré est un grand défenseur des appareils de distillation en inox.

travaillé sur des projets de plus en plus ambitieux, notamment en Guadeloupe, à la Réunion, et dans de nombreuses sucreries européennes. Aujourd'hui, Honoré SAS est le leader mondial dans la construction de distilleries pour le rhum et bien d'autres spiritueux.

Justement, que retenir-vous de votre collaboration avec Pierre-Olivier Cogat ?

Pierre-Olivier a été un maître. Cet ingénieur hors pair, formé à l'INA P-G, a dirigé l'Union Nationale des Groupements de Distilleries d'Alcool (UNGDA), un laboratoire et un bureau d'études d'une immense expertise. Je l'ai rencontré en 1984, et notre première collaboration concernait la distillation de mélasse de betterave en alcool pharmaceutique. À l'époque, mon entreprise avait des compétences en tuyauterie et chaudronnerie, mais très peu en distillation. Cogat m'a ouvert les portes de ce monde complexe en me transmettant des bases scientifiques solides et en m'accompagnant dans la mise en œuvre de processus pointus. Par exemple, c'est grâce à lui que nous avons intégré les premières innovations dans les colonnes de distillation. Il m'a appris à comprendre non seulement la mécanique des installations, mais aussi leur impact sur la chimie des produits. Ce partenariat a marqué une étape décisive dans la spécialisation de mon entreprise, nous propulsant rapidement dans des projets internationaux. Je me rappelle encore son exigence et son souci du détail : il disait toujours que chaque vis mal fixée pouvait compromettre une récolte entière. C'est ce type de rigueur que j'essaie de transmettre aujourd'hui.

Parmi tous vos projets, quels sont les plus emblématiques ?

Chaque projet a son histoire et ses défis uniques. La distillerie Savanna, par exemple, a été un moment fondateur. En 1991, son propriétaire, Jacques de Chateauevieux, nous a sollicités pour transférer la distillerie de Bois de Nèfles à Saint-André, à côté de la sucrerie de Bois-Rouge. Nous avons non seulement déplacé les installations, mais doublé leur capacité, tout en modernisant l'ensemble. Plus récemment, en 2023, nous avons remplacé leur vieille colonne en cuivre par une colonne en inox-cuivre hybride, une première dans l'océan Indien. Ce projet a transformé leurs produits, améliorant à la fois la performance énergétique et la qualité organoleptique. À Cuba, nous avons eu l'honneur de travailler sur des projets pour plusieurs acteurs majeurs dans lesquels sont impliqués des Français. Dans ces contextes, le cuivre a une forte valeur symbolique et traditionnelle, mais il fallait répondre à des défis contemporains. Par exemple, les condenseurs de la distillerie étaient en cuivre pur, mais l'usure due à la corrosion nécessitait un remplacement fréquent. Nous avons introduit des condenseurs en inox renforcé de copeaux de cuivre, une solution qui maintient les réactions catalytiques nécessaires tout en réduisant les coûts d'entretien.

Vous êtes un défenseur convaincu de l'inox. Pourquoi ce matériau est-il si central dans vos projets ?

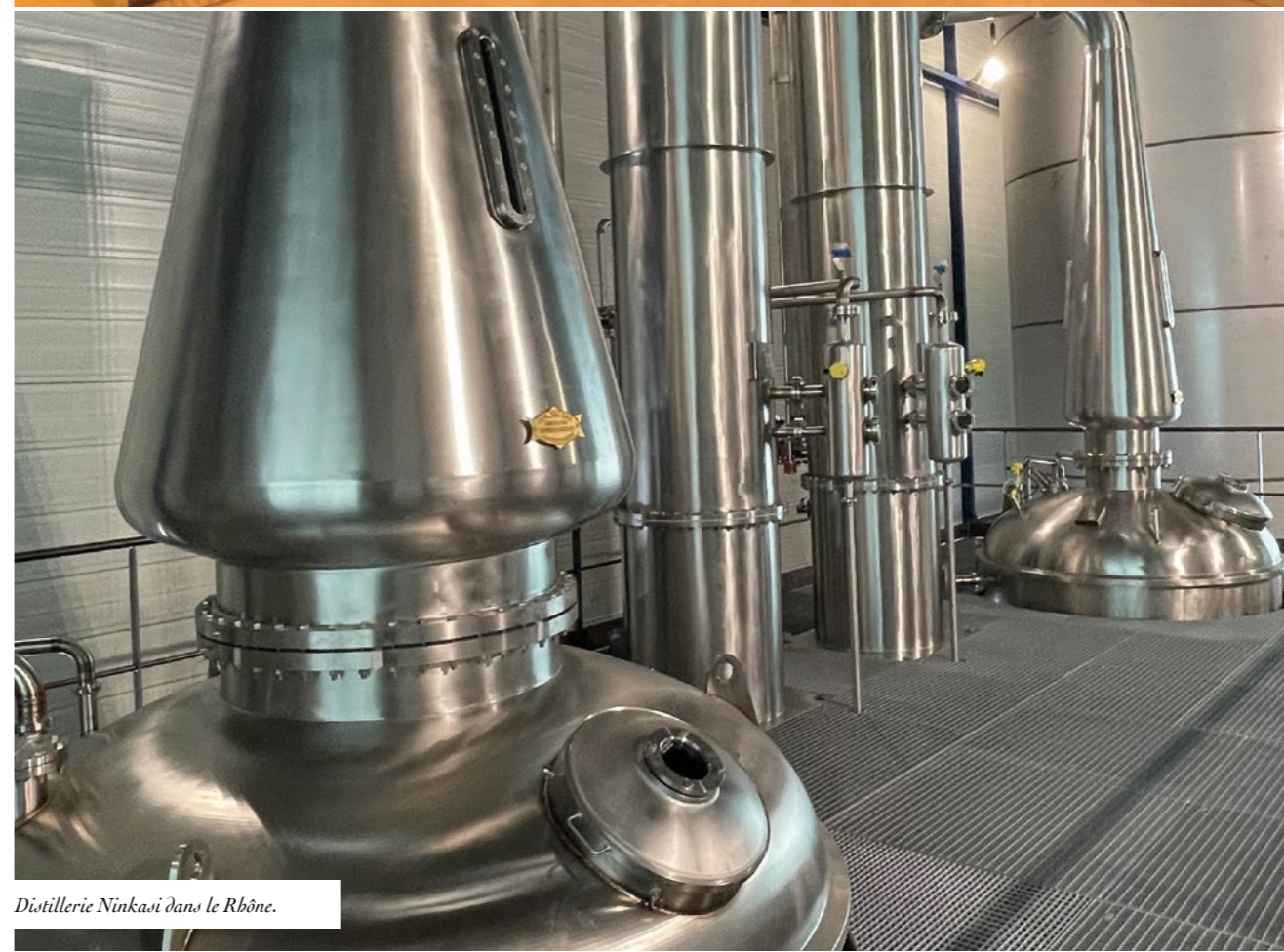
L'inox représente une révolution silencieuse dans le monde de la distillation. Dans les années 1980, les installations étaient majoritairement en cuivre ou en fonte. Si ces matériaux ont des qualités indéniables, notamment dans leurs interactions chimiques avec les spiritueux, ils ont aussi leurs limites, surtout face à la corrosion. L'inox, avec sa résistance naturelle et sa longévité, a changé la donne. Prenez par exemple la distillerie Bologne en Guadeloupe. Leurs colonnes en cuivre, bien que performantes à l'origine, demandaient un entretien coûteux et régulier. Nous avons proposé un remplacement par des colonnes en inox 316 L, un alliage enrichi en molybdène, adapté à l'environnement corrosif des tropiques. Ce changement a non seulement allongé la durée de vie des installations, mais a aussi permis des économies substantielles en maintenance, tout en conservant les interactions chimiques grâce à des insertions de copeaux de cuivre.



Distillerie Papa Rouyo en Guadeloupe.



Distillerie de Saint-Pierre et Miquelon.



Distillerie Ninkasi dans le Rhône.

Pouvez-vous nous en dire plus sur la distillation sous vide ?

C'est l'une des avancées les plus excitantes de ces dernières années. Nous l'avons initialement expérimentée pour des distilleries au Sri Lanka, dans un objectif d'économie d'énergie. Le principe est simple : en abaissant la pression à l'intérieur de l'alambic, on réduit le point d'ébullition des liquides. Cela permet de travailler à des températures plus basses, préservant ainsi des arômes délicats qui seraient détruits à haute température. Un bon exemple est le projet Ninkasi en France. Nous y avons installé deux alambics capables de fonctionner sous vide ou à pression atmosphérique. Le résultat ? Des whiskies avec des profils aromatiques totalement nouveaux, riches en notes florales et fruitées. Ces installations consomment également 20 % d'énergie en moins qu'un système classique, un avantage non négligeable dans un contexte de hausse des coûts énergétiques.

Vous êtes également engagé dans la préservation des savoir-faire artisanaux. Pourquoi est-ce une priorité pour vous ?

L'artisanat est l'âme de notre industrie. Un alambic n'est pas qu'un outil, c'est une œuvre d'art, fruit d'un travail minutieux et souvent manuel. Pourtant, ces métiers sont en danger. Les chaudronniers, soudeurs et tuyauteurs expérimentés se font rares, et le renouvellement est difficile. Depuis 1982, nous avons racheté six chaudronneries pour préserver ces savoir-faire. Cela nous permet non seulement de former une nouvelle génération d'artisans, mais aussi de garantir une qualité irréprochable dans nos projets. Je me souviens d'un petit alambic que nous avons fabriqué pour des essais à la distillerie Ninkasi. Sa réalisation a nécessité plus de 200 heures de travail manuel, chaque pièce étant ajustée avec une précision millimétrique. Les compagnons qui l'ont fabriqué m'ont dit que c'était l'une des œuvres les plus complexes de leur carrière, et ce type de savoir-faire ne peut être remplacé par des machines.

En tant que bâtisseur, quelle est votre vision de l'avenir de la distillation ?

L'avenir sera marqué par deux tendances majeures : l'efficacité énergétique et la personnalisation des profils aromatiques. Les technologies comme la distillation sous vide ou les alambics hybrides inox-cuivre joueront un rôle central. Mais au-delà de la technique, je crois que le futur réside dans l'alliance entre tradition et innovation. Nous devons respecter les héritages culturels tout en répondant aux enjeux environnementaux et économiques actuels. Je vois aussi un avenir collaboratif. Notre modèle chez Honoré SAS repose sur des partenariats solides avec les distillateurs. En achetant leurs distillats pour les vieillir sous notre marque Saint Éloi, nous leur offrons une nouvelle source de revenus tout en valorisant notre expertise technique. C'est une approche gagnant-gagnant que je souhaite développer dans les années à venir.

Vous avez mentionné vos chais Saint Éloi. Pourquoi avoir décidé de créer votre propre marque de spiritueux ?

L'idée est née en 2018. Après des décennies à construire des distilleries et à travailler pour des marques prestigieuses, j'ai voulu explorer une autre facette de cet univers : la création. Les Chais Saint Éloi sont une manière de valoriser nos compétences techniques tout en donnant une nouvelle vie aux spiritueux produits par nos clients et partenaires. Ce modèle est unique : nous achetons des distillats en sortie d'alambic ou de colonne, puis nous les élevons dans nos chais avec des méthodes innovantes pour leur offrir une signature unique.

Comment sont structurés vos chais ?

Nos chais sont situés dans les Vosges, à proximité de nos ateliers de chaudronnerie. Cela nous permet de travailler directement sur les fûts et les installations nécessaires à l'élevage. Aujourd'hui, nous avons environ 8500 fûts en vieillissement, ce



Les fameuses Amphorum, vues de dessus.



Avec plus de 8500 fûts en vieillissement contenant du rhum de toutes origines, les Chais Saint Eloi sont en train de devenir un acteur incontournable du rhum dans l'Hexagone et dans le monde.

qui représente plus de 2 millions de litres d'alcool. Nous avons aussi investi dans des équipements de pointe pour garantir une parfaite maîtrise des conditions de vieillissement, que ce soit la température, l'hygrométrie ou encore la gestion des échanges entre le bois et les spiritueux.

Quels types de spiritueux y vieillissez-vous ?

Nous travaillons principalement avec du rhum, mais pas uniquement. Nous avons des eaux-de-vie de vin, des whiskies, et même des expérimentations sur des spiritueux plus rares. Par exemple, nous achetons des rhums issus de différentes origines : Guadeloupe, Martinique, Réunion, Cuba, et d'autres encore. Chaque lot est soigneusement sélectionné pour son potentiel aromatique, puis élevé dans des conditions spécifiques en fonction de son profil.

Vous avez évoqué des méthodes de vieillissement innovantes. Pouvez-vous nous en dire plus ?

Nous utilisons une combinaison de techniques traditionnelles et modernes. Le bois reste central : chêne français, américain, et d'autres essences pour apporter des nuances aromatiques variées. Mais nous expérimentons aussi des techniques moins conventionnelles, comme le vieillissement en amphores, que nous appelons « Amphorhum ». Ces contenants offrent une oxygénation douce et contrôlée, idéale pour révéler certains arômes tout en préservant une grande pureté.

Les Amphorhum semblent intrigants. Quels avantages offrent-ils par rapport aux fûts ?

Les amphores permettent une micro-oxygénation différente de celle des fûts. Contrairement au bois, elles ne libèrent pas de tanins ou d'arômes spécifiques, ce qui permet de travailler sur la pureté du spiritueux et de révéler des profils plus nets. C'est une méthode qui fonctionne particulièrement bien pour des rhums jeunes ou pour des finitions sur des rhums plus âgés. Par exemple, nous avons récemment terminé un rhum cubain de 6 ans en amphore, et le résultat est spectaculaire : une texture soyeuse et une intensité aromatique rarement atteintes.

Quelle est votre approche pour les assemblages et embouteillages ?

Nous avons une approche très artisanale et minutieuse. Chaque lot est dégusté plusieurs fois avant d'être assemblé. Nous cherchons à raconter une histoire à travers nos produits. Par exemple, nos rhums Saint Éloi se déclinent en plusieurs gammes, allant des jeunes rhums de 3-4 ans à des expressions plus âgées, de 6 ans et plus. Pour l'embouteillage, nous utilisons des techniques modernes, mais toujours avec un œil sur la qualité. Tout est fait en petites séries pour garantir une traçabilité parfaite.

Travaillez-vous aussi sur des éditions limitées ou des expérimentations ?

Oui, absolument. Nous aimons sortir des sentiers battus. En plus des Amphorhum, nous explorons d'autres types de contenants et de finitions. Par exemple, nous avons récemment



travaillé sur des finitions en fûts ayant contenu du vin de paille ou même du calvados. Ces expériences permettent d'élargir les horizons aromatiques tout en proposant des produits uniques à nos clients.

Comment intégrez-vous les préoccupations environnementales dans vos chais ?

La durabilité est un aspect central de notre démarche. Nous optimisons nos ressources, que ce soit dans la gestion des fûts ou dans l'utilisation des matériaux. Nous utilisons des fûts déjà utilisés dans d'autres filières pour donner une seconde vie au bois. Nos amphores sont fabriquées à partir de matériaux locaux, et nous réfléchissons à réduire encore davantage notre empreinte carbone, notamment dans la logistique.

Quelle est la réaction des amateurs et des professionnels face à vos produits ?

Les retours sont très positifs, notamment sur nos expérimentations comme les Amphorhum. Les professionnels apprécient notre approche technique et notre capacité à innover sans perdre de vue la qualité. Quant aux amateurs, ils sont séduits par la diversité de nos gammes et par les profils aromatiques distincts que nous proposons.

Quels sont vos prochains projets pour les Chais Saint Éloi ?

Nous avons plusieurs projets en cours. Nous souhaitons développer davantage nos gammes en travaillant sur des rhums d'origines encore plus variées. Nous envisageons aussi d'introduire des spiritueux moins traditionnels dans notre offre, comme des brandies ou des eaux-de-vie innovantes. Enfin, nous réfléchissons à élargir l'utilisation des amphores à d'autres étapes de production, pas seulement le vieillissement final, pour voir jusqu'où cette technique peut nous emmener.

Pour conclure, que représente Saint Éloi pour vous ?

Saint Éloi, c'est le prolongement naturel de tout ce que j'ai appris en 48 ans de carrière. C'est un lieu où technique, tradition et innovation se rencontrent pour créer des produits uniques. Plus qu'une marque, c'est une vision. Chaque bouteille est le fruit d'un travail collectif, où chaque détail compte. C'est ce qui me motive chaque jour : offrir aux amateurs et professionnels des spiritueux qui racontent une histoire, tout en repoussant les limites de ce qui est possible. 🍷



Père Labat vous propose deux nouveaux vieux d'exception Insula Nox et Brut de fût VSOP

L'un est noir comme la nuit insulaire, l'autre bleu comme le ciel indigo et solaire... Ces deux vieux sont pourtant frères, tous deux nés sur l'île de Marie-Galante, terre originelle du rhum Père-Labat.

Le plus ancien, **Insula Nox**, a 10 ans d'âge, dont 7 vieillissent en fût Tennessee Whisky Bourbon et 3 en fûts de champagne. Ode à la nuit de Marie-Galante, sa robe est dorée, pleine d'étoiles, et des senteurs de vanille, de cannelle, de citron jaune et de pain d'épices s'en émanent. Long en bouche, il vous enveloppe avec des arômes soyeux de mandarines, de zestes de pamplemousse et de bois précieux.

Son cadet, **Brut de fût VSOP**, unique VSOP de Marie-Galante, est quant à lui vieilli 4 à 6 ans en fût Tennessee Whisky Bourbon. Intense et délicat, il révèle toute sa lumière dans des teintes cuivrées, dorées, et sa richesse aromatique éclate dans des saveurs tour à tour fleuries et épicées.

Alors le jour, la nuit... La nuit, le jour... À vous de choisir le moment où vous aurez envie de déguster ces deux rhums vieux d'exception.

CALENDRIERS DE L'AVENT ENTRE RHUMS, SPIRITUEUX ET ARRANGÉS, DES CALENDRIERS DE L'AVENT POUR UNE INITIATION À LA VERTICALE !

Les calendriers de l'avent sont toujours plus nombreux et diversifiés. Faites-vous en offrir plusieurs et vous aurez une véritable bibliothèque liquide à domicile.

Par Adrien Bonetto et Caroline Knuckey

LA ROUTE DES RHUMS PROPOSE UN VOYAGE INÉDIT À TRAVERS LES ANTILLES FRANÇAISES Martinique



La saison des calendriers de l'Avent continue cette année avec une proposition unique pour les passionnés de rhum agricole par le site marchand La Route des Rhums, qui vous invite à une exploration des Antilles françaises en 24 jours avec son calendrier de l'Avent Rhum Agricole 2024. Ce coffret exceptionnel offre une sélection inédite de rhums 100% agricoles, issus de Martinique, Guadeloupe et Marie-Galante.

Un concept mêlant dégustation et découverte

Pour cette édition, La Route des Rhums a réuni 24 cuvées d'exception, parmi lesquelles des rhums rares, des exclusivités créées spécialement pour le calendrier, des millésimes introuvables sur le marché, et des avant-premières. Chaque fiole de 23 ml est accompagnée d'un QR code à scanner pour accéder à une vidéo explicative, filmée au cœur de la distillerie, dévoilant l'histoire et les secrets de chaque cuvée.

Par ailleurs, le calendrier propose un carnet de dégustation conçu pour guider, pas à pas, dans l'analyse de chaque rhum. Vous pourrez ainsi évaluer les aspects visuels, olfactifs et gustatifs, de chaque rhum.

Des pépites de 21 distilleries des Antilles

Cette année, La Route des Rhums s'est associée à 21 distilleries pour offrir une véritable exploration des terroirs antillais. La sélection est variée : du rhum blanc, rhum brut de fût, rhum vieux, rhum millésimés... Sans trop en dévoiler, on retrouve un magnifique Trois Rivières XO, une exclusivité de chez Clément sur un rhum vieux de 7 ans, un rhum de 9 ans d'âge de chez Saint James, ou encore un rhum bio de Marie-Galante. Un calendrier pensé pour mettre en lumière la richesse du patrimoine rhumier des Antilles, qui plaira à coup sûr aux amateurs !

Un design signé Isa Daulard

Cette année, le visuel du calendrier a été confié à Isa Daulard, que vous connaissez à travers ses « Carnets de Breuvage » dans chaque numéro de Rumposter. Son aquarelle sur mesure évoque le voyage sensoriel proposé par ce coffret, qui vous transportera dans un climat ensoleillé et chaleureux qui rappelle les couleurs et la culture des Antilles françaises.

Disponibilité et édition limitée

Le calendrier de l'Avent Rhum Agricole 2024 est disponible sur le site La Route des Rhums et auprès de cavistes partenaires. Édition limitée, ce coffret s'adresse aux amateurs de belles découvertes qui trouveront, pour chaque jour de décembre, un rhum d'exception à déguster et à redécouvrir.

Avec ce calendrier de l'Avent, La Route des Rhums réussit le pari de combiner plaisir de la dégustation et apprentissage des subtilités des rhums antillais, le tout dans un coffret qui célèbre l'art et le savoir-faire des distilleries locales.

Environ 129 €

LE CALENDRIER DU RHUM AUSTRALIEN EST DE RETOUR !



Australie

Cette diversité géographique reflète parfaitement la richesse des styles et des profils aromatiques que peut offrir le rhum australien, une tradition qui remonte au XIX^e siècle. Le pays impose d'ailleurs un vieillissement minimal de deux ans pour que les rhums portent l'appellation « Australian Rum ».

Le calendrier inclut une grande variété de rhums, allant des rhums blancs non vieillis (appelés Cane Spirits donc à cause des lois Australiennes) aux rhums âgés (dont un blend contenant un rhum vieilli 19 ans), avec des degrés d'alcool allant de 40% à 69% (avec un degré moyen de 48,8% !!).

Cette variété permet de mettre en lumière la diversité des expressions du rhum australien, avec une sélection ultra-qualitative allant dans ce sens (mélasse, pur jus, miel de canne, blanc, vieillis, finish, brut de fût, style high ester, pot still, colonne...).

Pour cette troisième édition, disponible dès maintenant en quantité limitée, le calendrier sera distribué exclusivement chez Excellence Rhum au prix de 179 €. Il s'adresse aux amateurs de rhum curieux de découvrir de nouveaux horizons et des distilleries encore peu connues sur la scène internationale. C'est une opportunité rare de s'immerger dans un terroir et une culture rhumière encore à explorer.



Après une première édition en 2021, Mr et Mrs Rum, deux passionnés de rhum vivant en Australie, avaient créé un calendrier de l'avent entièrement dédié aux rhums australiens. Ce projet audacieux avait pour but de faire découvrir le terroir australien, encore peu connu sur le marché français, à l'exception de quelques embouteillages de Beenleigh, des produits de Husk, et de certaines cuvées de Bundaberg.

Cette année, ils reviennent avec une nouvelle sélection unique proposant 24 rhums issus de 22 distilleries différentes, réparties sur six états du pays. L'Australie, quatorze fois plus grande que la France, représente un véritable défi logistique pour une telle sélection.

CE COFFRET UNIQUE PROPOSE :

24 cuvées de 3 cl, scellées à la cire, soigneusement sélectionnées pour offrir une expérience gustative variée (mélasse, pur jus, miel de canne, blanc, vieillis, finish, brut de fût, style high ester, pot still, colonne...).

Des exclusivités spécialement embouteillées pour le calendrier, ainsi que des avant-premières et des éditions limitées pour séduire les collectionneurs.

Un QR code permettant de découvrir l'identité de chaque rhum à partir du 1er décembre, avec un accès à des publications quotidiennes sur Instagram dédiées à la distillerie et au rhum du jour.

Édition limitée à 100 exemplaires, avec un coffret entièrement réalisé à la main : embouteillage, étiquetage, scellage à la cire et assemblage, tout est fait artisanalement.

C'est une véritable affaire de famille et de passion qui pousse Mr et Mrs Rum à relever ce défi année après année. Leur engagement à faire découvrir les trésors cachés du rhum australien se traduit par un travail minutieux et une collaboration étroite avec les distilleries locales, telles que Beenleigh, la plus



ancienne distillerie du pays, Bundaberg, la plus grande, ou encore Soltera Rum, une petite distillerie dirigée par une seule femme.

Avec ce calendrier, Mr and Mrs Rum vous invitent à un véritable voyage gustatif tout au long du mois de décembre, une aventure sensorielle à travers les divers terroirs de l'Australie, où chaque rhum est une nouvelle découverte.

Si vous souhaitez en savoir plus sur les cuvées qui compose le calendrier, vous trouverez prochainement les reviews sur The Lone Caner, ainsi que sur The Floatingrumshack qui fera une vidéo par jour lors du mois de décembre.

Australian rum & cane spirit Advent calendar - 24 x 3cl
179€ chez Excellence Rhum - Distribution : Excellence Rhum

**MAMA SAMA : UN CALENDRIER DE L'AVENT
100 % ARRANGÉS POUR 24 JOURS DE SOLEIL**



France

Le spécialiste des rhums arrangés, Mama Sama, multiple médaillé au Concours Général Agricole, revient cette année avec son calendrier de l'Avent 2024, intitulé « 24 Jours de Soleil ». Conçu pour enchanter les amateurs de rhum arrangé, ce coffret contient 24 fioles de 5 cl, chacune apportant une touche de générosité et d'originalité aux festivités de fin d'année.

Un calendrier 100 % arrangés

Ce calendrier unique est distribué sur le site spécialisé boutique-rhum.com ainsi que chez les cavistes partenaires de la marque. Avec une sélection de saveurs allant des recettes traditionnelles aux exclusivités, le calendrier ravira aussi bien les connaisseurs que les curieux.

Parmi les incontournables, les aficionados retrouveront le rhum bois bandé et la trilogie vanille, tandis que la nouveauté café-vanille et les créations surprenantes comme fleur de sureau, pété braguette et pain d'épice promettent de nouvelles découvertes gustatives.

« Fidèles à notre ADN, nous avons voulu innover, partager et rester professionnels, comme l'année dernière. Ce calendrier s'adresse aussi bien aux amateurs avertis qu'aux néophytes, avec des recettes pensées pour plaire et surprendre », explique Guillaume, fondateur de Mama Sama.

Engagement solidaire

Au-delà du produit lui-même, ce calendrier s'inscrit également



dans une démarche d'engagement social, réalisée en collaboration avec l'ESAT de Mérignac, qui accompagne les personnes en situation de handicap vers l'autonomie professionnelle.

En intégrant les compétences de cet établissement, Mama Sama associe la création de ce coffret à une approche inclusive, apportant une dimension solidaire à son projet.

Le calendrier de l'Avent de Mama Sama sera donc un cadeau idéal pour patienter jusqu'aux fêtes, offrant chaque jour une nouvelle saveur qui ajoutera un rayon de soleil à la fin de l'année.

