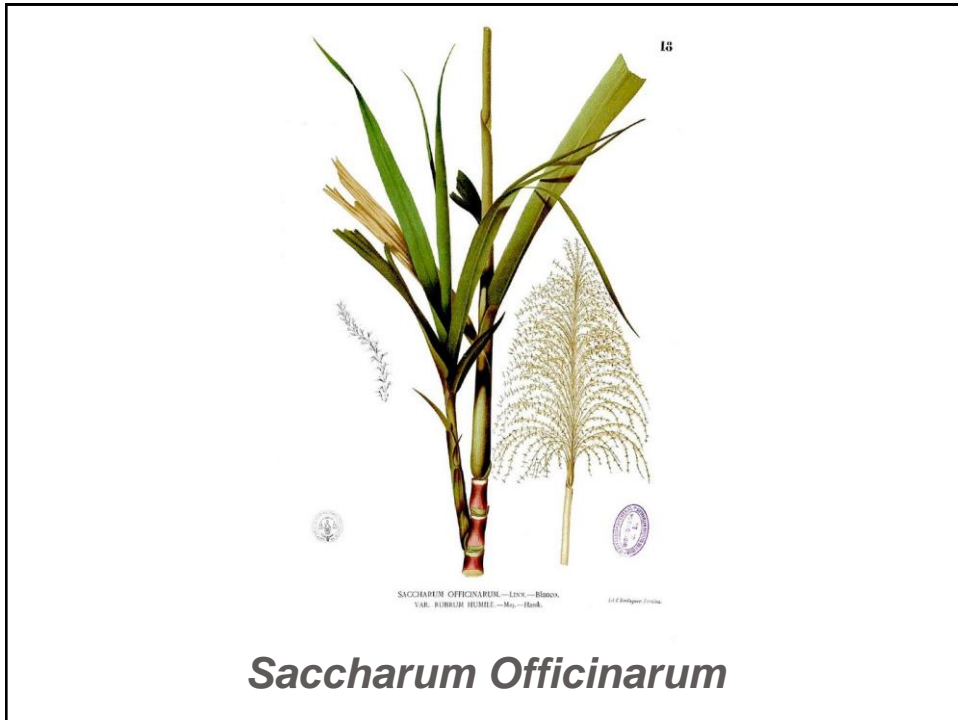


Le Rhum

Origine

La canne à sucre est originaire de Nouvelle Guinée, une grande île de l'Océanie située juste au Nord de l'Australie.

On estime que l'on a commencé à cultiver sa première souche entre 1500 et 1000 ans avant JC. Les Hommes d'alors la consommaient de la façon la plus simple, en mâchant ses tiges pour en extraire le jus sucré.



Histoire

Christophe Colomb introduit la canne à Saint Domingue dès 1493.

La production du sucre commence en 1509 et s'étend aux Antilles et en Amérique (Porto Rico, Mexique, Brésil, Pérou) au cours du XVI^{ème} siècle.

C'est au Brésil que naissent les premières grandes plantations sucrières.

Très prolifiques, leurs rendements suscitent les convoitises et les attaques d'autres pays colonisateurs.



Le rôle de la canne à sucre

On ne peut pas parler du rhum sans parler d'abord de la canne à sucre.

À l'origine cultivée pour sa production de sucre, la canne à sucre est une plante haute de 2,50 à 6 mètres et d'un diamètre de 1,5 à 6 cm.

Elle contient environ 14% de saccharose, 14% de fibres. Le reste c'est de l'eau.

Elle peut être de couleur très variée et possède des feuilles qui peuvent mesurer jusqu'à 1,50 m.

Le cycle de culture peut aller de 4 à plus de 10 ans (avant de devoir replanter).



Comment est fabriqué le rhum ?

Le rhum se fait soit directement à partir du jus de canne pressé (ou vesou), soit à partir de la mélasse, résidu issu de l'industrie sucrière.

La mélasse, fortement concentrée en sucre, a l'avantage de se conserver également à basse température.

C'est à la fois pour utiliser ce rebut de la fabrication du sucre dont on ne sait pas quoi faire autrement, et parce que la mélasse se conserve bien, que plus de 90% de la production mondiale de rhum est faite à partir de mélasse.

Les deux façons principales de faire du rhum

1^{ère} façon, le rhum agricole

Le vesou (jus frais de canne) est mis à fermenter pendant 2-3 jours en général avec des levures sauvages qui se trouvent partout dans l'air ambiant.

C'est ce vin ou moût obtenu qui titre à 5-6° que l'on va ensuite distiller.

On obtient ainsi un peu moins de 100 litres de rhum à 55° par tonne de canne.

La caractéristique principale du rhum agricole, véritable eau-de-vie de canne, est une grande fraîcheur qui monte aux narines dès qu'on approche le nez du verre.



2ème façon, le rhum de mélasse

Avant d'aborder la fabrication du rhum de mélasse, il faut comprendre celle du sucre.

Le jus de canne, au lieu de fermenter comme pour le rhum agricole, est tout de suite chauffé jusqu'à obtention de cristaux, le sucre.

L'eau s'évapore et le c'est le résidu solide qui n'est pas transformé, très chargé en sucre également qui est appelé mélasse.



La mélasse est alors diluée dans de l'eau, mise à fermenter pendant une période qui peut aller de 24 heures pour les rhums légers destinés à constituer une base neutre pour les cocktails, à 12 jours pour les rhums typés.

À l'issue de ces différentes étapes, le vin obtenu est distillé et on obtient du rhum de mélasse.

**Rhum agricole ou de mélasse :
Quels sont les points communs pour
ces deux types de rhum ?**

La distillation

Que ce soit pour le rhum agricole ou de sucrerie, on peut utiliser un alambic à repasse type « Jamaïque » qui permet de réutiliser les têtes (80°) et les queues (5-8°) des distillations précédentes, ou à colonne (simple ou double). Le vieillissement opéré sous latitude tropicale, dans les Caraïbes notamment, est contraignant car la part des anges, du fait de la chaleur, y est bien plus élevée.



La réduction

En général le rhum est réduit (avec de l'eau de source) pour atteindre un titrage donné, souvent 40° pour les rhums vieux ou blancs et légers et 50° ou 55° pour le rhum blanc agricole, avant la mise en bouteille.

Mais les connaisseurs préfèrent souvent les embouteillages bruts de fûts (titrage naturel, pour les rhums vieux, à la sortie du fût).

Pour des raisons « marketing » le rhum de mélasse, est souvent teinté par adjonction de caramel (jusqu'à 0,5%). Du point de vue de l'inconscient collectif, plus un rhum est sombre, plus il est vieux et meilleur il est.

En réalité ça n'est pas aussi simple...



Le vieillissement

- Le vieillissement en fût (ou maturation) permet d'opérer sur le rhum des effets :
 - soustractifs (rondeur)
 - additifs (tannins et composés phénolique)
 - interactif (avec le milieu ambiant par exemple les arômes tropicaux ou le sel marin)
- Il s'effectue dans des foudres, souvent de 600 litres, ou dans des fûts de 200 litres environ.
- La plupart du temps les fûts utilisés, comme pour le vieillissement du whisky écossais, sont d'anciens fûts de bourbon.