Environ 94 €



ACADÉMIE LE MONDE DES RHUMS

Caribes, Amérique latine, Afrique, Asie, Océanie... 24 petites fioles de 2cl signées La Maison du Whisky pour découvrir la fine fleur des rhums de la planète. Chacune s'accompagne d'une masterclass disponible en ligne à l'aide d'un QR code à flasher sur le calendrier. L'idée ? Déguster... mais avec un expert ! CK

99 € - sur whisky.fr

LA BIBLIOTHÈQUE DES SPIRITUEUX

Rhums, mais aussi whiskies, gin, vodka, cognac, calvados, liqueur... c'est un voyage gustatif tous azimuts à travers 24 fioles de 2cl qui s'offre à vous, concocté par Dugas Club Expert, toujours à l'affût de nouvelles pépites, à qui l'on doit, entre autres, La Maison du Rhum, le projet d'embouteillage de rhums d'exception développé avec Jérôme Ardes. CK

109 €
sur dugasclubexpert.fr
Distribution : Dugas



LA BIBLIOTHÈQUE DES ARRANGÉS TI CED'

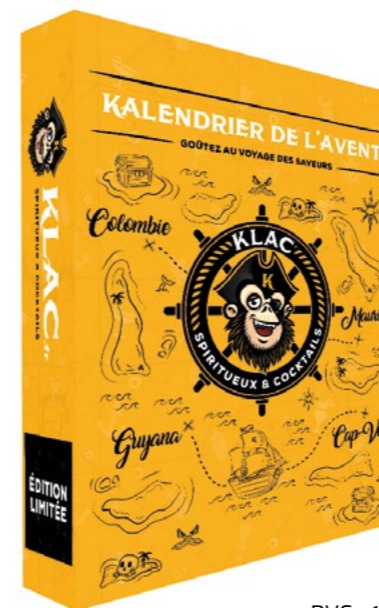
De la Ti Chaça au Ti Graal, les punchs Ti Ced' élaborés près de Nantes depuis 2011 par l'Atelier de Saint-Hilaire, nous entraînent dans un tourbillon de notes fruitées, acidulées, épicées, gourmandes... Mangue, citron vert, piment, ananas, gingembre... l'essence des tropiques dans un concentré de saveurs. 24 de 2cl en tout ! CK

99 € - sur dugasclubexpert.fr



KLAC, LE TOUR DU MONDE EN 24 JOURS

Le calendrier de l'avent batch de Klac contient 24 mignonnettes de 2 cl de rhum, du bio, millésimé, blend, finish... Cette édition vous permettra d'apprécier et découvrir 24 rhums pleins de panache. Au menu 15 destinations différentes pour satisfaire les débutants mais aussi les amateurs les plus éclairés.



PVC : 139,90€

**VITA DULCIS, CLASSIQUE OU PREMIUM
POUR DEUX FOIS PLUS DE PLAISIR !**

Vita Dulcis propose 2 calendriers, un "classique" composé de 24 mignonnettes de 2 cl avec des rhums tels que l'A.H. Riise 1888 ou le Zacapa El Alma. Inclus également, un livret de dégustation pour guider les amateurs à travers des notes détaillées.

La version premium, proposera 24 rhums haut de gamme, provenant de différentes régions du monde, de mélasse ou pur jus de canne.



Classique : 119€
Premium : 179€

24 DAYS OF RUM, ÉVIDEMMENT !

Le pionnier des calendriers de l'Avent spécial rhum est une nouvelle fois au rendez-vous cette année. Il est composé de 24 références de 2 cl, de 2 verres de dégustation et 2 carnet de note.



PVC : 85€

NOËL !

PLUS QUE COFFRETS DE FIN D'ANNÉE, DES EXPÉRIENCES MÉMORABLES

Les coffrets cadeaux de fin d'année sont de véritables objets de désir. Les marques rivalisent d'inventivité pour créer des expériences uniques et mémorables, associant produits phares et surprises exclusives.

Par Adrien Bonetto



TROIS RIVIÈRES COUP DE CŒUR DE LA RÉDACTION

Ce rhum vieux VSOP de la marque est accompagné d'un verre de dégustation avec le (nouveau) logo de la marque, avis aux collectionneurs !



70 cl - 40 % - PVC : 58 €
Distributeur : Campari France



CHAIRMAN'S RESERVE COUP DE CŒUR DE LA RÉDACTION

Le Chairman's Reserve « The forgotten Casks » est à l'honneur dans ce coffret, un rhum d'assemblage de mélasse d'au moins 7 ans, vieilli en ex-fût de bourbon. Il est accompagné de 2 verres Islay pour une dégustation optimale.

70 cl - 40 % - PVC : 59 € - Distributeur : Spiribam

EMINENTE S'HABILLE POUR LES FÊTES

Le rhum cubain riche en aguardiente, né d'une joint-venture entre LVMH et l'État cubain sort le grand jeu pour les fêtes de fin d'année. Le Reserva 7 ans, se pare d'un étui rouge et or qui vient sublimer la bouteille « en peau de crocodile » (un des surnoms de Cuba est « l'île crocodile ») symbole de la marque. Et le Gran Reserva 10 ans se dote d'un étui vert et or. Ces emballages sont écoconçus à partir de fibres recyclées et de carton FSC garantissant une gestion responsable des forêts.

Eminente Reserva 7 ans - 70 cl - 41,3 % - PVC : 55 €
Eminente Gran Reserva - 70 cl - 43,5 % - PVC 80 €
Distributeur : Moët Hennessy





BOLOGNE

Un coffret « l'art de la dégustation » contenant 7 références en mignonnettes proposant des cuvées phares de la marque, mais aussi une cuvée inédite. Avis aux amateurs de surprises !

PVC : 70 €

SANTA TERESA

La référence emblématique de la marque vénézuélienne, le rhum 1796, est proposée avec un verre sérigraphié de dégustation et son sous-verre.



70 cl - 40 %
PVC : 65 €
Distributeur:
Bacardi

NEISSON

Un ensemble haut de gamme, composé d'une bouteille de Neisson XO, de 2 verres de dégustation et d'un plateau. Pour un budget moins élevé, la marque propose également un coffret « Ti Punch » avec sa référence à 50 % et 2 verres de marque.



XO : 70 cl - 48.5% - 349 €
Blanc : 70 cl - 50 % - PVC : 46 € - Distributeur: LMDW

SAINT JAMES

L'occasion de faire un premier pas dans l'univers Saint James avec ce VSOP et ses 2 verres de dégustation.

70 cl - 43 %
PVC : 43 €
Distributeur: Premium
Craft Spirits



KARUKERA

Une trilogie de brut de fût proposée en 20 cl : Black Alligator/L'Expression Double Distillat 2008 & 2013.

3x20cl - PVC : 199 €
Distributeur: LMDW



CHALONG BAY

Idéal pour découvrir (ou redécouvrir) ce rhum thaïlandais : un coffret composé de trois références : Chalong Bay Rum/Infuse Sweet Basil/Double Barrel New French Oak X Ex-Armagnac.

3x20cl - PVC : 59,90 € - Distributeur: LMDW

FERRONI

Le Rhum de Marseille propose 2 coffrets, son rhum ambré accompagné de 2 verres de dégustation et son rhum café vendu avec 2 tasses à café Maurice.

Coffret ambré - 70 cl - 40 % - PVC : 49 €
Coffret rhum café - 70 cl - 40 % - PVC : 49 €



BRAUD

LE RHUM
LE PLUS AU SUD
DE LA MARTINIQUE

COLLECTION
Signature du Chai

www.braud-quenesson.com

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



OTTA L'ARRANGÉ CORSE AU FÉMININ



Sandra et Laurence, dans leur réserve.

Encore trop rares dans le milieu, les femmes commencent cependant à accéder à des postes à responsabilité, et à créer des marques. Notamment dans le segment des arrangés. C'est le cas de Sandra Gostoli et Laurence Mattei qui ont créé Otta, une marque d'arrangés corses. Laurence Mattei nous en dit plus.

Propos recueillis par Adrien Bonetto

Comment et quand a débuté l'aventure des arrangés ?

L'aventure « Otta » a débuté dans le petit hameau de Torra entre mer et maquis, situé sur la commune de Barrettali dans le Cap-Corse. C'est dans les fondations d'une tour médiévale du XIX^e siècle de notre maison ancestrale que l'histoire de "Otta" a pris racine. Nous avons rénové nos caves, leur insufflant une nouvelle vie avec une touche d'élégance et de créativité. Leur aspect actuel est bien loin de ce qu'elles étaient auparavant, elles constituent aujourd'hui notre outil de travail. Le lancement du projet a débuté en 2019 et la commercialisation des produits en 2022. Je suis issue d'une lignée de 6 générations de marins cap-corsins, j'ai grandi avec les récits de voyages de mon père, capitaine au long cours, et les effluves de rhum qu'il ramenait des Antilles. Ces souvenirs, gravés à jamais dans ma mémoire, ont été le point de départ de cette aventure. J'ai un parcours professionnel en restauration et hôtellerie de luxe, qui m'a permis d'exploiter tous les corps de métiers du domaine et de travailler sur des matières premières de qualité. Quant à Sandra mon associée, son expérience offre de belles

compétences commerciales, grâce à son parcours dans de grandes enseignes. Après un business plan conséquent et deux années de tests produits, nous avons décidé de créer "Otta". Les Arrangés Corses, premiers punches au rhum aux saveurs insulaires élaborés en Corse. Nous souhaitons ainsi bousculer l'offre digestive existante sur l'île. L'idée était d'apporter un produit nouveau, original, et d'en faire un incontournable.

D'où viennent les produits utilisés ?

Depuis avril 2022, nous confectionnons des punches au rhum de qualité premium, à base de fruits frais et plantes corses, telles que l'immortelle, le cédrat, le myrte, la mandarine, le fruit de la passion corse, la noisette. Nous utilisons également d'autres matières premières exotiques, comme la mangue, l'ananas, le gingembre, la fève de tonka, pour apporter de nouvelles saveurs en Corse. Le tout à partir d'un rhum agricole des Antilles (AOC Martinique) de grande qualité. Nous avons eu le courage de nous lancer à partir de rien. On peut dire que l'aventure « Otta » a débuté avec une passion partagée

pour l'innovation et la création d'un produit authentique, ancré dans le terroir corse et ouvert aux influences du monde entier. Une belle histoire de rhum et de rencontres !

Comment élaborer vos recettes ?

J'utilise l'expérience acquise lors de nombreuses années à travailler dans le domaine de la restauration. Les associations de saveurs se manifestent par un côté créatif qui m'a toujours animé et d'un énorme travail personnel d'apprentissage dans le domaine des spiritueux, avec la volonté d'aboutir sur le projet. Les fruits sont issus de l'agriculture biologique, sélectionnés rigoureusement et en circuits courts, soutenant ainsi les producteurs locaux. L'eau de source que nous utilisons pour élaborer nos produits est récoltée par nos soins dans notre hameau, elle fait partie de nos secrets de fabrication.



Parlez-nous de votre gamme...

Nous avons développé deux gammes distinctes de punches au rhum, chacune avec sa propre identité et son propre caractère. Les punches au rhum filtrés : cette gamme est le fruit d'une macération en cuve, soignée, de divers ingrédients dans du rhum agricole. Ainsi nous travaillons le cédrat fruit emblématique du Cap-Corse, la mandarine un fruit devenu rare et les baies de myrtes sauvages cueillies par nos soins. Après une période de repos, le mélange est filtré manuellement pour ne laisser que le rhum infusé. Nous élaborons un sirop différent pour chaque recette à base de sucre de canne bio. Le résultat donne un arrangé filtré, lisse et riche en saveurs. Nos rhums filtrés varient de 30 à 34 % d'alcool en volume.

Les punches au rhum avec fruits en bouteille : Pour cette gamme, les fruits et autres ingrédients sont laissés dans la bouteille, permettant une infusion continue qui évolue avec le temps.

Pour ces punches, nous travaillons des recettes uniques et originales « Otta » telles que, Passion Corse mangue hibiscus, Café clémentine, immortelle mangue ou Noisette vanille. Ces rhums offrent une expérience plus visuelle et interactive, où les consommateurs peuvent voir et savourer les fruits macérés. Chaque recette est étudiée entre une et deux années, afin de maîtriser l'évolution et d'être certaine que le produit conservera une qualité gustative, malgré l'évolution des saveurs. Le titrage en alcool est de 27 % pour cette gamme.

Où peut-on trouver vos produits ?

Chez les cavistes, épiceries fines, hôtels et restaurants de notre île, nous débutons la commercialisation sur le Continent. Tous nos points de vente sont répertoriés sur notre site web. Également sur notre boutique en ligne rhum-corse.com où vous



pourrez explorer notre gamme de produits et passer commande en quelques clics.

Proposez-vous des visites / animations ?

Lors de visites et dégustations dans nos caves, que nous proposons toute l'année sur réservation, nous invitons à une immersion dans le domaine du rhum, avec une initiation à la dégustation de nos arrangés. Ainsi, les visiteurs se livrent à une expérience sensorielle unique dans l'univers fascinant du rhum, à la découverte de notre histoire et une exploration de nos caves où nos précieux nectars sont soigneusement vieillissent. Mais notre dégustation ne se limite pas à la palette des saveurs. Nous invitons nos visiteurs à partager les émotions qu'ils ressentent lors de cette découverte. Chaque gorgée est une histoire, chaque arôme est une émotion.

Comment voyez-vous l'arrivée de nouveaux acteurs sur ce segment des arrangés ?

L'arrivée de nouveaux acteurs sur ce segment est un développement positif à nos yeux. Plus le système est ouvert, plus il attire des consommateurs potentiels intéressés par cette monture et les produits qui y sont présentés. La diversité des acteurs renforce l'écosystème et offre aux clients un choix élargi d'optiques et de caractéristiques propres. C'est une opportunité pour les amateurs exigeants qui cherchent le haut du panier. L'offre des punches au rhum sur le continent est très complète, notre produit est inédit en saveurs et propose un véritable voyage à forte identité. Nous recevons quotidiennement des retours de consommateurs qui soulignent que notre produit se distingue des autres. Ils apprécient l'unicité et la qualité. Ils nous font remarquer que notre produit a quelque chose de spécial qui le rend à part.

Et concernant les grands groupes qui produisent également des arrangés ?

Il est intéressant de noter que certains grands groupes ont également investi dans la création d'arrangés. En somme, la coexistence de nouveaux acteurs et de grands groupes dans le monde des arrangés contribue à une scène dynamique et stimulante pour les amateurs de cette boisson exquise. Le consommateur a le choix sur les produits, soit un punch au rhum de consommation courante que l'on trouve partout en grande distribution, soit aller vers un produit plus artisanal, fabriqué à la main, avec des produits frais de saison, sans ajout d'arômes. Le prix est plus ou moins élevé, mais la qualité du produit le justifie. Nous sommes conscientes de l'actualité de nos concurrents dans le domaine des arrangés, mais nous préférons « tracer notre propre chemin » sans nous laisser distraire. Notre concentration est entièrement tournée vers notre travail, notre passion et notre engagement envers la qualité. Nous croyons en notre produit et en notre vision, et c'est ce qui nous guide chaque jour.



Comment voyez-vous l'évolution de ce marché des arrangés ?

Depuis quelques années, la catégorie des Punches au rhum a vu décoller ses ventes de 30 à 40 % chez les cavistes, qui garnissent leurs étagères entre des bouteilles de rhum blanc agricole et de rhum vieux. L'essor du rhum arrangé est indéniable, et les consommateurs français semblent de plus en plus séduits par cette boisson authentique et pleine de saveurs. En Corse la situation est différente, nous avons apporté un produit nouveau qui n'existait pas. Nous sommes précurseurs dans ce domaine sur l'île, et sommes dans la phase de découverte pour les consommateurs. Nous sommes ravies d'annoncer que nous allons commencer à étendre notre présence sur le continent, puisque notre produit suscite curiosité et intérêt, il est différent du marché existant.

Cette expansion représente une étape importante dans notre croissance et nous sommes impatientes de partager nos rhums arrangés avec un public plus large.

Comment se démarquer de la concurrence ?

Notre produit est entièrement écoconçu et fabriqué à la main. Depuis le début de notre aventure, nous avons fait le choix de travailler dans une démarche écoresponsable et d'écocircularité. Cela signifie que nous nous engageons à minimiser notre impact environnemental à chaque étape de notre processus de production. Que ce soient nos clients ou professionnels, lorsqu'ils évoquent nos produits, ils mettent en avant l'originalité des goûts et des associations, en particulier les sensations en bouche. Chaque gorgée est un émerveillement de goûts et de saveurs, de la même façon qu'un plat d'un grand Chef de cuisine. Il y a un raffinement à la dégustation, une recherche gustative et d'expérience, en particulier avec le voyage et le

souvenir d'un bon moment (c'était notre souhait et c'est réussi). Ils évoquent les équilibres des goûts, rhum / fruits / sucre, ils remarquent une douceur que l'on ne retrouve pas dans tous les rhums arrangés. Nous sommes des femmes, c'est plutôt rare dans le domaine des spiritueux, nous apportons une élégance qui se ressent dans nos compositions. Nous travaillons à petite échelle, ce qui nous permet de surveiller chaque étape du processus de fabrication, d'ajuster et d'affiner nos méthodes, pour obtenir le meilleur résultat possible, tout en finesse. Nous ne sommes pas industrialisées, nous parlons de notre projet avec passion

et conviction, il y a notre histoire derrière la création, comme pour chacune de nos créations. Le côté artisanal plaît, il est authentique et de proximité. Cette approche de la relation-client est primordiale. Nous sommes accessibles, et des fondatrices accessibles, ça fait la différence, nous transmettons notre passion.

Quels sont vos futurs projets ?

Nous explorons de nouvelles voies en matière de vieillissement du rhum en fûts, axés sur les vins et alcools élaborés en Corse. Cette démarche apportera une complexité aromatique unique à nos futurs produits, les élevant vers de nouveaux sommets gustatifs. Toujours de nouvelles recettes, notre laboratoire est en effervescence ! Nous expérimentons sans relâche pour créer des recettes inédites. Des mélanges audacieux de saveurs locales et exotiques, des associations surprenantes qui éveilleront vos papilles. Nous travaillons sur un projet secret. Nous ne pouvons pas encore tout dévoiler, mais sachez qu'il sera à base de rhum, bien sûr, et qu'il incarnera notre passion pour le terroir corse, l'authenticité et l'innovation. 🍷



FINISHES QUAND LE RHUM EXALTE LES AUTRES SPIRITUEUX

Les finishes servent souvent aux amateurs de l'eau-de-vie de canne à sucre à s'initier aux délices d'autres spiritueux que le rhum. L'inverse est aussi vrai, et le rhum sert de plus en plus à donner une autre dimension à une foule d'alcools : cognacs, armagnacs, portos, calvados, bières... et surtout whiskies.

Par Fabien Humbert

Dans le rhum, la pratique consistant à réaliser des finitions en fûts d'alcools divers et variés s'est développée telle une traînée de poudre. En la matière, la diversité est de plus en plus ébouriffante. Cela peut être des spiritueux (whisky, cognac, calvados, armagnac, mezcal, téquila...), des vins fortifiés (porto, pineau...), des vins tranquilles (Bordeaux, Bourgogne, Sauternes, Xérès...), mais aussi de la bière... Si bien qu'on trouve ces finishes dans tous les pays producteurs de rhum ou presque. Il s'agit la plupart du temps d'un séjour de quelques mois pour ne pas trop altérer le goût du rhum, mais cela peut parfois être une véritable double maturation (chez Brugal en ex-fûts de sherry par exemple)... Et quand on y réfléchit bien faire vieillir son rhum

dans des fûts ayant été utilisés par d'autres spiritueux fait partie de l'ADN même de la catégorie, puisque plus de 90 % de la production de rhums vieux a séjourné tout ou partie dans des ex-fûts de bourbon.

PAS LE VIN

Mais si le rhum est féru d'ex-fûts d'alcools, de plus en plus d'alcools sont raides dingues des finishes (et plus si affinités) en ex-fûts de rhum. Cela concerne surtout les spiritueux, en premier lieu le whisky, mais aussi le calvados, le cognac, l'armagnac, le gin... ou encore l'amaretto, le porto, la bière... mais pas le vin. «*À ma connaissance, il n'y a pas de vins français vieillies en ex-fûts de rhum.*

Plusieurs raisons à cela. Le système des appellations fait qu'ils risqueraient de perdre leur AOC, car leur goût ne serait plus typique. Ils basculeraient alors en catégorie Vins de France. De plus, le rhum risquerait de complètement phagocyter les arômes du vin, analyse Jérôme Baudouin, rédacteur en chef de la Revue du vin de France. Or actuellement dans le vin, il y a au contraire une volonté de retrouver le goût du fruit, du cépage, du lieu, du terroir. »

AU BONHEUR DU CALVADOS

Revenons donc aux spiritueux, puisque ce sont les principaux clients des barriques de rhum usagées. Dans le calvados par exemple, la pratique est ancrée depuis des centaines d'années. « Le port du Havre était historiquement la porte d'entrée de nombreux spiritueux vers le territoire français, notamment pour les rhums des Antilles, et nous en avons toujours utilisé pour le vieillissement de nos calvados, témoigne Guillaume Drouin qui dirige la maison Christian Drouin. Ce qui a changé c'est qu'aujourd'hui on le fait savoir, et même qu'on le revendique. »



La gamme Expérimental de Guillaume Drouin propose de nombreuses cuvées de calvados avec finish en ex-fûts de rhum.

Sa gamme Expérimental, qui accueille des calvados d'âges variés ayant connu un finish, comprend de nombreux essais (transformés) avec du rhum : JM, Hampden, Caroni, Foursquare, Savanna... Et le succès est au rendez-vous, car elle est devenue particulièrement prisée des geeks des sps. Et Drouin n'est pas la seule maison de calvados à faire des finishes en fût de rhum. On peut aussi citer Coquerel, Boulard, la Spiriterie Française (Château du Breuil)...

LE RISQUE DE LA PERTE DE L'AOC

Cependant, parmi les eaux-de-vie françaises, ce spiritueux de cidre et/ou de poiré a des facilités que d'autres n'ont pas, puisqu'il conservera son appellation d'origine contrôlée même en cas de finish un peu trop funky. Ce n'est pas le cas pour les cognacs. Ainsi la gamme Renegade Barrel de la maison Ferrand (que dirige Alexandre Gabriel, le grand manitou de Planteray) ne peut plus se prévaloir de l'appellation cognac et est donc commercialisée en tant qu'eau-de-vie de vin « exclusivement réalisée avec des cognacs de Grande Champagne » (un des six terroirs du cognac). Ainsi, le Renegade III a passé quelques temps dans des fûts de rhum jamaïcain (Long Pond/Planteray). Même problématique en Armagnac (encore une eau-de-vie de vin) au château de Laubade où Denis Lesgourgues a tenté l'expérience de faire mûrir un armagnac pendant 6 mois dans un ex-fût de rhum agricole, ce qui a donné une eau-de-vie de vin qui n'est plus légalement dans l'AOC (L'Agricole, gamme Les curiosités de Laubade). Dans le même ordre d'idées, on peut aussi



Champs de vignes au château de Laubade en Armagnac.

citer l'Encantada Jamaïca qui a fait séjourner un armagnac du Ténarèze dans des ex-fûts de rhum jamaïcain.

LE WHISKY EN PÔLE POSITION

Mais parmi les spiritueux, le champion toute catégorie du finish en ex-fûts de rhum reste tout de même le whisky. En effet, l'eau-de-vie de céréales jouit d'une grande liberté dans l'utilisation de fûts exogènes et en fait une consommation effrénée. C'est tout naturellement que le rhum s'est taillé une place de choix parmi les barriques de sherry, de porto, de cognac ou de vin. Cet attrait pour les whiskies finis en fûts de rhum touche toutes les nations européennes ou presque : l'Écosse, l'Irlande, le Pays de Galles, la France... Tout comme le reste du monde : Kavalan (Taïwan), Nikka (Japon), Amrut (Inde)... Tous les types de whiskies sont concernés : les grandes marques de scotch blended whisky comme Dewar's, Johnnie Walker, Chivas, Grant's, Booker's, Mac Na mara ... ont sauté le pas. Même chose pour les single



Les fondateurs des whiskies La Ferté.

malt écossais Glenlivet Glenfiddich Fire & Cane, Balvenie Caribbean Casks, Jura, Ardmores... les whiskies irlandais Tullamore Dew caribbean cask finish ou Teeling, ou les eaux-de-vie galloises : Penderyn. La France n'est pas en reste avec notamment Rozelieures, Arlett, les Évadés, Laferté, Black Mountain, Bellevoye... Parmi les barriques choisies, on trouve une grande variété de provenances, avec les Antilles Françaises (Les Évadés en ex-fûts de Trois Rivières), l'Amérique centrale (Teeling small batch en rhum du Nicaragua), Cuba (Glenfiddich 21 ans Reserva Rum Cask Finish) ou encore Trinidad (Ardmore 13 ans Caroni finish 2008 Antipodes), la Barbade (Arlett en fût de Barbade)... On trouve même des finishes en ex-fûts... de rhums arrangés, comme le Teeling X Rhums de Ced.

DES MARIAGES HEUREUX

Mais au fait, qu'est-ce que ces producteurs de spiritueux viennent chercher dans l'eau-de-vie de canne à sucre ? Pour Guillaume Drouin, tout part du rhum qu'il aime et qu'il boit. C'est ensuite qu'il choisit le calvados qui se mariera avec le fût de rhum sélectionné. « En général il faut des calvados qui ont de la structure et de la personnalité pour résister au rhum, mais aussi de la rondeur. Je ne vais pas aller sur des eaux-de-vie avec des notes jeunes et crues. Plutôt sur les arômes de pommes compotées, de pommes au four..., explique-t-il. L'apport du rhum est assez variable ! Notes de vanille, de banane mûre, de fruits surmûris, d'épices notamment poivre, parfois la casonade. Concernant la structure en bouche, c'est aussi variable d'un fût à l'autre. Certains vont avoir un effet asséchant, d'autres de la rondeur et de la suavité. Il n'y a pas de règle. » Mais ce mariage n'est pas toujours évident et il faut souvent avancer à tâtons, se tromper, et rectifier, avant de trouver l'accord parfait. « Au départ, il n'y avait pas de synergies entre le malt et le rhum, on était plus dans l'annulation de choses très fortes. En finale, c'était un peu sec, brûlant et on perdait en longueur, raconte Olivier Dumont le



Olivier Dumont, les Bienheureux.

maître de chai des Bienheureux (whisky Bellevoye, rhum Pura Vida). Et puis ça a marché avec des fûts de Passador de Oro en finition cognac ! Cela apporte au whisky du fun (fruits exotiques) de la vivacité, un côté aérien... » Chez Rozelieures, on a tenté le pari de marier des whiskies tourbés avec des rhums. « Pour notre cuvée en ex-fûts de HSE, nous avons choisi une eau-de-vie grasse et ronde, peu tourbée qui matche bien avec le rhum agricole et ses arômes de canne fraîche. Il y a un équilibre du rhum et la belle longueur de la tourbe, explique Maxime Dupic qui épaulé son père Christophe chez Rozelieures (whisky français). Et nous avons en cours de vieillissement des eaux-de-vie très tourbées dans des ex-fûts de Jamaïque et des ex-fûts de Barbade, car ils tiendront mieux la comparaison. »

DES VIEILLESSEMENTS INTÉGRAUX

Et la distillerie située en Lorraine va bientôt dévoiler des whiskies intégralement vieillis en fûts de rhum ! Chez Aikan, bien que la matière première soit un whisky, c'est le rhum qui est la star du produit. Il faut dire que non contents de vieillir plusieurs années dans des ex-fûts de rhum, les whiskies Aikan sont aussi vieillis sous la chaleur et l'humidité de l'île aux fleurs ! « Le whisky propose des notes maltées de céréales et un univers assez sec, que vient compléter le rhum avec ses sensations douces sucrées (alors qu'il n'y a pas de sucre ajouté), gourmandes, explique le fondateur de la marque Benoit Albanel. On va mettre le curseur davantage sur le rhum que sur le whisky ».

TOUT LE MONDE Y GAGNE

Parfois, ces collaborations débouchent sur de véritables barrel swap, c'est-à-dire des échanges de fûts entre producteurs de rhum et d'autres spiritueux, comme Rozelieures et HSE par exemple. La pratique est d'ailleurs institutionnalisée chez Planteray et chaque année une ou plusieurs cuvées des fameux Single Casks sont estampillées « Barrel Swap ». Par exemple pour 2024 un Barbade 2017 est passé en fûts d'Adriatico amaretto, un Trinidad 2011 en fûts de Porto Kopke, un Paraguay 2019, v Kyrö rye whisky et un Fiji Islands 2004, en fûts de liqueur de fruit japonaise Ume ! Et ces mêmes distilleries vont à leur tour sortir des éditions de leurs boissons vieilles en fûts de Planteray. Simples coups d'essai ou collaborations sur le long terme, ces mariages, pour la plupart heureux, permettent aux producteurs de rhum de s'adresser à des amateurs d'autres spiritueux, et à ces derniers de s'adresser aux amateurs de rhum. D'ailleurs la plupart des esthètes savent apprécier plusieurs spiritueux. Dans tous les cas, tout le monde y gagne ! 🍷



NOTRE SÉLECTION DE SPIRITUEUX VIEILLIS EN FÛTS DE RHUM

Voici quelques cuvées de calvados, whiskeys, whiskies, ou encore eaux-de-vie de vin qui enchanteront les amateurs de rhum.

GIN ENGINE CARONI CASK

On adore ce gin italien, qui se dénote d'abord par son génial packaging en forme de bidon d'essence. Un choix de rupture, là où souvent on trouve des bouteilles calquées sur des flacons de parfum ! Cette édition spéciale a donc séjourné 6 mois dans des ex-fûts de Caroni (Trinidad) ce qui apporte une touche boisée, funky sur les fruits exotiques mûrs aux belles notes de verveine ou de baies de genièvre.



70 cl - 42 %
autour de 78 €
Distributeur: Dugas

LAUBADE, L'AGRICOLE

Après un premier vieillissement dans des fûts de Gascogne, ce jeune armagnac a passé 6 mois dans des ex-fûts de rhum agricole de Martinique. Il a donc perdu son AOC, mais a gagné au passage des notes de vanille, de fruits exotiques, d'herbe fraîche... Denis Lesgourgues qui dirige en famille cette belle propriété a créé une eau-de-vie de vin qui oscille entre l'armagnac et le rhum agricole. Une belle réussite



70 cl - 41 %
autour de 50 €
Distributeur: Maison Leda

CHRISTIAN DROUIN, FOURSQUARE ANGELS

Il s'agit ici de la 8e cuvée de la gamme expérimentale de Christian Drouin. Le Calvados Pays d'Auge de 17 ans a séjourné 17 mois dans des fûts de chêne français ayant préalablement abrité des rhums de la distillerie Foursquare (Barbade), puis replacé 3 mois dans des fûts retoastés avant d'être embouteillés. Le vénérable calvados exhale des notes de pommes mûres et rôties, tandis que le fût apporte de la puissance, des épices, des fruits tropicaux et une pointe de chocolat.



70 cl - 4,8 % - 130 € - Distributeur: LMDW

MAISON FERRAND RENEGADE BARREL III, JAMAICAN RUM CASK

La gamme Renegade est chère à Alexandre Gabriel, car le « renégat » était un de ses surnoms quand il était l'enfant terrible du cognac. Il est un peu resté d'ailleurs puisqu'avec ces expérimentations, il prêche pour rouvrir cognac à la diversité du fût qui existait dans l'appellation avant que seuls quelques-uns ne soient sanctifiés. Voici donc une eau-de-vie de vin provenant du terroir de la Grande Champagne à Cognac (2011) qui a passé quelque temps en ex-fûts de rhum Plantation Jamaica HJC 1996 (Long Pond).



70 cl - 48,2 %
autour de 98 € - Distributeur: LMDW

BELLEVOYE ORANGE

Bellevoye, c'est une véritable success story française, née du partenariat entre Alexandre Sirech (ex-Pernod-Ricard) et Jean Moueix (Château Pétrus). Ces whiskies 100 %, français se déclinent en plusieurs couleurs qui sont autant de vieillissements ou d'expressions et/ou de finish intéressants. L'orange est un whisky triple malt non tourbé qui a été élevé 3 à 5 ans en fûts de chêne français séparément avant d'être assemblés et de passer quelques mois en ex-fûts de rhum (en l'occurrence El Pasador de oro, devenu Pura Vida). On est sur des notes torréfiées de vanille, d'épices et de céréales. Une douceur.



70 cl - 40 %
49 € - Distributeur:
Les Bienheureux

AIKAN INTENSE RHUM BARRELS

La gamme Aikan a pour particularité de proposer des whiskies (écossais, français...) vieillissés dans d'ex-fûts de rhum (souvent très vieux)... en Martinique ! Ici il s'agit en l'occurrence d'un whisky écossais de trois ans vieilli sur place, qui a ensuite séjourné un an en Martinique (le veinard) en climat tropical, donc, avec une finition en fût de rhum grand arôme de la distillerie du Galion. Résultat, un whisky très doux et aromatique avec des notes de baba au rhum et de fruits tropicaux.



70 cl - 40 %
49 €

ROZELIEURES FÛT UNIQUE HSE

La marque martiniquaise HSE est une grande pourvoyeuse de fûts pour les autres spiritueux, car elle a elle-même mis en place (et a été la première à le faire dans le rhum) une gamme consacrée aux finish (Finitions du Monde). Voici donc un whisky single malt tourbé de la distillerie lorraine Rozelieures qui a séjourné 12 mois en ex-fûts d'HSE. La tourbe du whisky et les notes végétales du rhum s'entremêlent harmonieusement, de même que les céréales et les épices, le tout apaisé par des notes de fruits jaunes.



70 cl - 43 %
79 €

TEELING X RHUM DE CED

On ne pouvait passer à côté d'une collaboration aussi originale. Si les finish en ex-fûts de rhum sont légion, ce n'est pas le cas des finish en ex-fûts d'arrangés : Teeling Small Batch Ti Ced est le fruit d'une collaboration exceptionnelle entre la distillerie irlandaise (Dublin) Teeling et l'Atelier Ti Ced, en l'occurrence une maturation supplémentaire de 12 mois en ex-fûts de Ti Ced Vanille Macadamia. Le résultat est un whisky à la gourmandise exquise, dévoilant des saveurs riches de caramel subtilement nuancées par des épices douces et des notes de pâtisseries moelleuses.



70 cl - 46 %
54 € - Distributeur: Dugas



Göteborg, deuxième ville de Suède.



LE SWEDISH PUNSCH OU L'ART DE SUBLIMER LE BATAVIA ARRACK

L'évocation du nom « Batavia Arrak » n'est sans doute pas inconnu pour les plus aguerris d'entre vous, mais qu'en est-il du Swedish Punsch ? Partons à la découverte de cette liqueur à base d'arrak (« cousin » du rhum produit en Indonésie), véritable monument culturel en terre scandinave, plus particulièrement en Suède.

Par Louis Lamamy

Au 17^e siècle, alors que les puissances européennes exploraient l'Asie pour y établir des routes commerciales, les Néerlandais, les Britanniques et les Français furent parmi les premiers à s'installer en Indonésie. En 1602, les Néerlandais fondèrent la célèbre Compagnie des Indes orientales, qui joua un rôle clé dans l'introduction de produits exotiques en Europe, notamment l'Arrak, un spiritueux « cousin » du rhum, produit de la fermentation unique de mélasse de canne et de riz rouge, à l'instar du koji utilisé au Japon pour la fabrication de shochu. Cette fermentation produit des arômes distincts grâce aux enzymes naturelles du riz. La distillation du Batavia Arrak repose sur un processus traditionnel utilisant des alambics en bois ou en cuivre à repasse.

Bien que la Suède ait tardé à entrer dans cette course en raison de ses guerres et de son économie fragile sous le règne de Charles XII, elle fonda en 1731 sa propre Compagnie suédoise des Indes orientales.

Le premier navire de la Compagnie suédoise des Indes Orientales à débarquer dans le port de Göteborg, le Fredericus Rex Sveciae, revint de ce long périple en 1733, chargé de marchandises précieuses comme la porcelaine, les épices, le thé, mais surtout une grande quantité d'Arrak. Ce spiritueux allait jouer un rôle fondamental dans l'élaboration du Punsch suédois, une boisson certes déjà existante à cette époque, mais qui allait marquer l'histoire du pays.

LE PUNSCH, UNE TRADITION BIEN ANCRÉE

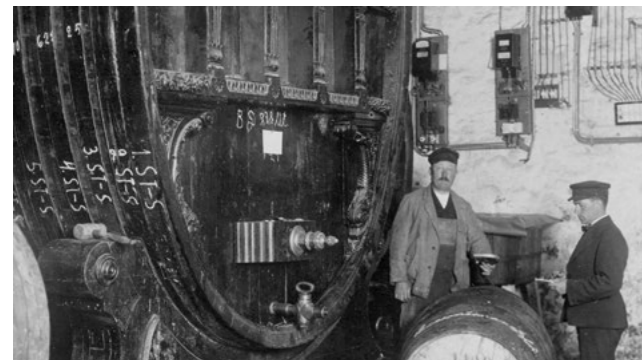
Le Punsch, une boisson chaude à base d'Arrak, de thé, de citron, de sucre et d'eau, devint rapidement populaire dans les cercles aristocratiques suédois. Bien que l'Arrak fût moins coûteux que d'autres spiritueux comme le cognac, les ingrédients exotiques nécessaires à la préparation du Punsch restaient chers, ce qui en faisait une boisson réservée principalement aux élites au 18e siècle. Au fur et à mesure que sa popularité grandissait, de riches investisseurs suédois qui avaient misé sur la Compagnie des Indes orientales firent de gros profits grâce à l'importation de l'Arrak. Certains d'entre eux, comme Nichlas Sahlgren et William Chalmers, réinvestirent leurs gains pour contribuer au développement de la ville de Göteborg, en fondant respectivement l'Hôpital Universitaire Sahlgrenska et l'Université de Technologie Chalmers. Ces institutions sont aujourd'hui des piliers de l'éducation et de la santé en Suède, témoignant de l'impact économique et social de l'Arrak dans l'histoire suédoise.



Entre les années 1860 et 1870, les Suédois consommaient environ 5 millions de litres de Punsch par an, un chiffre impressionnant pour une population de taille équivalente. Le Punsch devint si populaire que même l'armée suédoise instituait des pauses obligatoires pour en consommer, et les partisans du mouvement de tempérance autorisaient son usage sans restriction. Cependant, l'arrivée du monopole suédois sur l'alcool en 1916, suivie des guerres mondiales qui perturbèrent les importations d'Arrak, porta un coup à l'industrie du Punsch.

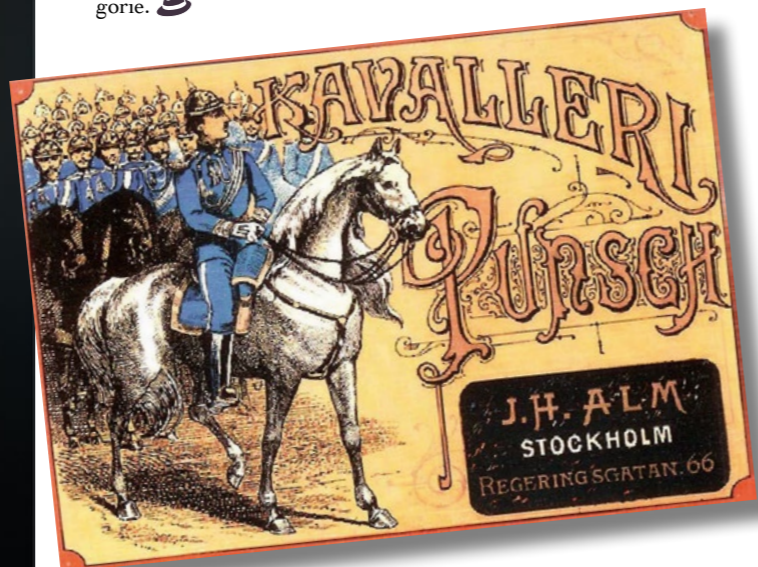
UN MARQUEUR CULTUREL PERSISTANT

Dans un registre plus actuel, l'ouverture à l'Europe en 1992 n'a pas forcément été d'une grande aide au renouveau de la catégorie. Les alcools étrangers en vogue inondaient le marché tandis que la consommation de Punsch continuait de régresser. Aujourd'hui, bien que la consommation de Swedish Punsch ait drastiquement diminué par rapport à son apogée, il reste un symbole fort de la culture suédoise. Avec 15 marques encore disponibles sur le marché, le Punsch continue de rappeler l'histoire fascinante des échanges culturels et commerciaux entre la Suède et l'Asie, en espérant, bien sûr, un engouement futur pour cette catégorie. 🍷



L'INDUSTRIALISATION ET L'HÉRITAGE DU SWEDISH PUNSCH

En 1845, un événement transforma la manière dont le Punsch était consommé. Johan Cederlund, revenant d'Europe, introduisit l'idée de commercialiser du Punsch prémélangé en bouteille. Cette innovation simplifia sa consommation, le rendant plus accessible à toutes les classes sociales. De plus, les versions moins coûteuses du Punsch remplacèrent certains ingrédients onéreux comme le citron par du vinaigre, et l'Arrak fut mélangé à des alcools neutres. Cette transformation déclencha une véritable explosion de l'industrie du Punsch en Suède.



santaTeresa
 EST. 1796 RUM

Édition Spéciale

SANTA TERESA 1796 LE RHUM AU TRIPLE VIEILLISSEMENT AVEC UNE FINITION EN FÛT DE CAFÉ ARABICA



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



ÎLE MAURICE UN RHUM À LA CROISÉE DES MONDES

Depuis le début des années 2000, le rhum mauricien a connu une véritable (re) naissance. Bénéficiant des influences française et anglaise, les Mauriciens ont développé leur propre vision, multiple et diverse, du rhum. Allons ensemble à la découverte de ses terroirs et de ses distilleries.

Par Fabien Humbert

Pendant des décennies, l'île Maurice a surtout été un producteur de sucre, et accessoirement rhum de mélasse léger. C'est que l'île située à l'est de Madagascar bénéficiait d'un accord sur le sucre qui en garantissait le prix. Et une loi datant du début du 20^e siècle (lorsque l'île était sous domination anglaise) interdisait aux Mauriciens de distiller au-dessous de 93 %... Ce n'est qu'avec la fin de cette étrange règle au début du millénaire, que des rhums aptes à titiller les palais des amateurs européens sont apparus. Entre-temps, les prix du sucre avaient été libéralisés, ce qui rendait sa production beaucoup moins intéressante... Et celle de rhum, beaucoup plus attractive. C'est ainsi que les distilleries déjà installées, comme Medine (1926) ou Gray's (1931), souvent adossées à des sucreries, ont commencé à produire des rhums de haute volée, bientôt suivies par Saint-Aubin (2003), Labourdonnais (2006), Chamarel (2008) et Oxenham (2010). Et aux côtés du rhum de mélasse aromatique, se développe de plus en plus du rhum de pur jus de canne. De son côté, le rhum de mélasse léger continue d'être produit en masse pour des utilisations diverses (notamment dans les punches et les spiced).

L'ENSEMBLE DU SPECTRE DES CUVÉES PREMIUMS

L'île ayant été occupée par les Français, puis par les Anglais (et se trouvant à proximité de la Réunion), le rhum mauricien a bénéficié de ces deux influences. Bien que relativement récent dans sa version premium, il est déjà mature. On trouve chez les six distilleries de l'île l'ensemble du spectre des cuvées premiums, avec des VO, des VOSP, des XO, des single casks, des single estate rums, des grands arôme, des arrangés, des liqueurs, des rhums à cocktails, des finishes... Cette versatilité, et la production importante, font que le rhum mauricien est également très prisé par les embouteilleurs indépendants. Plusieurs plusieurs marques se sont également constituées pour le magnifier (comme Arcane ou Mauritius Gold). Bref, le rhum de l'île Maurice va continuer de nous surprendre et de nous enchanter. Il est donc grand temps d'en faire une revue de détail !

DISTILLERIE SAINT AUBIN

LE PUR JUS DE CANNE AU FIRMAMENT

Créée au début du millénaire par la famille Gimbeau, la distillerie Saint Aubin nous enchante depuis avec ses cuvées pur jus de canne, et bénéficie à plein de son partenariat avec les Français de Planteray.

INTERVIEW

SAINT AUBIN PAR CHARLES GIMBEAU (PROPRIÉTAIRE)

Quelle est l'histoire de la distillerie ?

Le Groupe Saint Aubin est une entreprise familiale fondée en 1819 et implantée dans le sud de l'île Maurice. Au départ, notre activité était centrée sur l'industrie sucrière. Au fil du temps, le groupe s'est diversifié, développant des activités dans le thé, le tourisme, ainsi que la production de rhum pur jus de canne et divers produits du terroir. Pendant le 20^e siècle, seuls des rhums de mélasse étaient produits à Maurice, le jus de canne étant réservé au sucre. Ce n'est qu'au début des années 2000 que l'usage du pur jus de canne pour produire du rhum a été autorisé. Saint Aubin fut le pionnier du rhum pur jus de canne à l'île Maurice, ayant lancé en 2003 une distillerie artisanale. Nous avons su proposer des rhums de qualité, à base de cannes récoltées manuellement et distillées en pot still, nous donnant des rhums très caractéristiques. Le groupe a ensuite étendu sa production de rhum en établissant une nouvelle distillerie traditionnelle en 2011 équipée d'une colonne en cuivre. Nous avons donc la chance de bénéficier de deux types de distillation, colonne et pot still qui permettent de travailler sur divers assemblages, donnant une vaste palette aromatique de rhums blancs et rhums vieux.

Quel est le terroir des cannes à sucre, votre matière première ?

Notre canne à sucre pousse dans le sud de l'île au-dessus de Souillac, un terroir unique bénéficiant d'une pluviométrie idéale et d'un ensoleillement généreux, formant un microclimat optimal. Grâce à des sols volcaniques et à un choix minutieux des variétés de canne adaptées, nous avons un terroir



d'exception que nous exploitons dans le respect de l'environnement, avec des pratiques agricoles peu interventionnistes. Ce terroir unique confère à nos rhums une authenticité qui reflète la richesse de notre région.

Qu'est-ce qui selon vous fait la particularité de vos rhums ?

Nos rhums incarnent l'essence même de l'île Maurice : un climat tropical propice à la culture de la canne à sucre qui amène énormément de fraîcheur et de notes fruitées à nos rhums. Nous offrons une gamme variée de rhums, qui se distinguent par des profils aromatiques uniques, travaillés en pot still ou en distillation à colonne. Le pot still apporte des notes herbacées qui accentuent la fraîcheur de la canne avec des arômes puissants, tandis que la colonne nous permet de sortir des rhums plus légers et fruités. Après distillation, nous laissons nos rhums reposer en cuve pour développer leurs arômes avant la réduction. Pour le vieillissement, nous utilisons des fûts de chêne américain et français, ainsi que des fûts de seconde utilisation, permettant une diversité intéressante pour les assemblages. Avec l'ouverture de deux nouveaux chais, nous avons également augmenté notre capacité de vieillissement, offrant de nouvelles perspectives pour l'avenir. Outre nos rhums blancs et vieux, nous proposons aussi des liqueurs et rhums arrangés qui séduisent un large public.

dis que la colonne nous permet de sortir des rhums plus légers et fruités. Après distillation, nous laissons nos rhums reposer en cuve pour développer leurs arômes avant la réduction. Pour le vieillissement, nous utilisons des fûts de chêne américain et français, ainsi que des fûts de seconde utilisation, permettant une diversité intéressante pour les assemblages. Avec l'ouverture de deux nouveaux chais, nous avons également augmenté notre capacité de vieillissement, offrant de nouvelles perspectives pour l'avenir. Outre nos rhums blancs et vieux, nous proposons aussi des liqueurs et rhums arrangés qui séduisent un large public.

Quelles sont les variétés de canne à sucre utilisées ?

Nous cultivons plusieurs variétés de cannes, chacune apportant ses caractéristiques :

- La R579, appelée « canne rouge », est récoltée sur plusieurs

mois grâce à sa stabilité en taux de sucre élevé. Elle permet un rhum fruité et aromatique, particulièrement intéressant en pot still.

- La M3035/66, variété mauricienne, et première variété utilisée pour notre rhum, est une canne de milieu de saison offrant un jus sucré avec une touche herbacée. Son profil est délicat et équilibré.

- La R575, une canne jaune, récoltée en début de saison, se distingue par sa douceur et sa minéralité, ajoutant de la profondeur aux arômes en distillation.

Comment est produit votre rhum de pur jus de canne ?

Notre rhum est produit à partir de nos propres cannes à sucre, qui permettent de valoriser notre terroir. Nous commençons par presser nos propres cannes pour en extraire un jus frais, qui fermente ensuite pendant deux jours avec des levures pour transformer les sucres en alcool. Ce jus est distillé soit en pot still (autour de 70-72 % d'alcool), soit en colonne (jusqu'à 92 % d'alcool). Ce double procédé de distillation nous permet de valoriser notre terroir et de produire des rhums authentiques au caractère artisanal et familial.

Quelle est la nature de votre partenariat avec Planteray ?

Nous travaillons en collaboration depuis plusieurs années avec Planteray et Maison Ferrand, avec qui nous partageons des valeurs communes, étant deux entreprises familiales qui mettent en avant le savoir-faire, le terroir et le respect de la nature et du patrimoine. En nous associant avec Planteray, nous unissons nos forces pour valoriser la canne à sucre mauricienne et promouvoir notre terroir à travers des millésimes uniques, mais aussi pour donner du caractère à des assemblages, comme sur le rhum Planteray Sealander. Cette collaboration prend notamment la forme d'échanges techniques, structurels et de connaissance, avec par exemple Don Benn qui est le Master Distiller de la Stad's West Indies Rum Distillery, mais aussi de discussions autour des rhums vieux, la culture de la canne à sucre et l'approche du terroir mauricien. Par ailleurs, étant une petite distillerie encore peu connue, Planteray nous permet d'avoir davantage de visibilité dans l'univers du rhum, à travers



des expressions nouvelles. Grâce à ce partenariat, les rhums Planteray ont l'occasion de promouvoir de nouveaux types de rhums, et de profils aromatiques singuliers sur un terroir unique : l'île Maurice.

Quelles sont les initiatives mises en place ?

Dans le cadre de notre partenariat avec les rhums Planteray, nous échangeons depuis de nombreuses années sur nos méthodes, nos savoir-faire, nos techniques, dans le cadre d'une collaboration humaine. Nous avons par exemple développé un nouveau chai avec une capacité de 1000 fûts, qui est ouvert à la visite, ici, à l'île Maurice. Depuis plus de 10 ans, nous avons investi dans une distillerie avec une belle capacité de production. L'objectif est de continuer à augmenter notre production, tout en préservant nos méthodes traditionnelles et nos valeurs familiales. De plus, nous avons des infrastructures depuis plusieurs années pour accueillir le public, notamment avec des visites guidées dans notre célèbre excursion « La Route du Thé, du Rhum et de la Vanille ». Ces investissements illustrent notre engagement à partager notre passion pour le rhum et à faire découvrir la richesse de notre terroir mauricien.



La distillerie Saint Aubin se trouve au sud de l'île, on vous conseille de la visiter !

SAINT AUBIN PAR ALEXANDRE GABRIEL CRÉATEUR DE PLANTERAY RUM

Quelles sont les particularités de la distillerie de Saint-Aubin ?

La mission de Planteray, depuis plus de 25 ans maintenant, a toujours été de comprendre les grandes origines du rhum, afin d'en créer des expressions fabuleuses qui soient le reflet de distilleries mythiques. Les rhums de l'île Maurice et notamment de la Distillerie St Aubin sont des rhums qui nous fascinent par leur finesse, leur intensité, leur floralité et leur complexité, et c'est une expression qui nous passionne particulièrement. La Distillerie Saint Aubin travaille principalement sur des distillats de jus, car la famille possède un domaine de canne important, en travaillant avec des variétés qui nous intéressent beaucoup. Depuis plusieurs années, nous effectuons des recherches sur les distillats de jus de canne, à la Barbade notamment, et ce partenariat à l'île Maurice s'inscrit également dans une recherche et un travail approfondi sur le rhum, tant sur les mélasses que sur le jus de canne. Depuis 5 ans maintenant, nous travaillons sur des variétés de cannes en collaboration avec la Sugar Cane Breeding Station à la Barbade et c'est un aspect du rhum qui nous intéresse beaucoup, un héritage partagé par la Distillerie St Aubin.

Ici nous sommes très intéressés par le travail de la distillerie réalisé ensemble sur des rhums qui sont particulièrement floraux et très fins. C'est à la fois un travail sur la canne elle-même, mais aussi sur la fermentation et la distillation. Cette distillerie a l'avantage d'avoir à la fois un alambic et une colonne, tous deux intéressants.

Quelle est la nature du partenariat entre les rhums Planteray et la Distillerie Saint Aubin ?

Notre partenariat avec la distillerie Saint-Aubin date de déjà plusieurs années. Nous prenons le temps d'abord de se connaître, d'échanger nos savoir-faire, nos techniques, nos apprentissages, allant jusqu'à une discussion approfondie sur la fermentation, la distillation et bien sûr le vieillissement. Plus qu'une distillerie, c'est une famille que nous connaissons depuis de nombreuses années et pour qui nous avons un grand respect. C'est un partenariat avant tout humain, puisque nous avons nos équipes, de France comme de la Barbade, qui sont allées travailler sur les mélasses, les distillats de jus, la fermentation et le fonctionnement des alambics jusqu'à l'île Maurice, avec la famille Guimbeau, pour échanger les savoirs. Charles et sa famille, à leur tour, viennent nous voir à Cognac. Ce sont des amis, nous partageons la même table, et il y a une vraie intimité entre la famille Guimbeau et Planteray. C'est un partenariat profond qui est à la fois technique, et de connaissances, avec des valeurs communes, les valeurs de Planteray. Lorsqu'on coopère, on fait des rhums toujours meilleurs et délicieux. J'ai



la chance d'avoir autour de moi parmi les meilleurs techniciens (Don Benn, élu deux fois meilleur distillateur de rhum au monde) l'équipe complète avec Digger, entre lui et son père qui ont travaillé plus de 91 ans à la distillerie Stade's West Indies Rum Distillery), mais aussi en travaillant de manière méthodique et surtout avec passion et envie, pour créer des rhums Planteray qui soient toujours plus étonnants et délicieux. C'est notre mission, partagée avec la famille St Aubin et Guimbeau.

Ce partenariat a-t-il mené à des projets de développement concrets ?

Ce sont comme nous des cultivateurs distillateurs, qui pensent que la qualité se travaille grâce à la terre et la matière. Non seulement ils font pousser leur canne, mais effectuent également un travail remarquable sur la vanille, et le thé avec une magnifique propriété. C'est quelque chose qui nous inspire énormément pour (surprise surprise) des éditions futures, qui seront travaillées à 4 mains, toujours avec ce travail approfondi sur la matière et les savoirs partagés. Au cours des dernières années, nous avons beaucoup travaillé avec la distillerie St Aubin, notamment sur des rhums que nous commençons seulement à commercialiser. Nous travaillons les expressions des rhums de la Distillerie Saint Aubin à travers des millésimes, mais ils font également partie de l'assemblage de Planteray Sealander, apportant la fraîcheur et cette floralité caractéristique, sans quoi ce rhum ne serait pas le même. Sur place, nous avons d'ailleurs un stock dédié pour Planteray, qui contient déjà plusieurs centaines de fûts, avec un objectif de monter à 1000.

MEDINE DISTILLERY

LA PLUS ANCIENNE DISTILLERIE DE MAURICE FOURMILLE DE PROJETS

La plus ancienne distillerie de l'île s'est fait connaître du public européen grâce à deux marques, Pink Pigeon et Penny Blue. Cette "vieille dame" ne dort pas pour autant sur ses lauriers et prépare de gros changements pour 2025.



Jean-François Kœnig, General Manager et Master Distiller.

La distillerie Médine a été créée en 1926 et est aujourd'hui la plus vieille en activité sur l'île. Elle est située sur la côte ouest, près de Flic en Flac, à côté d'une sucrerie qui a fermé ses portes il y a cinq ans. Medine Distillery Company (MDC) règne sur un domaine de 3000 hectares de canne à sucre. « La récolte est envoyée dans les trois sucreries qui continuent de fonctionner sur l'île Maurice, puis elle nous revient sous forme de mélasse, raconte Jean-François Kœnig, General Manager et Master Distiller. On ne peut donc pas vraiment la retracer à la parcelle. La notion de terroir ne commence pas pour nous sur le territoire agricole. »

UN RHUM TRADITIONNEL DE MÉLASSE

La fermentation en batch et en trois étapes : croissance de levures, cuve de préfermentation et fermentation, pour une durée totale d'à peu près 24 heures. La fermentation se fait dans des cuves en inox à température contrôlée (autour de 33°). Cela débouche sur

un vin de mélasse qui titre entre 8 et 9 %. La distillation se fait à l'aide de colonnes multiples. Cela permet à Medine Distillery de produire un rhum très léger, principalement pour des embouteilleurs locaux. Mais pas seulement. « Pour notre marque Penny Blue on produit un rhum plus aromatique en deux étapes : évaporation de l'alcool et des composés aromatiques, puis concentration. Notre full body rum sort autour de 90 %, explique Jean-François Kœnig. Il est très fruité, et a de la texture, car on récupère beaucoup de matière grasse aromatique. Il est ensuite réduit et mis en vieillissement à 65 %. »

PENNY BLUE

Pour avoir l'appellation rhum vieux à Maurice, il faut au minimum deux ans de vieillissement. C'est sous contrôle de la douane locale. La région où se trouve la Medine, près de Flic en Flac, est une des plus chaudes de l'île. On voit la mer de la distillerie, et l'altitude est très basse. Ce qui explique une part des anges autour de 8 %. Différents types de fûts, principalement des ex-fûts de cognac, des ex-fûts de bourbon, et des fûts de whisky écossais, sont utilisés. « Pour nos petites séries, on peut utiliser d'autres types de fûts, comme le Sauternes ou le sherry par exemple, précise Jean-François Kœnig. Enfin, nous avons des fûts neufs, où les rhums passent seulement un ou deux ans. Penny Blue ce sont essentiellement des rhums d'assemblages. Il y a le VSOP qui a vieilli au moins 4 ans, le XO (6 ans), et ensuite une série limitée de single casks. »

DE GRANDS CHANGEMENTS EN PERSPECTIVE

Medine Distillery produit une deuxième marque, Pink Pigeon, qui est un rhum plus léger et qui passe par une troisième colonne. « Il est infusé dans des épices, de la vanille naturelle, de l'écorce d'orange pendant 6 mois. Le rhum est à 37,5 %, nous apprend Thierry Curé, le general manager de The Indian Ocean Rum (IORC). La recette a été mise au point par Jean-François et Alain Chatel de la Réunion. » The Indian Ocean Rum (IORC) est la compagnie sœur de Medine Distillery (MDC). Elle s'occupe des achats de matières premières, du marketing et de la vente local et international des marques, alors que MDC s'occupe de produire, vieillir et la mise en bouteille de Penny Blue et Pink Pigeon. « On est en plein rebranding des marques, les bouteilles, les boîtes, le code couleur, les étiquettes vont changer, des cuvées vont apparaître, et une troisième marque 100 % mauricienne aussi... Vous en saurez plus début 2025, tease Thierry Curé. Et nous allons ouvrir une boutique/musée/dégustation de Indian Ocean Rum à Casela Nature Park pour décembre 2024. »



DISTILLERIE CHAMAREL

LA TRAÇABILITÉ AVANT TOUT !

Créée au début du millénaire par la famille Gimbeau, la distillerie Saint Aubin nous enchante depuis avec ses cuvées pur jus de canne, et bénéficie à plein de son partenariat avec les Français de Planteray.

INTERVIEW

OLIVIER COUCAUD

LE FONDATEUR DE CHAMAREL



de continuer à produire de la canne et à préserver un maximum d'emploi dans la région, la famille a décidé de transformer ses propres cannes en rhum de pur jus de canne. C'est ainsi que la Distillerie Chamarel a vu le jour en août 2008. Nous avons donc nos champs de cannes, nos moulins, la distillerie, les chais, l'embouteillage, ainsi qu'un restaurant et une boutique sur place : un Single Estate Rum où tout est fait sur place, avec 100 % de traçabilité.

Quelles sont les marques qui y sont produites ?

Nous produisons la marque Chamarel. Elle se décline sous plusieurs cuvées :

- **Rhum Blanc** : Premium Classic 40 % (Blanc de colonne) – Premium Classic 50% (Blanc de colonne) – Double Distilled 44 % (Blanc double distillation en Alambic en cuivre, méthode Cognac)
- **Rhum E.S.B & Spiced** : Gold 40% (ESB 12 à 18 mois) – Spiced Vanille 40 % (ESB avec infusion de vanille) – Spiced Exotic (ESB avec infusion d'épices) – Spiced Dark (2 ans en fût de bourbon + épices)
- **Rhum Vieux** : VS (3 ans) – VSOP (4 ans) – XO (6 ans)
- **Rhum Vieux finition 2025** : XO Sauternes (8 ans) – XO Bourbon (8 ans) – XO Pedro Ximenez (8 ans). Les finitions sont des éditions limitées qui changent chaque année
- **Rhum Vieux Édition Limitée** : Small Batch No3 – Single Cask – Carafe 15e anniversaire
- **Liqueur à base de Rhum** : Vanille – Coco – Mandarine – Café – Ananas

Nous produisons aussi la marque TI RHUM qui est destinée principalement au marché local HORECA.

Quel est le terroir des cannes à sucre, votre matière première ?

Nous sommes situés au sud-ouest de l'île, à 350 mètres d'altitude, avec une bonne exposition vers l'Ouest. Nous avons des sols d'origine volcanique (décomposition de la dolérite – roche

Quelle est l'histoire de la distillerie ?

Le Domaine a été acheté en 1996 par La Famille Herbert Coucaud. Au départ, l'activité principale était la canne à sucre, cultivée sur environ 200 hectares. À ce moment-là, l'île Maurice bénéficiait encore des accords préférentiels sur l'exportation du sucre brut (Accords ACP) et donc il était interdit de faire du rhum de pur jus de canne. Toutes les cannes étaient exclusivement réservées à la production de sucre, avec un prix favorable. Suite au démantèlement progressif de ces accords, le Domaine n'était plus rentable. Il fallait diversifier. Dans le but



Les rhums Chamarel sont distillés en colonne continue et en alambic à repasse.

basaltique) avec une pluviosité moyenne (entre 1000 et 1400 mm de pluie par an). Nous avons aussi deux saisons tropicales différentes, l'une plus chaude et l'autre fraîche.

Quelles sont les variétés de canne à sucre ?

Nous utilisons 3 variétés de cannes à ce jour : R573 – début de récolte, R579 – milieu et R570 – fin de récolte.

Selon vous, qu'est-ce qui entre dans la définition du terroir des rhums de la distillerie ?

Le plus important est la traçabilité. Car au-delà du terroir et de ce que la nature vous procure, il est très important de faire les choses avec précision. Par exemple, le délai entre la récolte/coupe et le pressurage dans les moulins est très important. Nous essayons d'avoir les jus les plus frais possibles pour éviter certaines fermentations qui commencent dès la coupe de la canne. En d'autres mots, si vous achetez de la canne avec un planteur et que vous ne maîtrisez pas la récolte, vous pouvez avoir de mauvaises surprises en fermentation.

Comment est produit votre rhum (pressage, fermentation, distillation, vieillissement...)?

Nous récoltons toutes nos cannes à la main, en grande longueur. Ensuite, nous essayons d'être le plus rapides possible pour presser et extraire le jus, et démarrer la fermentation. Ensuite nous distillons en colonne continue et en alambic à repasse. Enfin, nous stockons tous nos rhums blancs en cuve inox pour plusieurs mois avant de les diriger vers les chais d'assemblage, ou de vieillissement. Concernant le vieillissement, nous avons actuellement 1200 fûts de plusieurs origines et variétés.

Qu'est-ce qui selon vous fait la particularité de vos rhums ?

Nous sommes un Single Estate Rum. C'est une grande force. Ensuite, nous produisons des rhums de pur jus de canne, qui est aussi une signature de notre terroir. Enfin, nous mettons beaucoup l'emphase sur le vieillissement où nous voulons chaque année apporter des nouveautés, comme les finitions par exemple.



DISTILLERIE OXENHAM L'INNOVATION EN BANDOULIÈRE

La plus jeune des distilleries de l'île Maurice, a dès le départ fait le pari (réussi) de produire à la fois des rhums de mélasse et de pur jus de canne.

INTERVIEW

FRANCIS MAIRET DIRECTEUR DES VENTES FRANCE DE MAISON LEDA (DISTRIBUTEUR)

Quelle est l'histoire de la distillerie ?

La distillerie Oxenham, fondée en 2010 (centre de l'île, côté ouest), est le fruit de quatre générations d'engagement familial dans les vins et spiritueux. Première distillerie de l'île Maurice à utiliser la mélasse et le jus de canne à sucre pour la production de rhum, Oxenham allie tradition mauricienne et innovation pour créer des spiritueux uniques.

Quelles sont les marques qui y sont produites ?

Les marques produites incluent Oaks & Ames (pure canne), Bougainville (mélasse), et récemment le Pierre Poivre Gin.

Quel est le terroir des cannes à sucre et de la mélasse ?

Les cannes à sucre proviennent de sols volcaniques mauriciens, riches et fertiles, qui confèrent aux rhums leur caractère distinct. La mélasse est issue des propriétés sucrières en opération à l'île Maurice.



Selon vous, qu'est-ce qui entre dans la définition du terroir des rhums de la distillerie ?

Le terroir des rhums Oxenham repose sur le climat tropical, les sols volcaniques, et les variétés de cannes locales, qui influencent la complexité et la richesse aromatique des rhums, tout en respectant l'authenticité du savoir-faire mauricien.

Comment est produit votre rhum (pressage, fermentation, distillation, vieillissement...)?

Le processus de production du rhum inclut la fermentation de la mélasse ou du jus de canne à basse température (18-24 °C), la distillation en alambics Holstein hybrides en cuivre, et le vieillissement dans des fûts de chêne soigneusement sélectionnés. Selon le rhum, le vieillissement peut varier de 2 ans pour le Gold à 10 ans pour les rhums Hors d'Âge.



Récolte de la canne à sucre de nuit.

LABOURDONNAIS 50 NUANCES DE PUR JUS

Avec ses rhums pur jus, ses arrangés ou encore ses liqueurs, Labourdonnais s'est imposée avec succès sur la plupart des segments du rhum.

INTERVIEW

MICKAËL DERUNES MANAGER GENERAL



Quelle est l'histoire de la distillerie ?

Maurice a été découverte par les Arabes au XVIe siècle. Ensuite, les Portugais sont arrivés dans les années 1500, puis les Hollandais ont colonisé l'île et y sont restés environ 100 ans. Ce sont eux qui ont commencé à cultiver la canne à sucre. L'occupation française a commencé en 1710 et s'est poursuivie jusqu'en 1810. Mahé de Labourdonnais a été gouverneur de Maurice en 1735 et il a développé l'industrie sucrière avec la première sucrerie. Après les Français, l'île est passée sous domination britannique de 1810 à 1968, année où nous sommes devenus indépendants. Maurice a été autorisée à produire du rhum agricole en 2006. Avant cela, le rhum n'était produit que de manière traditionnelle (mélasse). Le Domaine de Labourdonnais au nord de l'île, fondé en 1774, est niché dans de magnifiques jardins et vergers luxuriants. La Distillerie de Labourdonnais « Rhum Pur Jus » a été construite en 2006.

Quelles sont les marques qui y sont produites ?

Nous avons 3 gammes à ce jour qui sont la Gamme Classique, Liqueur et Prestige qui sont nos vieux rhums. Et notre mascotte « Raph » The Dodo Of Mauritius.

Quel est le terroir des cannes à sucre, votre matière première ?

La récolte commence en juin et se termine en décembre. Pour Labourdonnais, nous distillons entre août et novembre.

Quelles sont les variétés de canne à sucre ?

Nous utilisons la canne jaune et la canne rouge principalement

Selon vous, qu'est-ce qui entre dans la définition du terroir des rhums de la distillerie ?

La qualité de nos cannes à l'île Maurice permet d'avoir un bon rendement en sucre. Elle parvient à traverser les intempéries de notre île tropicale, entre l'humidité, la chaleur, le manque d'eau et les cyclones. Notre rhum blanc a une belle rondeur en bouche avec des notes d'ananas et un côté floral.

Comment est produit votre rhum ?

Le processus de fermentation dure entre 35 et 40 heures environ. Notre colonne de distillation possède 20 plateaux dans sa section de distillatrice et 15 plateaux dans sa section de concentration. Le distillat est collecté à partir de trois plateaux différents dans la section de rectification. Notre production annuelle varie entre 200 000 et 300 000 litres de rhum « Pur Jus » à 89 %. Pour ce qui est du vieillissement, nous importons plusieurs variétés de fûts, ex Bourbon, ex Cognac, ex Whisky, ex Porto, ex Pineau de Charente et d'ex Armagnac afin de varier les plaisirs.

Qu'est-ce qui selon vous fait la particularité de vos rhums ?

Nous élaborons nos rhums en infusions naturelles avec les fruits et épices du verger de Labourdonnais. Nous créons des recettes à base de vieux rhum afin d'avoir ce côté gourmand tout en gardant la puissance du bois.



DISTILLERIE GRAY'S

LE JOYAUX DE TERRA

Bénéficiant d'un immense domaine à Terra, Gray's Distillery (qui produit notamment New Grove) est devenu en très peu de temps une des meilleures distilleries de rhum de mélasse au monde.

INTERVIEW

FLORENCE DE CORIOLIS

RUM BRAND MANAGER CHEZ GRAY'S



Quelle est l'histoire de la distillerie ?

La culture de la canne à sucre est ancrée dans l'histoire et la culture mauricienne, tout comme le rhum, emblématique de l'île depuis ses origines.

1740 Notre histoire commence au Domaine de La Villebague, dans le village de Pamplemousses, où le premier moulin à sucre sous l'ère française fut construit en 1743 et la première distillerie de rhum.

1838 Victor, Pierre et Eugène Harel acquièrent le domaine sucrier de Belle

Vue, à Pamplemousses. Cette acquisition marque la naissance du groupe Harel Frères. Grâce à la vision de Pierre Charles Harel, les techniques de distillation et le cadre juridique s'améliorent considérablement. Le groupe est considéré comme le pionnier de la distillation sur l'île.

1932 Harel Frères acquiert une partie de la Mauritius OK Distillery Co. Ltd, dans le but d'améliorer le processus de distillation du rhum.

1969 Harel Frères acquiert intégralement la Mauritius OK Distillery Co. Ltd, désormais Grays Distilling dont le nom commercial est New Grove Distillery.

2003 Grays inc. Ltd crée la marque de rhum New Grove et le premier chai de vieillissement moderne à Maurice.

2012 Rebranding de Harel Frères pour devenir Terra.

2020 New Grove remporte le titre du meilleur rhum au monde à l'International Sugar Cane Spirit Award.

2024 : New Grove Distillery possède 4 marques et 4 types de rhums. Traditionnel, base de mélasse, profil sec : New Grove, la marque principale reconnue pour son expertise. Sa version en rhum léger avec Gecko Bay. Pur Jus, base pure jus de canne :

Mauricia et ses variations en alambic. Contemporain, base mélasse : La collection Lazy Dodo pour sa tropicalité et sa gourmandise.

Quel est le terroir des cannes à sucre, et de la mélasse, votre matière première ?

D'origine volcanique, l'île Maurice a été modelée par plusieurs séries de coulées de lave basiques qui se sont succédé à des intervalles de temps durant 8 à 9 millions d'années. À

Terra, notre société mère, la canne est cultivée dans les plaines du Nord. Le parcellaire cannier se trouve à des altitudes allant de 10 mètres à 300 mètres par rapport au niveau de la mer. Sur cette plage d'altitude, la pluviométrie varie de 1 000 mm à 2 300 mm par an dont deux tiers sont durant les mois d'été (Octobre-Mars). La Plaine du Nord, gorgée de soleil, est issue des coulées de lave les plus récentes (0,3 à 0,02 million d'années). La canne est cultivée principalement sur des sols ferrallitiques avec trois familles majeures recensées à Terra. Cette mosaïque de sols et de terroirs nous permet d'avoir des cannes à pleine maturité tout au long de la campagne s'étalant de juillet à décembre. À Terra, les superficies consacrées à la culture de la canne à sucre ont augmenté au fil des ans et s'élèvent aujourd'hui à environ 6 000 hectares de terres agricoles sur un total de 7 000 hectares de terres. Chez New Grove, nous contrôlons l'intégralité du processus de fabrication, en cinq étapes, ce qui nous offre le label « Single Estate ». De premières tiges plantées à la première gorgée dégustée, nos rhums reflètent les empreintes du terroir et du labeur mauricien.

Quels sont les types de mélasse utilisés ?

Les mélasses utilisées proviennent exclusivement de notre société sœur, Terra Milling qui produit jusqu'à 80 000 tonnes de sucres 100 % naturels, sans soufre, nous offrant une mélasse fraîche et naturelle. Notre mélasse contient 44 % de sucres fermentescibles, ce qui a un impact positif sur la qualité de nos rhums.

Selon vous, qu'est-ce qui entre dans la définition du terroir des rhums New Grove ?

L'île Maurice exerce une diversité unique par son climat subtropical maritime et ses caractéristiques géologiques distinctives, propices à une végétation foisonnante et nourricière. Nos champs de cannes bénéficient de microclimats comprenant du soleil toute l'année et prospèrent dans les sols humides, profonds et bien drainés de l'île d'origine volcanique. Nos rhums caractérisent véritablement l'esprit de l'île Maurice : épices douces, fraîcheur mentholée, fruits tropicaux, notes de poivre et de vanille... Ce n'est pas par hasard que notre plus grande parcellaire s'appelle Beau Plan !

Comment est produit votre rhum de mélasse ?

Tout commence avec la culture de la canne à sucre sur le Domaine de Terra, qui s'étend sur 6 000 hectares. La récolte de la canne à sucre commence en « hiver », en juillet, et se termine en décembre. Terra Milling Ltd, située à Belle Vue Harel, est l'une des sucreries les plus modernes de l'île. Aujourd'hui, Terra Milling produit jusqu'à 80 000 tonnes de sucres 100 % naturels, sans soufre, ainsi que l'essence même de nos rhums : la mélasse. Pour les rhums Mauricia, le jus de canne fraîchement pressé est transféré à notre distillerie à proximité. New Grove Distillery a une capacité de production de 7 millions de litres d'alcool pur par an. Sa capacité de production quotidienne est de 30 000 L. La mélasse fermente avec les levures boulangères naturelles pendant 35 heures. Le moût est principalement distillé dans une colonne d'épuisement continue Coffey de 20 plateaux, puis dans une colonne de rectification de 17 plateaux, où sont prélevés les composés aromatiques. Le résultat de la distillation est de ± 93 % alc. vol. Nos techniques de distillation nous permettent de varier le nombre de congénères dans nos recettes, des rhums légers aux rhums chargés. Nous utilisons aussi un alambic à repasse pour les rhum grand arômes.

Quid du vieillissement ?

Sous l'œil vigilant de notre Maître de Chai, le rhum obtenu est ensuite transféré dans les chais de vieillissement, pour être minutieusement élevé dans des fûts spécialement sélectionnés, afin de garantir un résultat optimal. Les fûts sont remplis à 65 % alc. vol. et le rhum est lentement réduit au fil des ans, pour harmoniser les assemblages et éviter les goûts volatils. Les bois utilisés pour nos fûts sont : Fûts neufs de chêne français et américain; ex-fûts de Cognac et de Bourbon; quelques fûts d'exception comme d'anciens fûts de whisky, d'anciens fûts de vin, ou encore des fûts de bois exotiques. New Grove utilise, dans la plupart de ses cuvées, uniquement du chêne français.



La part des anges est d'environ 8 % par an. Nos rhums sont régulièrement évalués et dégustés par notre Maître de Chai et son équipe. L'assemblage des différents fûts est une étape cruciale, car elle permet d'arrondir, d'adoucir, d'associer et de créer les chefs-d'œuvre les plus savoureux. Nos rhums ne sont pas filtrés à froid, afin de préserver tous leurs arômes naturels. Ils nécessitent un suivi constant et assidu, avant de passer à l'embouteillage.

Qu'est-ce qui selon vous fait la particularité de vos rhums ?

À la New Grove Distillery, la pratique « du champ au verre » incarne l'excellence et l'expertise, permettant une meilleure visibilité et traçabilité. La vision de la distillerie à travers Terra est « For the future. Since 1838 », et à ce titre, nous sommes toujours à la recherche d'innovation, portée par un riche héritage. Les rhums de la New Grove Distillery, tout comme l'île Maurice, présentent une grande diversité. Notes tropicales, couleurs vives, saveurs vibrantes, et savoir-faire authentique s'entrelacent pour créer mille et un caractères. À travers ses marques et collections, New Grove Distillery s'invite dans tous vos moments de partages et de convivialité, au gré de vos envies.



New Grove s'est fait une place dans le cœur des amateurs de rhums de mélasse.

INTERVIEW

CHRISTIAN VERGIER, ŒNOLOGUE-CONSEIL ET GRAND CONNAISSEUR DE L'ÎLE MAURICE DEPUIS 33 ANS

Ce vieux routard du conseil dans le rhum connaît l'île Maurice (entre autres) comme sa poche, c'est donc évidemment à lui que nous donnons le dernier mot.



Y a-t-il un terroir du rhum mauricien ?

Le mot terroir est une indication qui fait souvent penser à la terre, or c'est plus que cela. C'est un environnement général qui contient la nature des sols ou le climat, mais aussi les hommes, les outils. La notion bourguignonne qui part des fameux climats pour se retrouver dans le vin est plus facile à appréhender que dans le rhum.

Oui et il y a aussi des cépages identifiés dans le vin de Bourgogne. Est-ce le cas pour le rhum mauricien ?

Sur Maurice, pendant longtemps la priorité c'était de produire du sucre et on a sélectionné des variétés qui produisaient beaucoup. On ne va pas avoir de monovariétaux comme dans les Antilles françaises. Ça change un peu avec l'arrivée de rhums de pur jus de canne. Mais la majorité de la production reste du rhum de mélasse, ou la variété et le terroir sont moins importants.

Quelle est la qualité de la mélasse ?

Maurice n'est plus vraiment un producteur de sucre blanc, mais un producteur de sucres spéciaux. Cela veut dire que la mélasse est de très bonne qualité, elle est plus aromatique, je la qualifierai même d'extraordinaire. De plus, il n'y a pas de stockage de mélasse sur de longues périodes, en général elle est fraîche, consommée dans l'année. Et elle vient exclusivement de l'île.

Qu'en est-il des rhums de pur jus de canne ?

Les pur jus de canne se développent énormément. Depuis que l'accord sur le sucre est tombé, cela devient moins intéressant d'en produire, car son prix n'est plus garanti. Donc il y a un peu moins de mélasse. Et cela devient plus intéressant de faire directement du rhum avec le jus de canne. C'est un peu la même évolution qu'à la Réunion.

Et le vieillissement ?

Il y a beaucoup de fûts d'ex-bourbon, mais de moins en moins, car les USA sont loin, et que c'est de plus en plus cher. Les fûts français ex-viniques en provenance d'Afrique du Sud (vin ou brandy) sont également utilisés. C'est logique, car c'est le même bassin, il y a des liens historiques.

Au final, quelle est la typicité du rhum mauricien ?

Le rhum tel qu'on l'envisage en Europe est récent, 2002 et 2003. Auparavant, les distilleries avaient seulement le droit de produire du rhum léger. Ce dernier est beaucoup utilisé à l'export pour les besoins en alcool neutre, pour les punches ou les spiced par exemple. Et il est aussi beaucoup consommé sur l'île. Il est d'ailleurs de bonne qualité et affiche un TAV autour de 32 %. Les marques qu'on connaît en Europe sont assez chères sur le marché local et peu consommé en dehors des hôtels. Chaque maison se différencie par ses pratiques, ses outils, va insuffler un style et un caractère. Mais de manière générale, les rhums de mélasse avec un taux de non-alcool élevé sont très frais avec sensation de fraîcheur, de légèreté. Un peu comme à la Réunion d'ailleurs. 🍷



Nouveau livre d'Alexandre Vingtier



Le nouveau guide de référence par le rédacteur en chef de Rumpoter

Disponible dans toutes les grandes librairies et sur les sites e-commerce

amazon

fnac.com

DUNOD
une page d'avance

Cultura

leslibraires.fr

PVC : 22€



AVEC CANNE BLEUE CLÉMENT A INVENTÉ LE PREMIER RHUM MONOVARIÉTAL AU MONDE

Retour sur la genèse et la carrière du premier rhum monovariétal de l'histoire, de 2001 à nos jours. Ce fut aussi l'un des premiers rhums blancs millésimés.

Par Arthur Andrieu

Pionnier dans l'univers des rhums agricoles, Rhum Clément a marqué l'histoire en lançant le tout premier rhum monovariétal : la Canne Bleue (ou B69 566 de son nom scientifique). Issue d'une seule variété de canne à sucre aux reflets bleu-violet distinctifs, cette cuvée incarne l'essence du terroir martiniquais. Depuis 2001, chaque millésime de la Canne Bleue reflète l'expertise de la maison en matière de rhum agricole, avec des éditions qui se distinguent par leur richesse et leur profondeur aromatique.

UN PROCESSUS DE FABRICATION RIGoureux ET SÉLECTIF

La création de chaque millésime Canne Bleue repose sur une méthodologie minutieuse, où le critère organoleptique prime pour garantir l'équilibre et la qualité aromatique de chaque cuvée. Bien que Canne Bleue soit un rhum monovariétal, ce n'est pas nécessairement un rhum parcellaire, car les cannes proviennent de diverses parcelles dans l'aire d'appellation AOC Martinique et sont sélectionnées en fonction de leur qualité et de leur maturité. Entre janvier et juin, quand leur maturité est optimale, les cannes sont récoltées grâce des machines à couper la canne, assurant la fraîcheur du jus. Les meilleurs lots, destinés aux cuvées millésimées,

sont choisis par le comité de dégustation Clément, composé entre autres du maître de chai Julien Thimon, du responsable R&D et du directeur de production. Généralement, les lots les plus prometteurs proviennent de cannes récoltées après une période sèche et plusieurs jours consécutifs d'ensoleillement maximal. Ces conditions favorisent un taux de BRIX élevé (teneur en sucre), élément essentiel pour une fermentation et un développement aromatique optimal. Le rhum est ensuite soumis à un temps de repos prolongé, variant entre 5 et 7 mois selon la météo, au cours duquel il alterne entre des périodes de brassage et de réduction par micro-bullage. Ce procédé de micro-bullage, réalisé avec un bras inox micro-perforé, est l'une des dernières innovations dans la production des millésimes de canne bleue. Ce procédé permet de libérer les arômes et de préserver la complexité aromatique tout en apportant une rondeur caractéristique.

UN EFFET MILLÉSIME DISTINCT POUR CHAQUE ÉDITION

Pour chaque millésime, le comité de dégustation de Rhum Clément sélectionne et approuve les lots, assurant que chaque édition Canne Bleue ait un profil unique. Les amateurs peuvent



Clément est au top du spiritourisme avec son circuit de visite.

ainsi remarquer des différences subtiles dans la palette aromatique d'une année à l'autre. Par exemple, le millésime 2018 se distinguait par des notes intenses de citron vert, tandis que le 2024 propose des arômes frais de thé vert et de citronnelle, mêlés à des touches florales de frangipanier. Cette approche millésimée fait de chaque édition un voyage gustatif distinct pour les amateurs de rhums agricoles et de ti'punch.

DES ÉDITIONS COLLECTOR POUR LES AMATEURS ET LES COLLECTIONNEURS

Chaque nouveau millésime de la Canne Bleue n'est pas seulement une expérience de dégustation, mais également un objet de collection. Audrey Bruisson, directrice marketing chez Spiribam, explique : « Chaque édition Canne Bleue est non seulement le reflet de la récolte annuelle, mais aussi des tendances du design contemporain. » Depuis 2014, la bouteille conserve sa forme iconique, tout en se réinventant chaque année pour surprendre les collectionneurs et les amateurs de rhum. La bouteille 2024 se distingue par un design argenté saisissant, avec des effets miroir qui captivent le regard et symbolisent un mélange audacieux de tradition et de modernité.

UN LANCEMENT ANNUEL EN HONNEUR DE LA SAINT CLÉMENT

Chaque année, la Canne Bleue est dévoilée en avant-première à la boutique et dans l'espace de dégustation récemment rénové, de l'Habitation Clément au François, en Martinique, pour célébrer la Saint Clément le 23 novembre. Cet événement attire les passionnés et marque le lancement officiel de la distribution en France et à l'international, consolidant la réputation de la Canne Bleue comme un incontournable du monde du rhum agricole. Avec une

production annuelle oscillant entre 60000 et 100000 bouteilles, la Canne Bleue de Rhum Clément est distribuée en Martinique, dans les Caraïbes, en France hexagonale et dans les pays francophones, mais aussi à l'international, auprès des collectionneurs et amateurs de rhum agricole d'exception.

UN MILLÉSIME 2024 REMARQUABLE

La cuvée 2024 incarne pleinement l'esprit d'innovation et de la tradition de la maison en matière de rhum agricole, combinant des notes fraîches et florales à un design audacieux. 🍷



Notes de dégustation Clément Canne Bleue Millésime 2024 :

Des arômes frais de thé vert et citronnelle se mêlent à des notes florales de frangipanier, pour une dégustation délicate et équilibrée.

70 cl - 50 % - PVC 48 €



Rhum J.M

Le joyau martiniquais

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

MOUNT GAY BLACK BARREL

LE RHUM QUI RAVIRA LES AMATEURS DE WHISKY

Ce rhum vieux en provenance de la Barbade a passé de 3 à 7 ans dans des fûts ex-whisky et 6 mois dans d'anciens fûts de Bourbon profondément carbonisés, Char 3 minimum.

MATIÈRE PREMIÈRE :

Mélasses originaires de la Barbade (15 %) ou de la Caraïbe (85 %), 100% certifiées Bonsucro. Eau du puits de la distillerie.

FERMENTATION :

La fermentation dure en moyenne 72 heures, soit trois jours, et se passe dans deux types de contenants : des cuves en acier inoxydable en milieu clos, ou en chêne français à l'air libre.

DISTILLATION :

Le vin de mélasse fermenté dans le chêne français va ensuite être distillé à l'aide des trois pot stills en cuivre McMillan, qui fournissent un distillat plus robuste, parfait pour construire l'ossature, la structure des assemblages... et du Coffey Still qui a été remis en état 2019. A savoir que Mount Gay exploite également un alambic espagnol en cuivre Fragasa, plus petit, qui offre, grâce à son col plus long, des distillats très élégants et fruités. Le vin de mélasse fermenté en acier inoxydable sera distillé dans une colonne, qui donne aux assemblages Mount Gay leurs notes florales et de fruits d'été, plus légères et élégantes. La combinaison de l'alambic en cuivre et des distillats en colonne définit le style élégant et riche du Mount Gay, avec ses notes caractéristiques de poire, de banane et d'amandes.



VIEILLISSEMENT :

Black Barrel est un produit unique dans la gamme principale de Mount Gay. Comme le XO ou l'Eclipse, le Black Barrel est un mélange de distillats de colonne et d'alambic. Les rhums ont vieilli de 3 à 7 ans dans d'anciens fûts de whisky américain. Trudiann Branker et son équipe créent pour chaque lot un assemblage de ces différents distillats, et optent pour un finish de 6 mois supplémentaires de maturation dans d'anciens fûts de Bourbon profondément carbonisés, Char 3 minimum. La finition dans ces fûts spécifiques est ce qui a inspiré le nom de l'expression lorsqu'elle a été créée pour la première fois par le prédécesseur de Trudiann en tant que Master Blender, Allen Smith, en 2011. Elle confère au Black Barrel une combinaison intéressante d'arômes doux de noix de coco, de caramel salé, de noix et de zeste d'orange, et en même temps des notes fumées et grillées.

Black Barrel a été initialement imaginé pour satisfaire les palais des aficionados de Whisky et de Whiskey, ainsi que pour éveiller la curiosité

des buveurs à la recherche d'un rhum au profil épicé, mais fabriqué avec seulement 3 ingrédients, la mélasse, l'eau et les levures, et une sérieuse expertise dans la maîtrise du bois, plutôt que fabriqué par l'ajout de sucre et d'arômes.

MOUNT GAY XO TRIPLE CASK

OU L'ART DE L'ASSEMBLAGE BARBADIEN

Trudiann Branker, master Blender depuis 2019 nous livre une nouvelle interprétation de l'intemporel XO (il a été le premier XO dans la catégorie des rhums) créé en 1991 par Jerry Edwards.

MATIÈRE PREMIÈRE :

Mélasses originaires de la Barbade (15 %) ou de la Caraïbe (85 %), 100 % certifiées Bonsucro. Eau du puits de la distillerie.

FERMENTATION :

La fermentation dure en moyenne 72 heures, soit trois jours, et se passe dans deux types de contenants : des cuves en acier inoxydable en milieu clos, ou en chêne français à l'air libre.

DISTILLATION :

Le vin de mélasse fermenté dans le chêne français va ensuite être distillé à l'aide des trois pot stills en cuivre McMillan, qui fournissent un distillat plus robuste, parfait pour construire l'ossature, la structure des assemblages... et du Coffey Still qui a été remise en état 2019. A savoir que Mount Gay exploite également un alambic espagnol en cuivre Fragasa, plus petit, qui offre, grâce à son col plus long, des distillats très élégants et fruités.

Le vin de mélasse fermenté en acier inoxydable sera distillé dans une colonne, qui donne aux assemblages Mount Gay leurs notes florales et de fruits d'été, plus légères et élégantes. La combinaison de l'alambic en cuivre et des distillats en colonne définit le style élégant et riche du Mount Gay, avec ses notes caractéristiques de poires, de bananes et d'amandes.



VIEILLISSEMENT :

Mount Gay nous propose un assemblage de différents crus, vieillis entre 5 et 17 ans dans d'ex-fûts de Whisky, de Bourbon et de Cognac... à 100 % sous le climat caraïbéen. D'où son nom : la cuvée XO Triple Casks ! Le rhum le plus jeune de l'assemblage est vieilli dans des ex-fûts de cognac (chêne pédonculé) en provenance directe des Charentes puisque Mount Gay fait partie du groupe Rémy Cointreau qui détient également les cognacs Rémy Martin et Louis XIII. Cet attrait pour cognac étant venu de la master Blender Trudiann Branker (depuis 2019) elle-même, afin d'apporter des notes plus fraîches et plus légères, plus florales au XO.

Les autres rhums de l'assemblage sont vieillis dans d'anciens fûts de whisky américain et d'anciens fûts de bourbon (chêne blanc américain) qui peuvent passer par différents niveaux de carbonisation (généralement Char 1 à 4).

Les différents distillats sont élevés séparément. Puis comme un peintre, Trudiann et son équipe disposent d'une très large palette de distillats, aux profils organoleptiques et aromatiques variés et aux textures et richesses différentes, avec lesquels ils peuvent jouer afin de reproduire, dans chaque lot, le profil gustatif primé et délicieux du XO Triple Casks.



Notes de dégustation fournies par le producteur :

Nez : Notes de chêne grillé et de beurre équilibrées par des fruits secs et des épices.

Bouche : Audacieux et aromatique avec des notes de zestes d'orange, de poivre noir, de vanille grillée et de caramel.

Corps : Chaud, moyennement corsé et long en bouche

MOUNT GAY BLACK BARREL

70 cl - 43 % - Distributeur: Rémy Cointreau

Médailles :

- San Francisco Wine & Spirits Competition 2024 - Gold
- Ultimate Spirits Competition 2023 - 95 points (Extraordinary, Ultimate Recommendation)
- International Wine & Spirit Competition (IWSC) 2023 - Bronze Medal
- American Distilling Institute, International Spirits Competition 2023 - Silver Medal
- London Spirits Competition 2022 - Silver Medal



Notes de dégustation fournies par le producteur :

Nez : Équilibre parfait entre les notes de vanille, de chêne et d'épices sèches

Bouche : Caramel salé, figue cuite et clou de girofle, chocolat noir.

Corps : Rond, doux et richement crémeux avec une longue finale

MOUNT GAY XO TRIPLE CASK

70 cl - 43 %

Distributeur: Rémy Cointreau

Médailles :

- San Francisco Wine & Spirits Competition 2024 - Double Gold
- Ultimate Spirits Competition 2023 - 92 points (Excellent, highly recommended)
- International Wine & Spirit Competition (IWSC) 2023 - Gold Medal
- American Distilling Institute, International Spirits Competition 2022 - Double Gold Medal
- London Spirits Competition 2022 - Silver Medal



Ancienne Usine Dorot, à Marie-Galante

IL Y A UN SIÈCLE LE GOÛT DU RHUM (PARTIE 2)

Après avoir étudié le goût des rhums de Martinique, au début du XX^e siècle, nous poursuivons notre exploration avec les rhums de Guadeloupe et de La Réunion. À partir de sources plus éparées, nous présentons les tendances gustatives de différents rhums représentatifs de ces territoires.

Par Anna Ostrowskyj et Matthieu Lange

1 / LES RHUMS DE GUADELOUPE

La Guadeloupe s'éloigne quelque peu de la production martiniquaise et les sources concernant la production sont rares. Nous disposons d'un seul tableau, fourni par le Professeur Sanarens en 1925, dont on déduit que le titre alcoolique en sortie d'alambic est supérieur de 2 à 3 % environ, aux rhums martiniquais. Nous nous baserons sur des études de ce même professeur, réalisées en 1913 pour analyser des rhums guadeloupéens.

UNE GÉOLOGIE

La Guadeloupe présente une très grande variété de sols. Au centre

de Basse-Terre, le cône de la Soufrière abrite des sols ferrallitiques. On trouve des sols plus riches sur les côtes. Les précipitations autour du volcan font de la Basse-Terre un endroit où la canne à sucre n'atteint pas toujours de très hauts niveaux de sucre. La forte minéralité des sols, leur richesse et leur profondeur contribuent au goût plus végétal et minéral du rhum. Grande-Terre et partiellement Marie-Galante partagent, elles, le même type de sol, constitué en majorité de vertisols de smectite et de calcite, et de sols calci-magnésiens. Les zones océaniques sont couvertes de cannes à sucre. Le stress hydrique et le vent généreux durant la saison des alizés, contribuent à la très grande richesse en sucre des



La végétation a envahi le site de l'ancienne usine Dorot.

cannes, offrant la grande douceur et les notes fruitées du rhum produit à partir des cannes cultivées dans ces régions.

RHUM D.F MILLAU, RHUM DE MÉLASSE

Avec un taux d'aldéhydes de 12,0 g/HLAP, on se retrouve dans une dimension très proche d'un rhum martiniquais de vesou cuit, où cette présence est bien perceptible. Un dégustateur trouverait dans ce rhum de petites notes de fruit frais. Les éthers montent à 77g/HLAP. Ce chiffre est typique d'un rhum produit en distillation discontinue, à partir d'une mélasse de troisième catégorie. Le niveau d'éther laisse penser à de l'acétate d'éthyle qui rappelle l'arôme de fruits tropicaux mûrs, en particulier l'ananas. La notable quantité des alcools supérieurs, 121g/HLAP, enrichit le bouquet aromatique d'une pointe alcoolique et d'arômes fruités et cireux. Les furfurols à 1,0 g/HLAP se situent à un niveau aussi comparable à ceux d'un rhum de sirop. Ils enrichissent le

TABLEAU XLIX
Rhums de vesou de la Guadeloupe (M. SANARENS)

	Marque H. B. M.		
	N° 1	N° 2	N° 3
Degré alcoolique à + 15°	59,6	59,6	61,7
Acides totaux	148,9	149,9	77,8
Aldéhydes	13,9	20,1	14,6
Ethers	47,1	67,8	64,8
Alcools supérieurs	100,7	92,3	120,1
Furfurol	1,2	1,8	0,6
Coefficient non-alcool	311,8	322,9	277,9

rhum de légères notes fumées, de noisette et d'amande grillée, de caramel brûlé et de café moulu. L'acidité volatile, 28,5 g/HLAP, complète la palette aromatique de légères touches lactées et acides. Globalement ce rhum a une quantité de congénères proche de celle d'un rhum de sirop, mais légèrement en-deçà des rhums martiniquais. On peut supposer qu'il s'agisse d'une orientation guadeloupéenne où les sucreries jouaient un rôle plus important dans l'économie. Le rhum restait un sous-produit de l'industrie sucrière. L'utilisation de vinasses lors de la fermentation n'était assurément pas chose courante. Aujourd'hui les rhums de l'Usine Bonne-Mère perpétuent cette tradition de rhum de mélasse en Guadeloupe.

RHUM H.B.M, RHUM DE VESOU

Les aldéhydes présentent un taux moyen de 13,9 g/HLAP, avec un pic à 20,1. Ces données se rapprochent des rhums de vesou de Martinique, avec une perception suffisante pour ressentir d'évidentes notes vertes. Les éthers allant de 47,1 à 67,8 g/HLAP s'éloignent des quantités présentes dans un rhum vesou cru de Martinique. On peut supposer qu'ils orientent vers des goûts floraux et fruités. Cela signe une distillation continue, probablement en colonne, ce que confirme le bas niveau, 92,3 g/HLAP, des alcools supérieurs. Ils amènent des notes vertes et balsamiques. Les furfurols, 0,6 gr/HLAP, bien moins perceptibles que dans le rhum de vesou martiniquais, apportent de légères notes grillées en fonction de la distillation. Ces données nous restituent le portrait d'un rhum de vesou guadeloupéen assez distant de celui de Martinique. Plus léger, herbacé et floral, en distillation continue, avec un degré plus élevé, ce rhum semble autant orienté vers le marché intérieur que vers l'exportation. On pourrait avoir une idée de ces goûts végétaux et floraux aujourd'hui peut-être en se tournant vers le remarquable rhum Grande Savane de Bologne.



À l'aune de ces analyses, on perçoit un marché guadeloupéen éloigné des standards martiniquais, avec un marché local restant lié à une consommation diversifiée et une partie de la production destinée à l'exportation. Plus globalement, en tenant compte des analyses des rhums martiniquais traitées dans la première partie de notre article, c'est la très grande diversité des profils qui caractérise les rhums antillais du début du XXe siècle. Les Antilles françaises bouillonnaient de pratiques multiples vers lesquelles certains producteurs reviennent peu à peu.

2 / LES RHUMS DE LA RÉUNION

Les sources concernant la Réunion sont également faibles. Pire, les rhums présents sur le marché français au début du XXe siècle ne se revendiquent quasiment jamais de la Réunion. Car, en effet, la Réunion est historiquement une île sucrière avant d'être une île à rhum.

LE PAYSAGE CANNIER ET RHUMIER DE LA RÉUNION

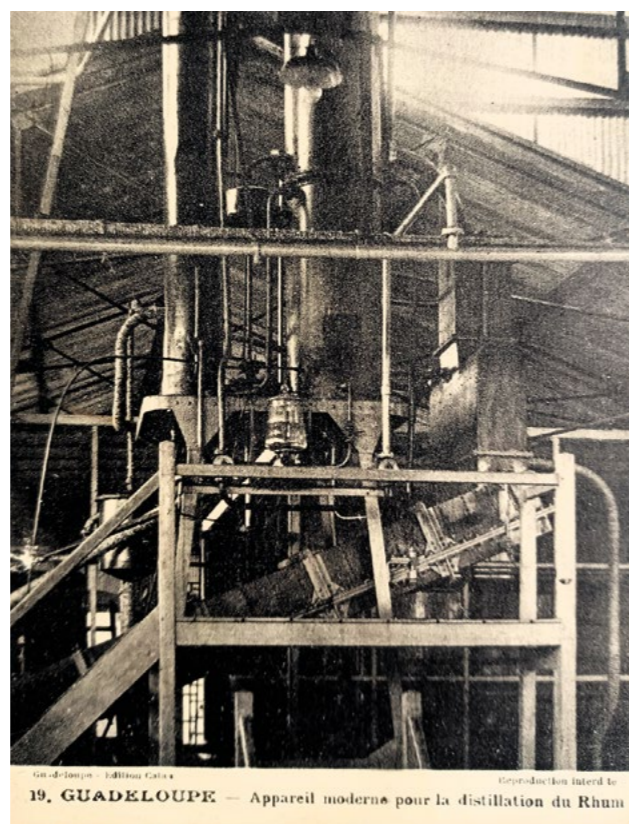
En 1905, on trouve à la Réunion beaucoup de variétés de cannes à sucre. La Louziers contenant un taux de sucre de 16,28 %, la Guinghan ou Batavia avec 18,94 % de sucre et la Port-Mackay affichant un taux de 17,74 % sont les principales. Si les taux de sucre semblent élevés, les cannes sont destinées à la sucrerie, la mélasse servant par la suite, à la production de rhum. On peut tirer en moyenne 50 litres d'alcool à 54° d'un hectolitre de mélasse. Mais le rhum reste un produit secondaire malgré les encouragements du Gouvernement colonial à la production d'alcool à travers des primes. Celle-ci passe de 20731,92 hl en 1889 à 31 253,63 hl en 1902. Les distilleries se multiplient après 1890. Les exportations augmentent, passant de 11 291 hl à 18 900 hl entre 1890 et 1899,

	Rhum blanc	Rhum blanc	A. D. V.		
Degré alcoolique . . .	60°,3	57°,8	67°,6	60°,4	57°,8
Acidité totale . . .	1,071	0,867	0,648	»	»
» fixe . . .	»	»	0,024	»	»
» volatile . . .	»	»	0,624	»	»
Acides . . .	177,6	150,0	96,0	121,2	165,0
Aldéhydes . . .	15,6	25,0	12,5	15,7	19,6
Ethers . . .	70,4	77,4	34,9	69,3	69,3
Alcools supérieurs . . .	224,0	157,0	155,0	175,0	170,0
Furfurol . . .	1,4	0,6	0,2	0,9	Traces
Coefficient non-alcool	489,0	410,0	298,6	383,1	423,9

pour atteindre 40 590 hl en 1910. Sur le marché local, on trouve naturellement du rhum de mélasse, mais aussi une infime quantité de rhum de vesou issu de productions familiales.

UNE GÉOLOGIE

L'île de la Réunion est avant tout une île volcanique. Les sols qui alimentent les plantations de canne à sucre peuvent être définis comme des sols légers et de diverses natures. Étologie différente de celle de Martinique et de Guadeloupe, avec une stratification de basaltes et de granites, l'île de la Réunion est le résultat de l'activité volcanique qui a façonné son paysage. Trois volcans majeurs ont contribué à sa formation. Il y eut d'abord le Piton des Neiges



19. GUADELOUPE — Appareil moderne pour la distillation du Rhum

et le volcan des Alizés qui ont émergé il y a environ 8 millions d'années. Ce dernier a cessé progressivement son activité avant de s'effondrer, tandis que le Piton de la Fournaise a surgi sur ses restes. À côté des volcans, les précipitations abondantes ont creusé des cirques et des ravines dans la roche volcanique, formant un paysage spectaculaire et instable. La canne à sucre alimente de nombreuses usines au début du XXe siècle, mais sa production est très contrastée entre les zones au vent, Est et Nord, et sous le vent, Ouest et Sud. Si le climat tropical est très favorable à la canne, tous les sols ne le sont pas. Outre des terrains souvent accidentés, les terres situées au-dessus de 600 mètres d'altitude sont froides et montagneuses. Les sols adaptés à la culture de la canne se divisent en trois grandes catégories. Pour 60 %, il s'agit d'un andosol jeune, riche en argile et carbone organique, assez acide. Ensuite, nous découvrons un cambisol andique, exploité à hauteur de 15 %. Il est léger, friable et perméable à l'eau, caractérisé par l'absence de grandes quantités d'argile illuviale, de matières organiques, de composés d'aluminium et de fer, mais riche d'autres minéraux. Enfin se trouvent des sols bruns, ferrallitiques ou vertiques, plus anciens, profonds et riches en argile et en pierres, exploités au quart. Le risque de compaction du sol existe en cas de fortes pluies.

LA MÉLASSE RÉUNIONNAISE

La mélasse utilisée pour produire le rhum est de faible qualité en ce début de XXe siècle. Le taux de sucre fermentescible y varie en moyenne de 44 à 52 % à la Réunion, alors qu'il dépasse fréquemment les 60 % aux Antilles françaises. À partir d'une tonne de canne à sucre, on produit de 16 à 20 litres de mélasse. Malheureusement, ni aux Antilles ni à La Réunion, les fermentations ne sont totalement maîtrisées. Une bonne partie du sucre contenu dans le moût n'est pas transformée en éthanol.



Transport traditionnel de la canne en charrette La Réunion, années 1960.

Pairault, pharmacien en chef de l'armée coloniale ayant exercé en Martinique, parvint à réduire de 20 % les pertes sur le rendement global des mélasses, en composant progressivement la cuve de fermentation avec des levures sélectionnées. Une telle amélioration aurait été théoriquement possible partout, mais les données dont nous disposons sur la Réunion montrent que le territoire était malheureusement loin d'appliquer ces schémas vertueux.

L'ANALYSE DES RHUMS

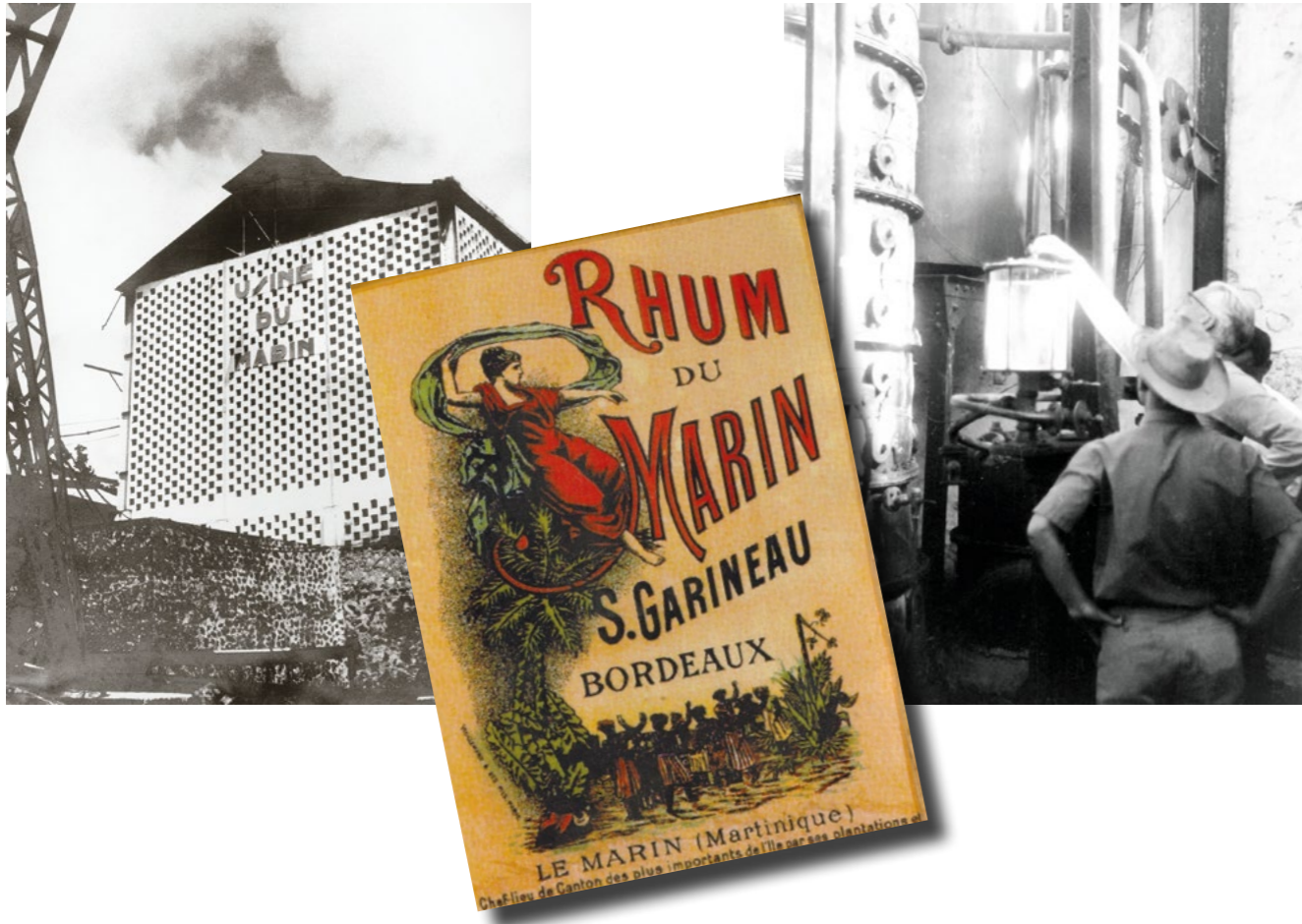
Le chimiste Xavier Rocques a réalisé des analyses de rhums réunionnais en 1913 qui nous éclairent aujourd'hui. Il nous présente cinq rhums très probablement issus de mélasses assez proches les unes des autres. Nous tirons de ses résultats un portrait moyen de rhum de la Réunion. Les aldéhydes s'expriment en moyenne entre 15,6 et 19,6 g/HLAP, avec un pic à 25. Leur niveau est comparable à celui d'un rhum de vesou de Guadeloupe. La distillation en système continu est fort possible. Ils sont assez détectables en bouche et donnent un trait de piquant. Les éthers situés entre 69,3 et 77,4 g/HLAP, avec un point bas à 34,9, sont présents en bouche sans être prépondérants. Leur niveau est comparable à ceux d'un rhum de sirop martiniquais. En tenant compte de la qualité de la mélasse et du type de fermentation, les éthers sont probablement représentés par les butanoates, les octanoates et décanoates et voire les décyloacétates qui confèrent des arômes doux et fruités, mais surtout de fruits à coque grillés, de cire et un peu de piquant. Ce niveau d'ester écarte la possibilité d'ajout de vinasses reposées dans le moût lors de la fermentation. Pairault confirme par ailleurs que l'utilisation de vinasses à la Réunion est assez rare.

Les alcools supérieurs marquent leur présence avec des taux allant en moyenne de 157 à 175 g/HLAP, avec un pic à 224. C'est considérable, surtout pour le rhum contenant 224g/HLAP. Il s'agit d'un rhum complexe, utilisable pour la maturation sous-bois. Mais en tant que rhum blanc, les saveurs de fruits à coque, de cire, de fleurs sont dominantes, avec une touche de fraîcheur balsamique, et, selon la provenance des mélasses, une note plus ou moins iodée. Les furfurol, variant de 0 à 1,4 g/HLAP atteignent

juste le seuil de perception avec notamment les notes classiques de noisette, d'amande grillée, de réglisse et de caramel brûlé. L'acidité volatile peut atteindre selon les rhums analysés 177g/HLAP. Ce haut niveau témoignerait, pour ce cas précis, d'une fermentation complexe, avec les participations d'autres espèces de bactéries (acétiques, lactiques, clostridium). Enfin, en sortie d'appareil, le distillat se situe entre 57,8 % et 67,9 %. Il s'agit en moyenne d'un niveau plus élevé que celui des rhums de Martinique et de Guadeloupe. Nous savons que les types d'appareils de distillation utilisés à la Réunion ont commencé à se diversifier à la fin du XIXe siècle. Les analyses présentes font tantôt penser à une distillation en alambic, tantôt à une distillation en colonne. Il ne nous est par conséquent pas possible de nous prononcer sur ce point. Cependant le produit final est un rhum de mélasse revêtant un fort caractère, bien reconnaissable et spécifique. Correspondant aux critères d'importation des rhums dans l'Hexagone au début du XXe siècle, on déduit qu'il pouvait être destiné plutôt à l'export afin d'être dilué dans les ports de Métropole.

ODE AU RHUM DE MÉLASSE

Les conclusions concernant les rhums réunionnais sont bien différentes de celles concernant les rhums antillais. L'Indication géographique « Rhum de la Réunion » établissant les règles de production consacre aujourd'hui la diversité de la production. Les progrès relatifs à la qualité des matières premières et de la fermentation ont été naturellement colossaux depuis un siècle, mais la Réunion poursuit les fermentations longues et courtes, acides ou non, les distillations hautes et plus basses, les distillations continues ou discontinues, autant à travers d'imposantes usines rhumières qu'à travers des distilleries familiales. Les rhums à forts caractères existent toujours. Les Grands Arômes et les High Ester de la distillerie Savanna (Herr par exemple) en sont de bons exemples. Le rhum de mélasse reste écrasant, plus de 99 % de la production de l'île, mais on y produit toujours des rhums aux goûts et profils techniques et aromatiques très différents. 🍷



L'USINE DU MARIN UN SIÈCLE D'INDUSTRIE SUCRIÈRE

Le milieu du XIX^e siècle constitue le basculement de l'industrie sucrière. Les habitations traditionnelles produisant chacune par le biais de leur surcôte* leur sucre sont peu à peu dépassées. L'arrivée de la machine à vapeur au début du siècle les oblige à investir, à s'adapter, et *in fine*, au nom de la compétitivité, à s'essouffler dans une course sans fin à l'endettement. De cette situation, naît un nouveau modèle, celui des usines centrales. L'idée est simple. Un centre production sucrier unique, l'usine, absorbe l'intégralité des cannes à sucre produites par de petites habitations. En un demi-siècle, 21 usines sucrières sortent de terre, parmi elles, l'Usine du Marin.

*surcôte : nom que l'on attribuait aux petites unités de production

Par Matthieu Lange



La canne à sucre provenait des exploitations alentours.

C'est le 30 septembre 1869 qu'ouvre l'Usine sucrière du Marin, la plus méridionale de la Martinique. Elle fait partie des onze usines qui ouvrent en seulement quatre ans. Trois années auparavant fut fondée une Société par Joseph Quenesson, Charles Harouard et Charles Jean Braud chargée de diriger ladite usine. Nommée Quenesson, Braud et Cie, elle devient en 1902, Société Anonyme de l'Usine du Marin. Joseph Quenesson est l'un des personnages les plus importants de l'industrie sucrière martiniquaise de la seconde moitié du XIX^e siècle. Associé à l'ingénieur Jean-François Cail, il devient directeur de l'Usine de la Pointe Simon où il fait montre d'une grande efficacité. Il cofonde plus tard de l'Usine du François, aux côtés notamment d'Emile Bougenot, pionnier de l'industrie sucrière moderne martiniquaise. Les résultats sont tels que les usiniers de Martinique adoptent les machines à sucre de la Maison Cail. L'Usine du Marin est une petite usine si l'on compare le prévisionnel de production de sucre à l'ouverture, un million de kilogrammes, à celui de l'Usine Petit Bourg, entre quatre et cinq millions, ou à ceux des usines Rivière Salée ou Trois Rivières, au-delà de trois millions de kilogrammes. Néanmoins sa situation géographique, assez éloignée d'autres usines et proche de la mer, lui assure une certaine pérennité en l'épargnant de la lutte que l'on peut connaître du côté de Fort-de-France, pour l'approvisionnement de l'usine en canne.

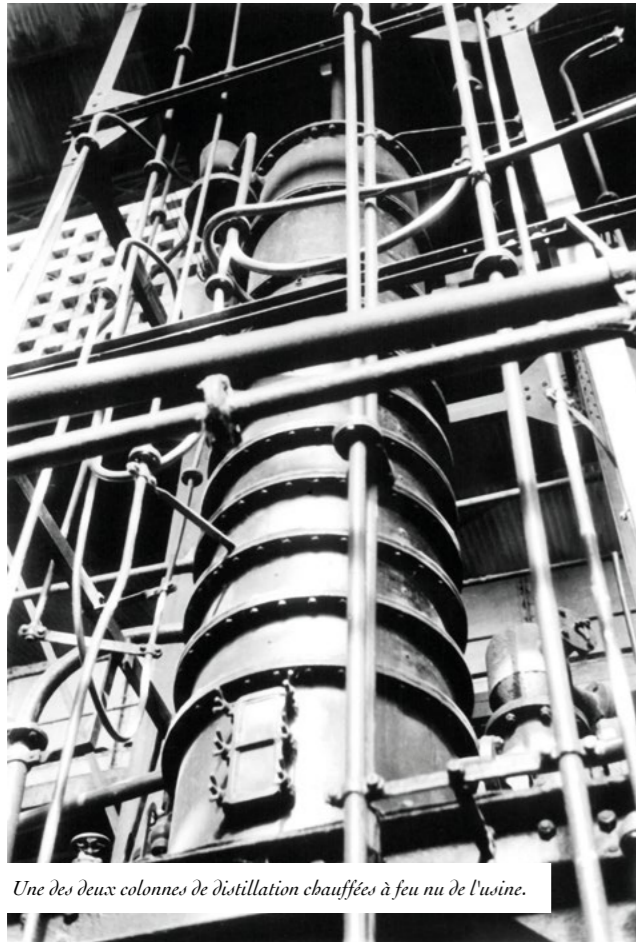
UNE USINE À SUCRE

En 1881, elle possède le rendement sucrier le plus élevé de toutes les usines, c'est-à-dire 8,91 kg de sucre pour 100 kg de canne. Le

sucre est vendu 21,86 francs les 100 kg. L'usine est de confection classique, un moulin de type Cail à trois cylindres, 10 turbines, 5 générateurs. Cependant, elle fait partie des rares entités à posséder un chimiste attiré. L'Usine du Marin lutte contre la crise du sucre de la fin du XIX^e siècle, en testant de nouvelles variétés de cannes. On y rencontre la canne cristalline, la canne rubanée, la traditionnelle Otahiti, la canne blanche, mais aussi des cannes en provenance de la Barbade. En 1900, le domaine regroupe plus de 950 hectares de terres issues des anciennes habitations Grands Fonds, Fougainville, Petit Versailles et Belfonds. On y récolte 11 764 tonnes de cannes pour 8 574 quintaux de sucre produits.

DES RÉSEAUX FERRÉS ET MARITIMES

La construction des usines et l'établissement progressif de larges domaines posent la question de l'acheminement des cannes à l'usine. Dans les années 1870, le chemin de fer devient la solution. En 30 ans, 19 des 21 usines sont équipées en voies ferrées. L'Usine du Marin possède ses propres voies (11 km). Le matériel roulant est issu de l'entreprise Corpet Louvet, basée à la Courneuve en région parisienne. Elle construit une petite et robuste locomotive qui équipe la totalité des voies ferrées des usines sucrières. L'Usine bénéficie également d'une voie de chemin de fer, non adjacente au domaine, démarrant des terres au-delà de Rivière de Pilote, sur laquelle on achemine les cannes de différentes habitations en direction de la côte de Sainte-Luce. De là, des barges convoient cette matière première par voie maritime, à l'Usine du Marin. S'ajoutent également, en provenance des environs de Sainte-Anne, d'autres cannes apportées, ici aussi, par bateau.



Une des deux colonnes de distillation chauffées à feu nu de l'usine.

UN RHUM PUISSANT

Au début du XX^e siècle, l'Usine du Marin est capable de produire 85,38 litres à 54 %, pour un hectolitre de mélasse, alors que l'usine du Robert émet entre 78 et 84,80 L/hL de mélasse et l'usine du François entre 74,5 et 83,10 L/hL. La partie rhumerie de l'usine comprend deux colonnes de distillation chauffées à feu nu, au bois. Le moût contient, 12 % de sirop, 30 % d'eau et surtout 58 % de vinasse, ce qui donne une fermentation très acide. La fermentation s'engage spontanément au bout de 6 h, pour une durée s'étalant de 7 à 12 jours. Les techniciens ajoutent 0,4 g/L, d'acide sulfurique durant la fermentation afin d'orienter celle-ci dans le sens souhaité. En 1909, le professeur Bonis analyse la composition chimique du rhum du Marin. Il obtient un spiritueux contenant 500 g d'éléments non alcooliques par hectolitre, délivrant une forte présence en bouche, et surtout un très haut taux d'alcools supérieurs 230g/HLAP. Ces derniers offrent des goûts de fruits à coque et de notes balsamiques. La rhumerie, tout comme la sucrerie, reste cependant de taille modeste. Lorsqu'en 1922, débute la politique de contingentement par laquelle les producteurs de rhum peuvent exporter vers la métropole une certaine quantité de rhum en franchise de droits, l'Usine du Marin n'obtient que 139880 litres sur les 4816517 de litres accordés aux usines sucrières. À titre de comparaison, l'usine de Petit-Bourg reçoit à elle seule, 839277 litres, et l'usine Soudon, 559518 litres. L'usine ne produit pas toujours assez de sucre pour fournir la mélasse nécessaire à la rhumerie et ainsi produire son contingent. Elle se retrouve parfois contrainte d'importer de la mélasse de Guadeloupe ou d'utiliser celle d'usines voisines. En

1927-1928, l'usine est vendue à la famille Huyghes Despointes, administratrice également de l'usine de Sainte-Marie, puis passe ensuite entre les mains de Joseph Hayot pour terminer entre celles d'Antoine de Reynal en 1933.

DÉCLIN DE L'USINE DU MARIN

La Seconde Guerre mondiale porte un coup dur à l'industrie sucrière, la privant des débouchés métropolitains. La production redémarre lentement en 1945, et ne retrouve son niveau d'avant-guerre qu'en 1954 avec 70500 tonnes de sucre produites. L'État réorganise le marché en fixant des quotas de production et des prix garantis. La production martiniquaise atteint son record de 92500 tonnes produites en 1963. Le sucre triomphe, les 14000 hectares de canne représentent 45 % des terres cultivées en Martinique. 90 % des cannes sont absorbées par les usines et les 10 % restant partent pour les distilleries agricoles. Derrière le succès affiché, d'autres chiffres témoignent d'un changement. Le nombre d'usines est passé de 13 en 1950 à 10 en 1962. Des unités de production ont fusionné. En 1963, le Marin fait partie des entités produisant le moins de sucre avec 7908 tonnes, contre 11134 pour Rivière-Salée, 11279 tonnes pour le Lareinty, 12212 pour Petit-Bourg. Le Marin qui s'approvisionne sur la commune éponyme, Sainte-Anne, Vauclin, Rivière-Pilote et Sainte-Luce, commence à pâtir de ces plantations dispersées. L'Usine regroupe en 1961, 14 habitations. Son domaine s'étend sur 2610 ha. Les réformes foncières de 1961 et 1963 l'obligent à céder des terres. Dans le même temps, le rendement s'affaiblit, et la production du sucre de betterave se réaffirme dans l'Hexagone. Les exportations martiniquaises de sucre passent de 74300 tonnes en 1961 à 44000 en 1966, puis 19100 en 1971. En 1967, sur les 1250 personnes actives habitant la commune du Marin, 1000 travaillent sur les terres de l'usine et 200 directement à l'usine. Une fermeture déclencherait une catastrophe sociale. En 1969, toujours dans l'esprit de ramasser l'outil industriel sucrier, est créée la Société Anonyme des sucreries réunies de Martinique (SSRM), regroupant les usines du Lareinty, de Rivière-Salée et du Marin. La fermeture de cette dernière est immédiatement actée. À cette époque, l'usine ne regroupe plus que 12 habitations dont cinq seulement sont cultivées en cannes.

LES DERNIERS SOUBRESAITS DU RHUM

La distillerie ne s'éteint pas en même temps que les chaudières de la sucrerie. Et pour cause, elle possède toujours un contingent. Une dizaine d'ouvriers travaille encore. Dans les faits, l'usine fonctionne depuis des années avec le contingent de l'Usine du Marin, additionné du contingent que le propriétaire de Reynal avait ramené en devenant propriétaire de l'usine, des années auparavant. Le rhum industriel qui en sort est destiné à l'exportation. La production, variable, se situe autour de 2000 HLAP par campagne et est effectuée pour le compte de la SSRM. La production est ensuite séparément déplacée à d'autres endroits. La colonne de distillation utilisée pour le contingent de A. de Reynal Héritiers est notamment transférée à la distillerie du Simon, au François, en 1973. L'Usine du Marin porte un siècle d'histoire en elle. Elle façonne durant cette période les paysages qui l'entourent, porte l'économie du sud de la Martinique, plus aride, plus dur que d'autres parties de l'île. Elle est bâtie dans un contexte de

concurrence extrême entre d'ambitieux investisseurs et producteurs de sucre, elle est close dans un irrésistible mouvement de concentration visant à assurer la survie de l'industrie sucrière martiniquaise, laissant des milliers de travailleurs de la canne et du rhum désœuvrés. Cependant l'histoire ne s'est pas totalement arrêtée...

NAISSANCE D'UN NOUVEAU RHUM

En 1977, la famille de Gentile rachète les terres de l'Usine. On y pratique l'élevage et la culture de la canne. Cette dernière est fournie aux distilleries des environs, comme pour garder un lien avec cet univers qui a échappé à l'usine dont les fantômes prennent peu à peu possession.

Des décennies plus tard, la famille de Gentile relance l'idée d'un rhum. En 2018, des cannes sont replantées avec l'idée de produire un rhum. La continuité prend la forme d'une rupture. Ils repartent à zéro et produisent un rhum pur jus de canne AOC à partir de leurs champs. Les cannes cultivées sont les cannes roseau (B59-92), rouge (R579) et bleue (B69-566). En novembre 2022, la rhumerie Braud & Quenesson ouvre officiellement ses portes sur l'Habitation Grand-Fonds. Les premiers rhums sont distillés en 2022, les premiers vieillissements débutent dès le mois de juillet. L'Hexagone découvre ces nouveaux rhums au Rhum Fest Paris 2023.



L'USINE DU MARIN AUJOURD'HUI PAR XAVIER PIRON MAÎTRE DE CHAI-MAÎTRE ASSEMBLEUR ET LYSE CARLIER, MAÎTRE DE CHAI RESPONSABLE DE PRODUCTION

XP : « Les ruines de l'usine centrale qui se trouvait dans le bourg du Marin ont été détruites il y a 7 ans et remplacées par une zone où de nombreux commerçants ont élu domicile, ce qui redonne un réel essor économique à cette partie de la ville du Marin. Subsiste encore de cette rénovation une partie de la charpente de type



Eiffel construite par les ateliers JF Cail de Valenciennes il y a 150 ans. Au niveau de l'Habitation Grands-Fonds, où se trouvent les actuelles installations de Braud & Quenesson, les seuls vestiges présents sont ceux d'une petite sucrôte où siègent toujours les restes de fours à chaudière servant à l'évaporation du sucre, d'anciens bâtiments de stockage et de bureaux qui eux ont été réaménagés. »

LC : « La boutique a été installée au sein même de l'Habitation, une magnifique demeure d'un style colonial construite au XVII^e siècle où a d'ailleurs vécu Joseph Quenesson. Elle était à l'époque et jusque dans les années 1970 entourée d'une cannaie de 375 hectares. Les visiteurs qui découvrent l'Habitation et ses jardins passent à côté des ruines et peuvent les prendre en photo. Lors des visites dites "Discovery", le guide s'y arrête et explique brièvement l'histoire de l'Usine avant de descendre vers les chais. Un projet d'embellissement et de valorisation des ruines est en projet pour les années à venir... »

Sources :

- Ferré Jean-François, la Canne à sucre. Les industries du sucre et du rhum à la Martinique, évolution contemporaine (1950-1974), Centre d'Étude de Géographie Tropicale, 1976
- Grillon-Schneider, Alain, Canne, sucre et rhum aux Antilles et Guyane françaises du XVII^e au XX^e siècle, Edition du Ponant S.A, 1987
- Eadie Emile, Emile Bougenot : Sucre et industrialisation à la Martinique de 1860 à nos jours, Pierre-Jacquens Couta – Editeur, 1997
- Conseil Régional de Martinique, Quand la canne partait en train, Catalogue d'exposition, Service des Musées régionaux, 2004



CAÑALITO LE RHUM DE LA FORÊT AMAZONIENNE PÉRUVIENNE

Pour ce numéro, notre rumporter/consultant préféré, Javier Herera, nous emmène en plein cœur de l'Amazonie, au Pérou pour découvrir la distillerie Cañalito située à Iquitos et de son rhum pur jus de canne, qui ressemble diablement à des rhums agricoles des Antilles.

Par Javier Herrera



S'il y a un voyage que tout le monde rêve de faire un jour, c'est de découvrir l'Amazonie. Lorsque la société Rumconsultant S.A., spécialisée dans la construction et le conseil en distillerie, nous a appelés pour s'occuper d'un dossier de distillerie au milieu de l'Amazonie, on s'est pincés. Mais après avoir reçu les explications et visité les lieux, nous avons pu comprendre tout le projet.

IQUITOS, LE CŒUR DE L'AMAZONIE PÉRUVIENNE
Le projet est situé au Pérou, dans l'Amazonie péruvienne. Le Pérou est un pays divers et plein de contrastes, allant de ses côtes et de ses montagnes andines jusqu'à la dense forêt amazonienne qui abrite une biodiversité incroyable. Dans la région amazonienne, au nord-est du pays, se trouve Iquitos, la plus grande ville du monde sans accès terrestre ; on ne peut

y arriver qu'en bateau ou en avion. Cette ville vibrante est le cœur de l'Amazonie péruvienne et un centre culturel et commercial important pour la région. Iquitos est connue pour son mélange d'influences indigènes, coloniales et modernes. Ses rues colorées sont remplies de marchés comme celui de Belén, où l'on vend des produits locaux, des fruits exotiques et des plantes médicinales de la forêt. Le fleuve Amazone entoure la ville et lui confère un caractère unique, offrant aux visiteurs une porte d'entrée vers la vaste jungle.

Depuis Iquitos, le voyage vers la distillerie de rhum Cañalito est une aventure qui se fait en bateau, naviguant sur les affluents de l'Amazone et pénétrant au cœur de la forêt dense. À mesure que l'on s'éloigne de la ville, le paysage devient plus luxuriant et sauvage, jusqu'à atteindre la distillerie, un

bateau, ce qui complique l'approvisionnement, car tout doit être transporté de Lima ou d'Iquitos par voie fluviale.

Les champs de canne à sucre sont situés sur la rive ouest de l'Amazone, car cette zone n'est pas inondable contrairement à l'autre rive, souvent inondée comme on le voit souvent dans les documentaires sur l'Amazonie. La distillerie Cañalito a commencé son activité en 1970 dans le fundo Nueva Esperanza, sous la direction d'Orlando del Cuadro, avec une superficie de 150 hectares dédiés à la canne à sucre, cultivant trois variétés, bien qu'on puisse trouver jusqu'à six variétés dans cette zone. La plus utilisée est la variété de canne grise, la plus sucrée. La canne rouge est également, mais elle est plus dure et épineuse. Deux variétés, la jaune et la noire ne sont généralement pas utilisées, car elles nécessitent des sols plus riches. La canne à



lieu caché dans la nature où l'on produit du rhum artisanal au cœur de la majestueuse Amazonie péruvienne. Il faut noter que dans la même zone, il y a un total de quatre distilleries qui produisent du rhum à partir de jus de canne, dans le style « agricole », mais celle que nous avons visitée pour la conseiller était la meilleure en termes de production de rhum parmi elles. Pour arriver jusqu'à cet endroit, il faut environ trois heures de bateau à partir d'Iquitos, selon le type de bateau que l'on utilise. Aucun accès routier n'arrive jusqu'au Fundo, le nom de la distillerie Cañalito.

LA DISTILLERIE CAÑALITO

La distillerie Cañalito est une installation unique et pittoresque située au cœur de l'Amazonie péruvienne, entourée par une végétation luxuriante et adjacente au fleuve Amazone. Cette distillerie artisanale a été établie dans un profond respect de l'environnement naturel, en intégrant des pratiques durables et traditionnelles dans son processus de production de rhum. Tous les approvisionnements et la vente de rhum se font par

sucre peut être récoltée toute l'année, manuellement avec l'aide de chevaux ou de bœufs.

DU RHUM PUR JUS DE CANNE D'AMAZONIE

Avec un petit moulin, la canne est pressée pour ensuite fermenter le jus pendant 36 à 48 heures, donnant un rhum très fin et doux, bien travaillé, rappelant les rhums de la Guadeloupe. Le processus est similaire, mais présente des différences dues aux difficultés de l'isolement. Il faut garder à l'esprit que tout est fait par bateau. À côté de la distillerie se trouve le village d'où viennent les travailleurs pour les activités agricoles et industrielles.

Les deux alambics sont de fabrication péruvienne, d'environ 1 000 litres chacun, chauffés par un feu de bois direct, dans un processus entièrement artisanal. Ce qui est intéressant, c'est que le fondateur ne connaissait pas du tout les rhums « Agricole », mais, sans le savoir, il a réussi à créer un produit excellent et très similaire, avec des alambics, ce qui est différent du style « Agricole » habituel qui se fait en colonne.



Cañalito utilise surtout deux variétés de canne, la grise et la rouge.



Pour se rendre à la distillerie Cañalito, il faut remonter les affluents de l'Amazone en bateau.

Bien que produit en petite quantité, une partie du rhum est vieillie dans des fûts de chêne, ce qui lui confère des saveurs douces et épicées. En raison de la chaleur et de l'humidité de la région, le processus de maturation est plus rapide, permettant au rhum d'obtenir un profil aromatique intense et profond en moins de temps. La distillerie expérimente avec différents types de bois, notamment le chêne de l'Amazonie appelé Amburana, qui donne un profil totalement différent. Aujourd'hui, la distillerie se modernise pour proposer des produits plus raffinés et mis en bouteille dans une présentation plus contemporaine. Le rhum de Cañalito se distingue par ses notes fruitées, florales et épicées, caractéristiques de l'influence du jus de canne.



se fait par le fleuve Amazone, par troc ou par vente directe. L'Amazonie est l'un des endroits les plus impressionnants au monde, son fleuve est imposant, tout comme la faune qui l'entoure. Si vous cherchez à faire un voyage inoubliable, ne doutez pas, cet endroit vaut le détour. Surtout qu'il y a du rhum introuvable, ou presque, à l'arrivée ! 🍷



Javier, le globe-trotter de Rumporier.



Les autres rhums du Pérou

À part les rhums de pur jus de canne d'Amazonie, les rhums péruviens sont plutôt réalisés à partir de mélasse, et utilisent souvent la méthode de la Solera durant le vieillissement. Les amateurs connaissent bien les deux principales marques de rhum péruviennes : Millonario et Cartavio, situées sur la côte à Chiclayo et à Trujillo au nord de Lima, la capitale.

À DÉGUSTER COMME À LA BARBADE

Coco Hill

Mount Gay XO, sur un glaçon d'eau de coco.



MOUNT GAY®
Barbados Rum **1703**
EST. 1703

L'ORIGINAL DE LA BARBADE
DÉCOUVREZ 300 ANS D'HISTOIRE
ET DE SAVOIR-FAIRE

Votre contact Rémy Cointreau France Distribution : Fabrice Jarlaud - M. 06 77 05 02 05 - fabrice.jarlaud@remy-cointreau.com

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



PRESSÉ DE BOUDIN AU ANNE BONNY SPICED RUM, ET PINA COLADA DESTRUCTURÉE AU ISAUTIER VO

Recettes et photos de Benjamin Rousseaux

Voici deux recettes pour cette fin d'année. La première est une recette pour l'apéro, j'ai utilisé le rhum Anne Bonny Spiced qui se marie très bien avec le boudin et le gingembre. Il sucre et parfume juste ce qu'il faut et ajoute une note de fraîcheur à cette préparation. Pour le dessert, le rhum Isautier VO rehausse et sublime cette revisitée d'un cocktail emblématique. Bon appétit !!!

PRESSÉ DE BOUDIN AU ANNE BONNY SPICED RUM, CRÈME DE GINGEMBRE ET TUILE TACOS

POUR 4 PERSONNES

POUR LE PRESSÉ DE BOUDIN

- 300 g de boudin noir
- 1 pomme golden
- 1 oignon
- 3 cl de rhum ANNE BONNY SPICED
- 1 filet d'huile de tournesol
- Sel et poivre

POUR LA CRÈME DE GINGEMBRE

- 25 cl de crème entière liquide
- 5 cl de rhum ANNE BONNY SPICED
- 10 g de gingembre en poudre
- Sel et poivre

POUR LES TUILES TACOS

- 2 galettes wrap moyennes
- Huile de tournesol
- Herbes de Provence



PRÉPARATION

Pour les tuiles tacos : Préchauffer le four à 150°C (th 5). Découper les wraps en triangles, déposez-les sur une plaque allant au four munie d'un papier cuisson. Badigeonner les tringles d'huile et saupoudrer d'herbes de Provence. Passez-les au four 12 minutes et réservez-les à l'air libre.

Pour le pressé de boudin :

Éplucher la pomme et l'oignon. Coupez-les en petits cubes. Couper le boudin en moyens morceaux. Dans une casserole, faire chauffer un peu d'huile. Faire revenir les oignons, les pommes et assaisonner le tout. Lorsque qu'ils sont légèrement colorés, ajouter les morceaux de boudin et le rhum et laissez compoter doucement à feux doux. Débarrasser votre préparation dans un moule à cake et mettre au réfrigérateur une bonne heure.

Pour la crème de gingembre :

Mettre tous les ingrédients au blender quelques secondes, vérifier l'assaisonnement et garder au frais.

Dressage :

Découper le pressé de boudin en 4 parts, entourer de crème de gingembre et planter des tuiles tacos. On peut très bien aussi servir le boudin chaud servi dans un bol. Servir aussitôt.

PINA COLADA DÉSTRUCTURÉE AU ISAUTIER VO

POUR 4 PERSONNES

POUR LE TARTARE D'ANANAS

- 1 ananas VICTORIA
- 1 dl de sirop de canne
- 5 cl de rhum ISAUTIER VO
- Quelques brins de coriandre fraîche

POUR LES ROCHERS AU COCO

- 1 blanc d'œuf
- 75 g de sucre
- 10 g de beurre
- 75 g de coco râpée
- 1 pincée de sel
- 2 cl de rhum ISAUTIER VO

POUR L'ESPUMA PINA COLADA

- 10 cl de crème de coco
- 10 cl de jus d'ananas
- 1 cl de jus de citron
- 4 cl de rhum ISAUTIER VO



PRÉPARATION

Pour les rochers :

Préchauffer le four à 200°C (th 6/7). Dans une jatte, mélangez tous les ingrédients afin d'obtenir une sorte de pâte bien homogène. Sur une plaque allant au four, munie d'un papier cuisson, réaliser une douzaine de petits rochers. Enfourner environ 7 minutes et réserver à l'air libre.

Pour l'espuma pin colada :

Mélanger tous les ingrédients dans un blender. Verser la piña colada dans un siphon avec deux cartouches de gaz. Si vous n'avez pas de siphon, blinder le mélange un peu plus longtemps.

Pour le tartare d'ananas :

Éplucher l'ananas, ôter les yeux si nécessaire. Coupez-le en quatre, enlevez le cœur et coupez-le en petits cubes. Ajouter la coriandre hachée, le rhum et le sirop de canne.

Dressage :

Dans une assiette creuse, déposer du tartare d'ananas, placer les rochers au coco et terminer par des pointes d'espuma.

Servez aussitôt. Bonne dégustation! 🍹





RUMPORTER

LE MAGAZINE DE LA CULTURE RHUM

Digital, papier
ou les deux...

JE M'ABONNE !

WWW.RUMPORTER.COM



LA RÉVOLUTION VERTE DES BOUTEILLES DE SPIRITUEUX

Moins lourdes et moins énergivores, les bouteilles de spiritueux font désormais la part belle au verre recyclé. Et elles commencent à s'ouvrir à d'autres matériaux. James de Roany (oui c'est bien le père de Guillaume!), l'inventeur de deux bouteilles révolutionnaires en carton et en lin nous en dira plus.

Par Fabien Humbert

La révolution verte est bien en marche dans le secteur des spiritueux, même s'il reste beaucoup de chemin à faire. Un cap décisif vient en effet d'être franchi lorsque la Société des Alcools du Québec a annoncé qu'elle allait rejoindre l'International Alcohol Monopolies Environmental Roadmap... qui regroupe également les monopoles étatiques suédois (Systembolaget), finlandais (Alko), norvégien (Vinmonopolet), islandais (Vínbúðin) et féroïen (Rúsdrekkasøla Landsins). Les six monopoles qui achètent et revendent tous les alcools entrant sur leur territoire et qui comptent parmi les plus importants clients des producteurs de vins et spiritueux s'engagent en effet à réduire d'ici 2030 leurs émissions de CO² de moitié par rapport aux valeurs de 2019. Et la meilleure solution qu'ils ont trouvée est de faire pression sur leurs fournisseurs pour qu'ils adoptent des normes élevées en matière d'écologie et de RSE : certifications écologiquement durables pour la production, obligation d'utiliser des emballages plus légers et recyclables... Preuve en est que l'écologie n'est plus seulement une lubie de bobos parisiens (ou d'ailleurs), mais qu'il s'agit désormais d'un prérequis pour faire du business dans des territoires qui regroupent des dizaines de millions de clients potentiels, dotés d'un haut pouvoir d'achat qui plus est.

DES BOUTEILLES MOINS GOURMANDES EN CO₂

Un des axes privilégiés utilisés par les producteurs pour être plus écolos est de faire baisser l'empreinte carbone de leurs bouteilles. Notamment en les rendant plus légères. Par exemple, la nouvelle bouteille en verre extra blanc du Planteray XO est

allégée de plus de 30 % et permettra une économie de verre annuelle de 284 tonnes de matière (soit 355 grammes en moins par bouteilles). Ou en utilisant du verre recyclé, comme le Single Estate Series 2 de Mount Gay (à 70 %). On pense aussi au développement des EcoTote, des bibs rechargeables développés par EcoSpirits et LMDW.

DES BOUTEILLES QUI NE SONT PLUS EN VERRE

Mais d'autres vont encore plus loin et délaissent le verre qui est tout de même énergivore à la production, pour d'autres matières premières. Par exemple Bacardi a annoncé développer une bouteille 100 % biodégradable, les armagnacs Darroze ont opté pour des bouteilles en partie en carton pour leur gamme Mixology, tout comme le whisky Johnnie Walker. Les cognacs A. de Fussingy ont quant à eux opté pour des bouteilles en lin. Bien sûr, lorsqu'on parle de carton ou de lin, il s'agit de la partie extérieure de la bouteille, le spiritueux étant contenu dans une poche en plastique de qualité alimentaire. Ces solutions, beaucoup moins lourdes et énergivores, vont-elles s'imposer dans un secteur des spiritueux qui va vers la premiumisation, avec une attention parfois disproportionnée donnée au packaging ? Pour le moment, elles sont plutôt utilisées pour les références d'entrée de gamme des marques, et on ne voit pas pourquoi elles ne pourraient pas de généraliser sur ce segment. Celui des cuvées premiums commence quant à lui à laisser de la place à des bouteilles moins lourdes réalisées en verre recyclé, tandis que les coffrets en carton perdent du terrain. Difficile cependant d'imaginer un rhum à 100 euros et plus présenté dans un flacon en carton ou même en lin... pour le moment !



JAMES DE ROANY COCRÉATEUR DE GREEN GEN BOTTLE®



Ce champ de lin pourrait fort bien se transformer en bouteille de rhum dans un avenir proche !

Parlez-nous de votre bouteille Green Gen Bottle® Lin ?

La partie extérieure de la bouteille est en composites de fibres de lin (100 % naturelle et française). Elle ne pèse que 78 grammes, alors qu'une bouteille en verre pèse entre 340 g et 1 kg ! Elle est également hyper solide. La partie contact alimentaire qui est à l'intérieur est 100 % naturelle. On utilise comme liner du PLA, un acide polylactique qui est une résine biosourcée. Ça peut-être de la canne à sucre ou de la betterave. Nous avons opté pour cette dernière, plus particulièrement pour des questions écologiques. Mais si un producteur de rhum souhaite des bouteilles en canne à sucre, c'est bien sûr possible. Ce PLA est légèrement poreux au gaz. Ça ne pose pas de problème pour les spiritueux, car ils sont complètement saturés.

Pourquoi selon vous est-elle plutôt dévouée aux spiritueux plutôt qu'aux vins ?

Mais dans le vin il y a des échanges, et la bouteille laisse passer un peu de CO² et d'oxygène. Malheureusement, faire entrer de l'oxygène dans les vins, cela les transforme en vinaigre. Ce qu'on sait moins c'est qu'il y a en général 990 mg de CO² dans un vin blanc ou dans un rosé, ce qui est beaucoup, et c'est ce qui donne une impression de fraîcheur, de piquant, même hors

du frigo. Ça vient bien sûr de l'acidité du vin, mais également de cette légère pétillance apportée par le CO². Aucun de ces risques n'existe dans les spiritueux.

La puissance de l'alcool dans les spiritueux pose un problème pour vos bouteilles ?

Non c'est complètement garanti. Nous avons réalisé des tests pour notre premier client, les cognacs A. de Fussigny. Nous avons toutes les certifications qu'il faut pour un spiritueux à 95 % !

Le packaging est très important dans les spiritueux, est-ce que votre bouteille est adaptable ?

La couleur de base est celle de la matière première, le lin. C'est pour des raisons d'écoresponsabilité. Mais si un client le souhaite, c'est possible. Nous avons produit des bouteilles blanches via une décoloration à l'eau oxygénée. À partir de là, il est possible d'y appliquer toutes les teintes qu'on veut. On recommande d'opter pour une couleur naturelle, mais c'est aussi possible d'avoir une couleur fluo avec des colorants pas naturels !

« Il y a une grosse demande des consommateurs pour une réduction d'impact de leurs bouteilles de spiritueux. »



Est-ce que les étiquettes tiennent facilement sur les Green Gen Bottle® Lin ?

Pour être tout à fait franc, ce n'est pas facile à cause du TAK du matériau, c'est-à-dire sa capacité à être collé, qui est faible. Le TAK du verre est très bon, et la colle bouche toutes les aspérités des bouteilles. Le lin a un moins bon TAK. Cependant il est possible soit d'utiliser une étiquette très courte et pas très large, et ça colle bien. Soit, et c'est ce que je recommande, on opte pour une étiquette qui fait le tour et qui colle papier sur papier.

Vos bouteilles sont-elles personnalisables ?

Cette forme de bouteille nous appartient avec A. de Fussigny. On peut le vendre à qui on veut. Mais j'ai des demandes, d'un groupe américain par exemple, qui veut une forme très particulière. C'est possible dès lors que le diamètre de la presse reste raisonnable, peu importe que ce soit carré, pointu ou rectangulaire.

La tendance est à la premiumisation dans les spiritueux, est-ce que vos bouteilles sont compatibles avec des spiritueux très haut de gamme qui ont souvent des coffrets, des bouteilles travaillées, des bouchons lourds ?

Il y a une grosse demande du consommateur pour une réduction d'impact. Les gens prennent vraiment conscience du réchauffement climatique. On ne veut pas forcément arrêter de prendre l'avion pour partir en vacances, mais on peut faire attention au packaging de ce qu'on achète. D'ailleurs les Champenois se débarrassent un à un de leurs coffrets. Verallia a annoncé qu'ils avaient fait baisser le poids de leur bouteille de

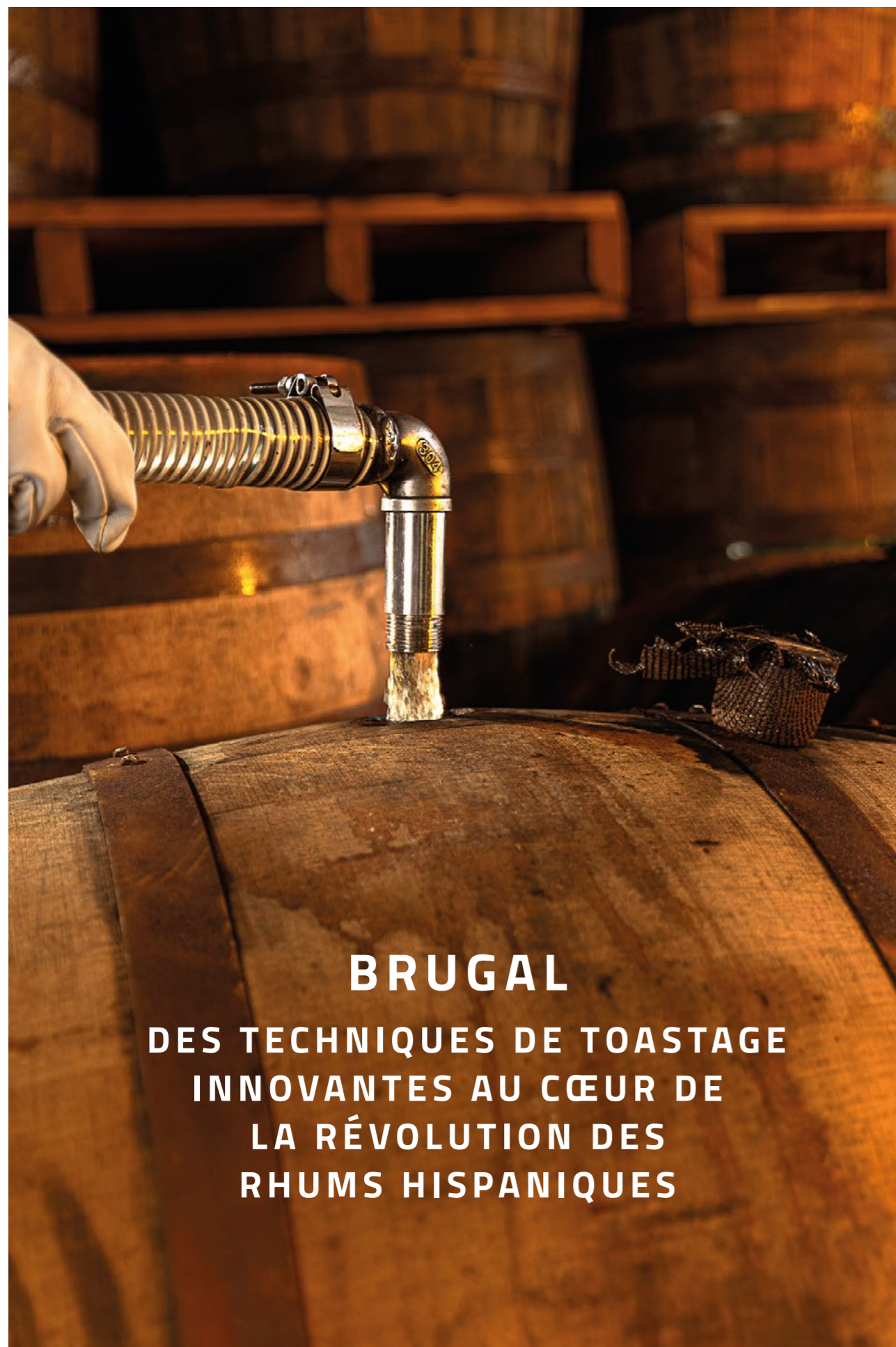
champagne de 40 g. Vu les ventes de champagne et plus généralement des bouteilles champenoises, ça fait des millions de tonnes économisées. Un coffret, ça fait beau au pied du sapin, mais 10 minutes après c'est dans la poubelle. Dans le vin, quand on avait une bouteille qui pesait plus d'un kilo, on avait l'impression qu'on pouvait vendre son produit cher. C'est en train de disparaître. Le même mouvement est en train de s'opérer dans les spiritueux. C'est une vague de fond et certaines marques l'ont compris et essaient de surfer dessus.

Et votre bouteille Green Gen Bottle® Carton, est-elle aussi intéressante pour les spis ?

Elle est fabriquée à base de carton de fibres végétales, une ressource renouvelable et durable, et d'une « outre » en plastique PE/EVOH. La couche d'EVOH octroie une excellente imperméabilité à l'oxygène et au dioxyde de carbone, pour une conservation optimale du vin, sans impacter la recyclabilité de l'ensemble. L'outre en plastique pouvant facilement être séparée de l'étui cartonné, un geste de recyclage simple et inédit pour les consommateurs. À la base, je la voyais plutôt s'imposer sur le marché du vin, mais la matière plastique de la poche, qui est d'origine pétrosourcée, tient l'alcool jusqu'à 95 % donc elle peut aussi intéresser les spiritueux. D'ailleurs des marques comme les armagnacs Darroze ou les gins Greenhall's ont récemment fait appel à des bouteilles en carton. 🍷



La gamme Mixology des armagnacs Darroze est composée de bouteilles en carton.



BRUGAL

DES TECHNIQUES DE TOASTAGE INNOVANTES AU CŒUR DE LA RÉVOLUTION DES RHUMS HISPANIQUES



Pionnier dans l'art de la maturation des rhums en République dominicaine et reconnue internationalement pour sa cuvée 1888, Brugal continue de surprendre avec des innovations dans son processus de maturation, notamment un travail exceptionnel sur le toastage fûts. De quoi séduire les amateurs de rhums de caractère.

Par Fabien Humbert

L'histoire commence en 1888, lorsque le fondateur, Don Andrés Brugal, a créé Brugal & Co. Originaire d'Espagne, il était passionné, ambitieux et déterminé à prendre son destin en main. Auparavant, à l'âge de 18 ans, il quitte son pays natal pour les Caraïbes, et s'installe avec sa famille en République dominicaine (pays fondé en 1844 sur la partie orientale de l'île d'Hispaniola qu'il partage avec la République d'Haïti). La famille Brugal commence à travailler la terre, le cacao, le café et la canne à sucre, et Andrés trouve tous les éléments nécessaires pour produire un rhum exceptionnel. Depuis, chaque génération de la famille a laissé une trace dans l'histoire de la maison et a contribué à faire de Brugal « El Ron de los Dominicanos » le premier et

le plus emblématique rhum de République dominicaine. Du perfectionnement du distillat à la construction des premiers chais de vieillissement du pays en 1920, Andrés Brugal a établi l'héritage familial, transmis ensuite à son fils, Juan Brugal, 2e génération de Maestros Roneros. L'esprit d'entrepreneuriat de Juan lui a permis de rapidement distribuer la marque à l'international. Introduit par Juan Brugal en 1940, lors d'un de ses voyages à l'international, le filet emblématique, qui orne chaque bouteille, est devenu un symbole indissociable de la marque. Initialement conçu pour protéger le précieux liquide durant ses longs trajets, il est aujourd'hui un marqueur visuel fort qui distingue instantanément Brugal des autres rhums.

1888 ET LES INNOVATIONS DE LA 5^E GÉNÉRATION

C'est la 3^e génération de Maestros Roneros qui a développé et s'est spécialisée dans l'élevage en fûts de chêne, en modernisant les chais à Puerto Plata et en étant des pionniers de la double maturation afin de complexifier et de maîtriser encore davantage les longs vieillissements. Ce rhum devenu emblématique de la distillerie est issu de cette fameuse double maturation. Le rhum va d'abord être vieilli dans des fûts de chêne américain ayant contenu du bourbon, suivi d'une seconde maturation dans des fûts de chêne européen ayant contenu du sherry oloroso, de premier remplissage - une rareté dans le monde du rhum. Cela donne un rhum d'une grande complexité et permet d'élargir la palette aromatique. Lancé en 2010, Brugal 1888 a marqué la transition de la 4^e génération et la suivante. Aujourd'hui, la 5^e génération de Maestros Roneros, représentée par Jassil Villanueva, continue de repousser les limites de l'innovation avec un travail pionnier sur les fûts, notamment via des innovations sur le segment très haut de gamme, comme la « Maestro Reserva » et la série d'éditions limitées « Colección Visionaria ». Ces nouveaux procédés de fumage et de flambage des fûts sont des premières mondiales dans la fabrication du rhum et permettent de créer des profils de saveurs complexes et naturels, sans ajout de sucre, d'arômes ou de colorants.

La fermentation dure entre 32 et 40 heures et se fait à l'aide de levures propres à Brugal.



UN DISTILLAT ÉPURÉ POUR FAIRE PARLER LES FÛTS

Après cette brève plongée dans l'histoire de la marque, voyons à présent comment sont produits les rhums Brugal, et plus particulièrement le fameux 1888 et ses déclinaisons. Le processus de production se déroule dans deux lieux distincts. La distillation se fait à San Pedro de Macoris, dans l'est de l'île, où se trouve la distillerie, qui produit 24 heures sur 24 exclusivement pour Brugal, sept jours sur sept. Elle ne fait des arrêts de maintenance que deux à quatre fois par an. Brugal utilise uniquement des mélasses locales et affichant un taux de sucre fermentescible de 50 à 55 %, ce qui permet d'obtenir un rendement optimal et un profil constant durant la fermentation, ce qui est crucial pour produire ce rhum de style hispanique. Le processus de fermentation dure entre 32 et 40 heures et se déroule dans des cuves en acier inoxydable à ciel ouvert, en utilisant une souche de levure cultivée depuis des décennies par l'entreprise. Brugal procède ensuite à une distillation traditionnelle en colonnes de cuivre, la première consistant à éliminer

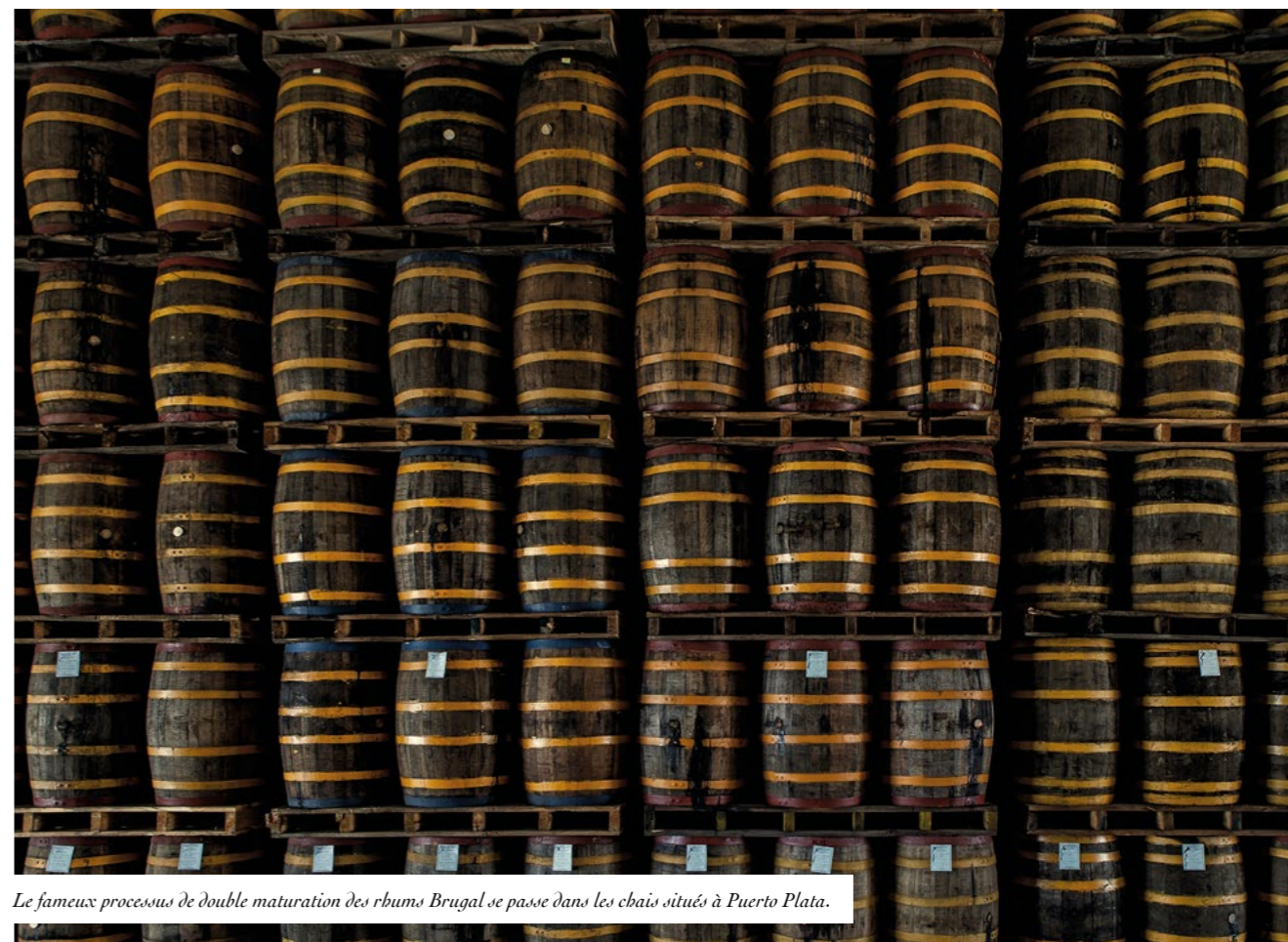


Palais de l'Hôtel de Ville de Santo Domingo.

tout ce qui n'est pas de l'alcool, la seconde étant une colonne de rectification. Le rhum en sort à un degré élevé, 95 % afin d'en faire un spiritueux le plus pur, ou neutre, possible. Après la distillation, le rhum est transporté de San Pedro de Macoris vers le nord de l'île, à Puerto Plata, où se déroule le vieillissement et entame son processus de vieillissement. Pour ce faire, l'alcool est dilué de 95 à 65 % avec de l'eau déminéralisée. L'étape du vieillissement, est de l'aveu même de Jassil Villanueva la plus importante et qui donnera la grande majorité de ses arômes au rhum Brugal. L'embouteillage est fait sur place à Puerto Plata.

LE VIEILLISSEMENT FAÇON BRUGAL

Pour être considéré comme du rhum en République dominicaine, le rhum doit être vieilli pendant au moins un an sous le contrôle du gouvernement. Ensuite, pour être considéré comme du rhum dominicain, il doit contenir au moins 51 % de matières premières dominicaines. Pour rappel, chez Brugal, c'est 100 %. Les rhums passent par des fûts en chêne blanc américain, ex-bourbon, avec un toastage moyen. D'autres types de fûts sont utilisés pour le second vieillissement pour des produits comme le 1888 ou la collection Visionaria, notamment des fûts européens : sherry oloroso en particulier. Pour ses fûts européens, Brugal bénéficie d'un accès à des tonneaux de première qualité, en partie grâce à ses liens avec le groupe écossais Edrington, propriétaire d'une bodega à Jerez. Certains d'entre eux vont en Écosse pour servir dans le whisky, et d'autres sont envoyés en République dominicaine pour produire le Brugal 1888.



Le fameux processus de double maturation des rhums Brugal se passe dans les chais situés à Puerto Plata.



LA NOVATION PAR LES FÛTS

La cinquième génération de Maestro Roneros, représentée par Jassil Villanueva s'est lancée dans une série d'expérimentations autour des fûts, et notamment du toastage de ceux-ci. Elles permettent à Brugal de proposer des rhums vraiment différents de la gamme habituelle, souvent à des degrés plus élevés, de quoi séduire les amateurs de rhums de caractère. Alors que la plupart des rhums hispaniques tendent à être plus doux, Brugal s'affirme avec des rhums non sucrés, proposant une rupture notable dans la catégorie. Cette approche novatrice et premium confère au rhum une richesse aromatique inédite, tout en mettant en valeur des saveurs complexes et naturelles. Pour la Colección Visionaria, une nouvelle technique de torréfaction du chêne a été introduite. Sa base est une double maturation comme 1888 (ex-bourbon suivi d'ex-sherry oloroso), qui va ensuite connaître un finish de six mois dans des fûts de chêne neuf français en provenance de Cognac, toastés pendant environ 1 h avec des fèves de cacao de San Francisco de Macoris, afin d'en extraire les saveurs et les intégrer aux fûts. Cela permet d'ajouter des saveurs supplémentaires au rhum, sans y ajouter quoi que ce soit. Voilà pour l'Edición 01. Le deuxième opus (l'Edición 02) de la Colección Visionaria a quant à lui connu un finish de six mois dans des ex-fûts de chêne neuf français préalablement fumés avec des fèves de café 100 % arabica, de la région de Puerto Plata, en République dominicaine bien sûr ! L'idée de cette gamme d'éditions limitées est d'intégrer des produits emblématiques dominicains à l'univers



du Ron Brugal afin de valoriser la qualité et la diversité du terroir du pays. Avec Maestro Reserva, Brugal nous propose un produit plus luxueux. Là encore, il a pour base cette fameuse double maturation (ex-bourbon suivi d'ex-sherry). Pendant le vieillissement en ex-fûts de sherry, le rhum est extrait et on flambe le fût qui est encore gorgé de rhum Brugal. Ce qui fait fondre les sucres résiduels contenus dans le bois et les transforme en perles de caramel. Puis le flambage est stoppé au moment précis avant que le caramel ne brûle et ne devienne amer. Le rhum y est ensuite réinjecté pour un vieillissement supplémentaire d'un an. Cette nouvelle technique s'appelle le « flambage aromatique ». Avec son travail sur les fûts, Brugal parvient à faire évoluer notre vision des rhums de tradition hispaniques avec des arômes complexes, des degrés plus élevés, tout en conservant leurs principales qualités : une gourmandise et une rondeur de bon aloi... sans pour autant verser dans l'ajout de sucre ou de colorants.



Pour la collection Maestro reserva, les fûts ex-sherry sont vidés de leur rhum et flambés aussitôt.

LA GAMME BRUGAL



BRUGAL 1888
70 cl - 40 % - 49 €



BRUGAL COLECCION VISIONARIA EDICIÓN 01
70 cl - 45 % - 89 €



BRUGAL COLECCION VISIONARIA EDICIÓN 02
70 cl - 45 % - 89 €



BRUGAL - MAESTRO RESERVA
70 cl - 41,2 % - 185 €



JASSIL VILLANUEVA, MAESTRA RONERA DE BRUGAL

« IL N'Y A PAS DE RÔLES OU DE SECTEURS OÙ
LES FEMMES NE PEUVENT PAS RÉUSSIR. »

La femme à la tête de la maison Brugal revient avec nous sur son parcours, les choix qui sous-tendent la production de ses rhums, et sur son amour pour son pays, la République dominicaine.

Quel a été votre parcours professionnel ?

Devenir la toute première Maestra Ronera de la famille Brugal et de la République dominicaine a été le privilège de ma vie, mais je n'ai pas toujours suivi cette voie. J'ai d'abord étudié et obtenu un master en administration des affaires avant que ma famille ne découvre mes capacités sensorielles, et que je commence ma formation officielle pour devenir la première Maestra Ronera de Brugal. En tant que membre de la cinquième génération de la famille Brugal, je suis consciente d'appartenir à

un héritage extraordinaire de 135 ans, et l'une de mes responsabilités est de perpétuer cet héritage. Ma famille, en particulier mes cousins et oncles, a joué un rôle déterminant dans ma carrière et m'a aidée à me développer en tant que Maestra Ronera. Don Franklin Baez Brugal a été le premier membre de la famille à reconnaître mon talent et mes capacités sensorielles, tandis que Gustavo Ortega Brugal a joué un rôle clé en me formant, en me guidant méticuleusement à chaque étape du processus de fabrication du rhum.

Quand avez-vous décidé de travailler dans la distillerie familiale et pourquoi ?

J'ai grandi avec Brugal. Je me souviens avoir écouté les récits de mes parents et de ma famille partageant les histoires et les traditions de Brugal. J'ai compris plus tard que je faisais aussi partie de cet héritage. En 2010, les Maestros Roneros de la quatrième génération ont remarqué que j'avais développé une grande acuité olfactive et gustative, capable d'identifier les moindres détails dans chaque verre de rhum. Lorsqu'ils m'ont invité à me former avec eux, je n'ai pas pu imaginer un meilleur métier au monde.

Vous êtes une femme dans un environnement majoritairement masculin, bien que cela évolue. Pouvez-vous nous dire si vous avez dû vous battre davantage pour vous imposer ?

Je ne dirais pas que j'ai dû me battre plus durement, et certainement pas spécifiquement parce que je suis une femme. En tant que première Maestra Ronera et ayant pris ce poste jeune, j'ai ressenti une certaine pression pour bien faire et prouver que l'entreprise avait fait le bon choix. Cependant, au sein de l'entreprise, j'ai été accueillie chaleureusement et avec enthousiasme. Même si je me suis sentie un peu dépaycée au début, tout le monde m'a traité avec beaucoup de respect. Aujourd'hui, je réalise que c'est l'une des meilleures décisions que je n'aie jamais prises. Je suis honorée de servir en tant que Master Blender, où je supervise tout le processus de développement du liquide, veillant à ce que chaque bouteille de Brugal incarne l'engagement de notre famille envers l'excellence. Brugal est un rhum apprécié dans le monde entier, et je suis fière de faire partie d'une nouvelle génération de femmes leaders dans l'industrie, qui montrent qu'il n'y a pas de rôles ou de secteurs où les femmes ne peuvent pas réussir.



Quel est votre rôle en tant que Maestra Ronera ?

Les Maestros Roneros de Brugal sont responsables de préserver le savoir-faire familial transmis de génération en génération. Nous sommes à la tête de l'art de la distillation, sélectionnons les fûts de la plus haute qualité pour vieillir notre précieux liquide, et développons de nouvelles techniques pour constamment repousser les limites du rhum. Je suis particulièrement

passionnée par le développement de nouveaux produits, ce qui implique de nombreuses journées passées dans nos chais de vieillissement, des sessions de dégustation avec les autres Maestros Roneros pour des évaluations sensorielles, et des heures d'entraînement pour développer nos compétences organoleptiques. Nous avons à cœur de créer le meilleur rhum possible, et nous prenons donc un soin particulier à valider chaque lot avant qu'il n'arrive chez les consommateurs pour garantir la qualité du rhum Brugal. Mes journées sont généralement très intenses, allant d'une semaine de voyages autour du globe pour partager notre histoire et notre rhum avec le monde, à accueillir des visiteurs dans notre belle distillerie pour des formations et des dégustations.

Pouvez-vous nous parler des améliorations techniques apportées à la distillerie au fil des années ?

Notre engagement à produire un rhum exceptionnel est une véritable fierté chez Brugal. Nous investissons massivement dans tout le processus de production pour garantir des niveaux de précision et de constance les plus élevés. En 2019, nous avons introduit un système de surveillance de la distillation à la pointe de la technologie, marquant une évolution importante dans notre processus de fabrication du rhum. Nos alambics à colonnes nous permettent de distiller notre rhum à un taux d'alcool de 95 %, un élément clé pour créer un spiritueux léger et délicat, signature de la maison Brugal. Nous continuons à investir de manière significative dans des fûts de la plus haute qualité, étant donné l'importance cruciale qu'ils jouent dans les arômes obtenus après le vieillissement. L'environnement dans lequel reposent nos fûts a un impact considérable sur le processus de vieillissement, c'est pourquoi nous avons agrandi nos installations de stockage pour garantir les conditions idéales, permettant aux riches saveurs des fûts d'imprégner notre rhum.

Quelle est l'importance de la mélasse ?

Pour moi, la mélasse dominicaine est vraiment spéciale. Elle possède une texture riche et sombre, avec une couleur brun foncé et un profil de saveurs complexe qui combine douceur avec des touches subtiles d'épices et d'amertume. C'est la base parfaite pour notre rhum, offrant la profondeur et la complexité nécessaires pour créer un spiritueux à la fois délicat et plein de caractère. La mélasse dominicaine nous permet de créer un spiritueux équilibré et léger, une base idéale pour faire ressortir les notes et les saveurs de nos fûts exceptionnels durant le processus de vieillissement.

Pourquoi avez-vous choisi de raffiner autant la saveur du rhum ?

Le choix de raffiner notre rhum jusqu'à une pureté de 95 % a été délibéré. Nous voulions créer un spiritueux à la fois doux et polyvalent, permettant à la véritable personnalité de notre processus de vieillissement et à l'influence de nos fûts de s'exprimer. C'est ce qui donne le style signature de Brugal, que les consommateurs connaissent et apprécient. Cela nous permet de créer un profil équilibré, chaleureux, élégant et complexe.

Pourquoi avoir choisi des fûts de sherry pour la deuxième maturation ?

Lorsque la quatrième génération a commencé à développer « Brugal 1888 », elle a voulu améliorer davantage la technique du double vieillissement et aller au-delà des fûts de bourbon historiques utilisés dans la production de Brugal. Les fûts de sherry offraient une qualité supérieure et un nouveau profil qui, à l'époque, n'avait pas encore été vraiment exploré, et c'était une première pour Brugal. Les fûts de sherry utilisés dans le double vieillissement de « Brugal 1888 » sont essentiels à la complexité et au caractère uniques des arômes du rhum. Ils créent un équilibre entre toutes les saveurs : les notes distinctives boisées, vanillées et de caramel des fûts de bourbon sont complétées par les délicieuses notes de fruits rouges et secs, de noix, et d'épices subtiles des fûts de sherry. Ensemble, ils créent un équilibre complexe, mais harmonieux qui est devenu un élément incontournable chez Brugal. Nous veillons à n'utiliser que les meilleurs fûts chez Brugal et nous avons une politique stricte pour sélectionner et évaluer les fûts utilisés pour faire vieillir notre précieux rhum, et en nous assurant de recycler tout fût usé.

Une DOP a récemment été créée pour le rhum en République dominicaine. Pouvez-vous nous en donner un aperçu général ?

La création de la DOP (Dénomination d'Origine Protégée) pour le rhum dominicain en 2021 a été une étape marquante. En tant que membre clé de l'Association dominicaine des producteurs de rhum (ADOPRON), Brugal a joué un rôle important dans la promotion de cette reconnaissance. Cela a été un processus de huit ans qui a permis de garantir que les normes établies reflètent les méthodes de production de haute qualité



que nous suivons depuis des décennies. Chez Brugal, la provenance, la transparence et la traçabilité sont des piliers fondamentaux. Nous sommes donc fiers d'être reconnus comme un « Ron Dominicano » sous la Dénomination d'Origine Protégée (DOP) du rhum dominicain, ce qui signifie que nous utilisons de la mélasse provenant à 100 % de la canne à sucre dominicaine et que nous distillons et faisons vieillir nos rhums exclusivement en République dominicaine.

Comment et quand le rhum est-il consommé en République dominicaine ?

Le rhum fait partie intégrante de notre culture. Il est apprécié à la fois pur et dans des cocktails lors de nombreuses occasions : des rassemblements sociaux, des célébrations familiales ou tout simplement savouré à la maison. Brugal occupe une place particulière dans le cœur des Dominicains en tant que marque de rhum leader du marché et est donc souvent le rhum de choix. Notre rhum est le spiritueux idéal pour revisiter des cocktails classiques quasi purs comme les old-fashioned au rhum ou les negronis au rhum, qui deviennent de plus en plus populaires.

Quelle est l'importance de Brugal pour la République dominicaine ?

En République dominicaine, nous avons la position de leader du marché. Ici on nous appelle « el Ron de los Dominicanos » (le rhum des Dominicains). Nous sommes une maison qui fait partie de la vie et de la culture de notre pays. Nous avons bâti notre héritage grâce à la qualité de notre rhum et en connectant avec les consommateurs à travers des expériences créatives et fédératrices qui célèbrent notre patrimoine dominicain. Cela a permis à Brugal de créer des emplois, de contribuer à l'économie dominicaine et de devenir un ambassadeur du rhum dominicain à l'échelle mondiale. Nous sommes devenus une marque emblématique du pays qui célèbre le meilleur de la République dominicaine. Le pays nous a façonnés, et en retour, nous avons contribué à façonner son image. Le succès de Brugal nous a permis de continuer à rendre à notre île et à nos communautés locales à travers la Fondation Brugal, en mettant l'accent sur la durabilité et la responsabilité sociale.

Pouvez-vous nous donner quelques bonnes adresses en République dominicaine ?

Notre pays, la République dominicaine, est magnifique, riche en histoire et en patrimoine, avec des gens chaleureux et accueillants. J'apprécie particulièrement notre cuisine locale, avec la combinaison d'ingrédients, de saveurs et d'arômes que l'on retrouve dans chaque plat. Il existe une nouvelle génération de chefs dominicains reconnus qui dirigent la haute gastronomie avec des propositions culinaires de classe mondiale utilisant des ingrédients locaux. À travers leur art, ils enrichissent l'identité culinaire de notre pays avec une créativité de premier ordre ancrée dans notre culture. Parmi mes endroits préférés pour profiter d'une cuisine dominicaine exceptionnelle entre amis, il y a le restaurant Maraca à Saint-Domingue et le restaurant Maru à Santiago, pour leur nourriture incroyable et leur ambiance chaleureuse. 🍷

Imported in the Caribbean & aged in oak barrels of superior quality from the House of Williams & Humboldt
DOUBLE AGED RUM

Dos Maderas
DOUBLE AGED RUM
ATLANTIC
AGED & MATURED IN UNIQUE OLD SHERRY CASKS

A BLEND OF RUMS FROM GUYANA AND BARBADOS AGED FOR A MINIMUM OF 5 YEARS AND THEN SHIPPED TO JEREZ (SPAIN) FOR A SECOND AGING PROCESS OF 1 YEAR IN VERY OLD SHERRY CASKS THAT HAVE CONTAINED PEDRO XIMÉNEZ. 37.5% ALC. BY VOL. 700 ML.

AGED & MATURED IN UNIQUE OLD SHERRY CASKS

5 YEARS + 1 YEAR

VERY OLD PEDRO XIMÉNEZ CASKS

TO SPAIN

ONE SPIRIT,
TWO CULTURES

WWW.DOSMADERAS.COM

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



83 ISLANDS VANUATU, UN NOUVEAU TERROIR POUR LE RHUM

C'est en découvrant qu'un exemplaire de Rumporter était expédié au Vanuatu que Pierre-Luc Chabot, et sa distillerie, 83 Islands, ont attiré notre attention. Installé sur ces îles du Pacifique, entre la Nouvelle-Calédonie et les îles Fidji, il s'est lancé dans l'aventure de la distillation avec une ambition singulière : créer un rhum authentique qui incarne les terroirs locaux. Dans cet entretien, il revient sur la genèse de son projet, les défis de la culture de la canne à sucre sur un terroir encore méconnu de la culture rhum. En collaborant étroitement avec les fermiers locaux, il transforme les richesses de cette région en une gamme de rhums et de spiritueux uniques, tout en contribuant au développement économique des communautés insulaires. Rencontre avec Pierre-Luc Chabot, le fondateur de 83 Island.

Par Arthur Andrieu



Pouvez-vous nous raconter la genèse du projet ?

Le projet a démarré en 2016, j'étais enseignant à l'université au Québec et j'avais déjà commencé à m'intéresser aux spiritueux, avec le whisky d'abord, puis le rhum, et comme j'avais du temps libre, j'ai décidé de m'intéresser à la distillation. À cette époque, on est en plein boom des microdistilleries au Québec, un secteur encore peu développé. Je me suis dit que c'était le moment ou jamais pour me lancer ! N'ayant pas d'attache familiale dans la distillation, j'ai dû commencer à lire sur le sujet et à expérimenter moi-même. L'industrie au Québec étant strictement réglementée, le marché laisse peu de place au savoir-faire local. C'est pourquoi je suis parti aux États-Unis pour commencer à suivre des formations.

Qu'est-ce qui vous a conduit à établir votre projet au Vanuatu (pays d'Océanie situé au nord de la Nouvelle-Calédonie, NDLR) ?

Le délice pour le Vanuatu est venu grâce à ma sœur, qui y vit depuis 20 ans avec son mari. Lorsqu'ils ont entendu parler de mon projet au Québec, ils m'ont convaincu de le réaliser ici, au Vanuatu. La grande différence, c'est qu'au Vanuatu, on pouvait cultiver notre propre canne à sucre, ce qui est impossible dans les pays nordiques, donc il y avait un terroir à développer. Aussi le Vanuatu était une terre vierge, aucune

distillerie ! J'ai donc tout vendu au Québec et fait le saut. Ma première visite dans l'archipel m'a convaincu. Finalement, j'ai tout emballé et démenagé ici l'année suivante.

Quels ont été les défis dans ce projet ?

Lancer une entreprise de fabrication dans un pays en développement, situé à l'autre bout du monde, loin des marchés consommateurs, représente un véritable défi. Tout doit être importé, souvent en grande quantité pour remplir des conteneurs, ce qui complique la logistique dès le départ. Ensuite, il faut former les équipes sur place, car les compétences et connaissances techniques n'existent pas encore. Au Vanuatu, il n'y a pas de tradition manufacturière, et aucun produit transformé n'est exporté. En réalité, tout ce qui est 'moderne' et fabriqué provient de l'extérieur. Il faut donc commencer par changer les mentalités, et le meilleur moyen d'y parvenir est de montrer l'exemple. Ce que fait 83 Islands au Vanuatu va bien au-delà de la production d'un rhum de haute qualité exporté à travers le monde. 83 Islands ouvre la voie en prouvant que c'est possible, que le Vanuatu peut fabriquer et briller à l'international.

Autour de la distillerie, un véritable écosystème économique s'est développé, notamment avec les fermiers locaux. C'est aussi une fierté nationale qui grandit : le Vanuatu a désormais

son propre 'Spirit' ! La révolution du craft, avec une valorisation de la qualité et des produits fabriqués localement, en est encore à ses débuts au Vanuatu. C'est pourquoi développer une entreprise ici, c'est aussi contribuer au développement du pays tout entier.

Par ailleurs, nous sommes à la recherche d'un ou deux collaborateurs pour rejoindre l'équipe et aider à faire grandir 83 Islands Distillery. Si l'un des lecteurs ressent l'appel et souhaite s'impliquer, nous l'invitons à nous contacter pour partager son intérêt et ses compétences.

Comment s'organise la culture de la canne à sucre sur l'île ?

Bien que la canne à sucre soit présente dans la plupart des paysages de l'île depuis des générations, elle n'était pas cultivée de façon commerciale. Il n'y avait donc pas assez de jus de canne ni de mélasse disponibles localement pour produire du rhum en quantité suffisante. Pour nos premiers distillats, nous avons dû importer de la mélasse d'Australie et des îles Fidji. Le coût et la fréquence des transports, lorsque l'on est basé au Vanuatu, représentent un défi majeur, que ce soit pour l'importation des matières premières ou pour l'exportation de nos produits finis. Notre objectif a toujours été de produire du rhum à partir du jus de cannes cultivées au Vanuatu, dans ce terroir unique qui allie un sol volcanique riche et une forte présence de calcaire corallien.

Nous avons aidé plusieurs fermiers locaux à lancer leur production. Notre première tentative de culture a été un échec en raison d'une sécheresse. Il nous a fallu un an pour

obtenir une première récolte de 20 tonnes grâce aux efforts des agriculteurs locaux. Depuis, leur production a doublé chaque année, atteignant successivement 40, 80, 160, puis finalement 300 tonnes l'année dernière et encore cette année. La croissance a été freinée entre 2023 et 2024 en raison de deux cyclones majeurs qui ont réduit la production de 50 %. Cependant, nous sommes confiants qu'une augmentation à 600 tonnes sera possible d'ici 2025-2026. Aujourd'hui, nous sommes presque totalement autonomes en canne à sucre, et nous n'avons presque plus besoin d'importer de mélasse. Nous prévoyons tout de même de maintenir une petite production de rhum à base de mélasse, car nous trouvons intéressant de proposer à nos visiteurs une dégustation comparative entre les deux produits.

Quel type de canne utilisez-vous ?

La plante *Saccharum officinarum*, ou canne à sucre, est originaire de la Nouvelle-Guinée et des îles environnantes de Mélanésie (Papouasie-Nouvelle-Guinée, Vanuatu et Fidji), où elle a été cultivée pour la première fois il y a environ 10 000 ans. Ce n'est que bien plus tard que Christophe Colomb introduira la canne à sucre dans les Caraïbes et en Amérique du Sud.

Au Vanuatu, la canne à sucre pousse naturellement dans les jungles luxuriantes depuis des millénaires. Le climat et la richesse des sols volcaniques contribuent à la vigueur de cette plante, lui offrant un environnement idéal pour sa croissance. Nous avons plusieurs variétés de canne à sucre, bien que nous ne connaissions pas encore leurs noms exacts. Nous collaborons avec une équipe en Nouvelle-Calédonie pour identifier génétiquement ces variétés, mais ce projet a été retardé à cause des événements récents qui ont eu lieu. Nous espérons le reprendre l'année prochaine.

Le Vanuatu étant un groupement d'îles, y-a-t-il une expression du terroir particulière ?

Efate, l'île où se situe la capitale Port Vila (où se trouve la distillerie NDLR), a une superficie d'environ 900 km², soit deux fois la taille de la Barbade ou de la Guadeloupe, et six fois celle de Marie-Galante. Située directement sur la Ceinture de feu du Pacifique Sud et bordée à l'ouest par la mer de Corail, Efate présente une diversité frappante en termes de géographie, de pluviométrie et de relief. Nos fermiers cultivent la canne aux quatre coins de l'île.

Nous suivons rigoureusement chaque arrivage de canne à sucre. Pour chaque distillation et chaque baril entreposé, nous traçons précisément l'origine de la récolte, en identifiant le fermier et la provenance géographique. Bien que nous ayons six années de données, il reste difficile d'établir des certitudes sur le terroir. Cependant, nous commençons à être capables de prédire, dès l'arrivage de la canne fraîche, le profil de goût que nous obtiendrons lors de la distillation, à condition que le processus se déroule comme prévu.

Nous avons un projet à long terme pour produire du rhum à partir de la canne cultivée sur plusieurs îles du Vanuatu.



Cet alambic Mueller a créé les premiers rhums de la gamme 85 Islands

Pouvez-vous nous en dire plus sur vos installations et méthodes de distillation ?

Nous avons commencé avec un alambic hybride de 500 litres, équipé d'une colonne à huit plateaux (pot still Mueller). Récemment, nous avons acquis un nouvel alambic de 2 000 litres, ce qui nous a permis de doubler notre capacité de production. Cette nouvelle installation nous a également permis d'affiner et de modifier notre méthode de distillation, nous offrant plus de flexibilité pour expérimenter et améliorer encore la qualité de notre rhum. Nous réalisons une première distillation rapide pour faire passer le jus de canne de 8 % à 45 % d'alcool. Ensuite, nous laissons reposer quelques jours avant d'effectuer une seconde distillation, plus lente, qui nous permet d'atteindre 88 %. Le design large de notre colonne de distillation permet de préserver une grande quantité d'arômes, ce qui donne un produit particulièrement riche et intéressant. Les retours des dégustateurs, y compris des experts venus de France, ont été très positifs, soulignant la complexité et la qualité de notre rhum.

Avez-vous commencé à faire vieillir des rhums ?

Dès nos premières distillations, nous avons commencé à remplir des fûts, et nous n'avons jamais cessé depuis. Aujourd'hui, plus de 600 barils sont en train de vieillir. Chaque baril est unique, et nous avons une grande diversité dans notre collection. Nous avons acquis principalement aux États-Unis différents formats : des petits fûts de 50 litres, des fûts de 112 litres, 200 litres, et 225 litres. Ils proviennent de

diverses origines : des fûts neufs, des ex-Bourbon Peerless, des ex-Rye Whisky, des ex-Brandy, et des ex-Chardonnay. Nous utilisons aussi des fûts neufs toastés ou charred (niveaux 1, 2, 3, et 4). Cette diversité de barils fait des merveilles pour nos rhums, apportant une richesse et une complexité uniques. Nous possédons également quelques barriques de chêne français, qui ajoutent une dimension supplémentaire à nos profils de vieillissement.

Proposez-vous d'autres produits ?

Je suis très fier de notre rhum de canne pur non vieilli que nous embouteillons en lots « single farm ». Nous avons aussi quelques mélanges différents qui mettent l'accent sur les types de fûts et nous sortirons quelques fûts individuels dans les prochains mois. Nous produisons également d'autres spiritueux, tels que des liqueurs de fruits locaux et du gin, qui se vendent très bien sur le marché local.

Où peut-on retrouver vos rhums ?

Notre marché est encore principalement local, avec quelques exportations en Australie, au Japon, en Angleterre et aux États-Unis. Nous visons également à entrer sur le marché européen, probablement via des distributeurs indépendants, car nous n'avons pas encore de bouteilles de 700 ml conformes aux standards européens. Nous espérons également développer davantage notre présence en Australie, Nouvelle-Zélande, Singapour et Japon dans les années à venir. 🍷







COLLECTION BY EXCELLENCE RHUM LE GOÛT DU RHUM DANS SON ÉTAT BRUT.

Alexandre Beudet et ses équipes sont bien connus des passionnés de rhum pour leurs conseils au top niveau en tant que cavistes (et site internet de vente). Mais ils ont aussi une deuxième casquette, l'embouteillage indépendant, avec comme but de mettre en avant le travail (souvent iconoclaste) des distilleries.

Propos recueillis par Adrien Bonetto

Peux-tu te présenter pour ceux qui ne te connaissent pas ?

Bien sûr, Alexandre Beudet, 38 ans, bon vivant ! Je suis passionné par le goût, l'association de saveurs, et surtout par les techniques et savoir-faire qui se trouvent en amont. Originaire de la région parisienne, lorsque je ne suis pas occupé par mon métier dans les spiritueux, j'essaie de voyager autant que possible pour découvrir de nouveaux endroits et cultures.

Comment es-tu devenu embouteilleur indépendant (et depuis quand) ?

Je me suis lancé dans l'univers des spiritueux en 2013 avec Excellence Rhum. Dès que j'ai découvert ce milieu, j'ai toujours eu en tête de devenir un jour embouteilleur indépendant. Cette ambition est devenue réalité en 2017 avec la sortie de *COLLECTION by Excellence Rhum*. J'avais surtout envie de mettre à l'honneur certaines distilleries et leur savoir-faire.

Pour la marque COLLECTION, nous respectons le rhum dans son état brut, sans sucre ni colorant ajouté et sans filtration à froid.

Comment fais-tu tes sélections ?

Au coup de cœur et à l'insolite. Amener un amateur de rhum à découvrir une distillerie ou une marque et le surprendre, c'est le cahier des charges de mes sélections. Par exemple, regarde le Maison La Mauny que nous avons sélectionné : seulement 3 ans d'âge. À l'époque de sa sortie, 36 mois c'était très jeune, aujourd'hui c'est presque la moyenne des âges. Ce rhum est d'une complexité folle et à l'aveugle, on dirait un hors d'âge. Il a hérité d'un bouquet d'épices grâce au fût de cognac de premier remplissage.

Est-ce qu'être caviste depuis 10 ans ouvre des portes pour tes sélections ?

Oui, bien sûr, surtout parce que nous avons pu démontrer notre philosophie, qui respecte aussi bien le produit que le savoir-faire qui le sous-tend. Nous avons également acquis une visibilité mondiale ces dernières années et nous sommes une équipe de prescripteurs passionnés. Cela nous a permis de faire de belles rencontres et de goûter et sélectionner des fûts hors du commun dans des distilleries qui n'avaient jusqu'alors pas ouvert leurs portes. Aujourd'hui, plusieurs distilleries nous sollicitent pour des embouteillages.

Quelles sont tes sélections qui t'ont le plus marqué ? Celle dont tu es le plus fier ?

Nous sommes évidemment fiers de toutes les cuvées, mais personnellement, je pencherais pour un Bielle que nous avons embouteillé en 2019, vieilli 6 ans dans un ancien fût d'un vin blanc prestigieux. Ce fût de vin liquoreux, c'est Yquem, pour ne pas le citer. Cela avait été fait en partie avec le projet Gargano X Capovilla, les biens-nommés « Rhum Rhum » et « Libération », mais jamais intégralement dans ce merveilleux fût de Sauternes.

Une (ou des) anecdote(s) sur tes sélections ?

Oui ! Direction l'île de la Réunion en 2023 dans les chais de Savanna. 6 mètres de hauteur, pipette à la main, amicalement prêtée par Cécile Prusse, et carte blanche pour découvrir leurs rhums. Un vrai régal et une impression d'avoir poussé les portes de la caverne aux merveilles. J'ai d'ailleurs pu découvrir ce magnifique fût de... je n'en dis pas plus ! Affaire à suivre.

Tu sélectionnes, mais tu « élèves » des rhums également (Bielle YQM). Est-ce que tu renouvelleras l'expérience ?

Je pense que je fais plutôt un travail d'affinage ou d'aération sur les rhums que nous embouteillons, mais je ne les « élève » pas au sens propre. L'idée de notre marque COLLECTION by Excellence Rhum est de mettre en avant le travail des distilleries là où on ne les attend pas. Si je modifie leur travail, cela ne leur rendra pas justice.

Est-ce qu'on verra une cuvée Excellence Rhum assemblée par tes soins ?

Rien n'est impossible. J'ai déjà pu réaliser un blend sous une autre marque et c'est vrai que l'expérience m'a beaucoup plu. Cela serait intéressant de renouveler l'aventure. Encore un prochain challenge en perspective.

Quel type/profil de rhum préfères-tu, et pourquoi ?

Je n'ai pas de style particulier, je me laisse guider par les émotions, les caudalies (secondes de persistance aromatique intense, en finale) et le voyage organoleptique que me procure le rhum. En termes de type, je dirais aromatique, équilibré.

Quel regard portes-tu sur l'embouteillage indépendant et que penses-tu de la multiplication des acteurs ?

Je trouve que c'est un très bon signe pour le marché du rhum, prometteur de voir que de plus en plus de gens s'intéressent enfin à ce spiritueux. Les embouteilleurs indépendants qui apportent quelque chose de

nouveau sur le marché sont toujours les bienvenus. Sous notre casquette de revendeur et conseiller, c'est toujours un plaisir de faire des découvertes et d'en devenir les prescripteurs.

Quels sont tes projets ?

De nouvelles collaborations pour marquer notre 11^e année d'Excellence Rhum et des sorties pour COLLECTION by Excellence Rhum. Nous espérons encore de belles découvertes et rencontres à la boutique rue Dauphine autour de notre passion commune. 🎩



Les moulins à vent pour la production de sucre dans les îles des Caraïbes.

Par Johannes Breit

La date exacte peut varier d'un territoire caribéen à l'autre en raison des diverses influences européennes - françaises, néerlandaises, anglaises, espagnoles. Cependant, la plupart des références s'accordent à dire que les moulins à vent utilisés pour la production de sucre sont devenus courants dans l'ensemble des Caraïbes entre la fin du XVI^e et le début du XVII^e siècle. Ces moulins à vent étaient utilisés pour convertir la brise en énergie mécanique afin de broyer la canne à sucre et d'en extraire le jus.

Le déclin des moulins à vent a commencé aux XVIII^e et XIX^e siècles. L'abolition de la traite des esclaves au début du XIX^e siècle et l'apparition du sucre de betterave en Europe ont accéléré le déclin de l'industrie sucrière des Caraïbes et des emblématiques moulins à vent. Certains ont été abandonnés, vestiges d'une époque révolue, tandis que d'autres sont passés à la vapeur lorsque le vent était irrégulier.

Aujourd'hui, alors que les moulins à vent ont cessé de fonctionner en tant que sucreries, ils constituent, ou souvent seulement des parties de ceux-ci, des structures patrimoniales dans de nombreuses îles des Caraïbes. 🍷



Martinique : seule la base d'un moulin à vent, en pierre, est conservée.



Un moulin à vent à côté d'une usine de sucre, Barbade.



Moulin à vent à Antigua.

EL AUTÉNTICO RON DE CUBA*



Asbel Morales, maître-rhumier à la distillerie Havana Club à Cuba.

*Le rhum authentique de Cuba.

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

L'authenticité des terroirs martiniquais



BAIE  DES
TRÉSORS

RHUM DE TERROIRS

www.baiedestresors.mq

DISPONIBLES CHEZ VOTRE CAVISTE OU VOTRE ÉPICERIE FINE

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