

COMPETENCES

- Connaître l'origine et les caractéristiques des produits, afin de mieux les commercialiser,
- Expliquez les différentes étapes de l'élaboration,
- Distinguer les qualités des produits,
- Citer des marques commerciales.



Que Connaissez-Vous du Rhum ? A vous de Jouer QUIZZ

- Le Rhum est une Eau de vie de canne à sucre
- Le rhum léger est celui qui procède le plus de parfum et d'arome
- Le Rhum Réunionnais a une Appellation d'Origine Contrôlée
- Le mot « Rhum » tirerait son origine de la terminaison du mot latin saccharum, sucre.
- Le rhum ambré est un rhum qui a vieilli en cuve inox ?
- Le "tafia" est une sorte de rhum non raffiné, ancêtre du rhum.
- Le rhum Wop est le rhum traditionnel Jamaïcain
- Le rhum de la Réunion a l'appellation d'origine contrôlée
- Le rhum traditionnel est un rhum de sucrerie

Vrai	Faux

Votre score

Un peu d'Histoire...

La canne à sucre est une grande herbe vivace et rhizomateuse. Elle ressemble à un long roseau lisse entrecoupé de nœuds tous les 10 à 20 cm, elle mesure entre 2 et 5 mètres. Provenant d'Inde et de Chine, elle est introduite dans l'archipel Antillais lors du deuxième voyage de Christophe COLOMB en 1493. Ses propriétés de conservation et ses apports nutritifs font qu'elle prend un essor considérable aux 16^{ème} et 17^{ème} siècles compte tenu que le sucre est alors une denrée très recherchée en Europe occidentale. On comptera jusqu'à 452 sucreries en Martinique en 1742. La canne remplace la culture du tabac aux Antilles et devient une monnaie d'échange dans le commerce international.

Durant plus de trois siècles, les Antilles furent le grenier à sucre du monde. Très vite les exploitants découvrent la possibilité d'obtenir à partir du jus de canne ou de la mélasse résiduelle une boisson fortement alcoolisée, en fait une eau de vie, qui redonne force et vigueur ! Celle-ci se révèle fort précieuse et appréciée à bord des navires qui doivent effectuer de longues traversées, elle est utilisée comme boisson pour les équipages de la flotte car plus saine et ... bien plus agréable que l'eau douce stockée à bord !! Il faut attendre l'arrivée du Père LABAT en 1694, père Dominicain à la fois ethnologue, explorateur, agriculteur et bon vivant, pour que ce jus devienne une boisson par excellence. Son ingéniosité permit l'amélioration de la fabrication du rhum grâce à de nouvelles techniques de distillation et à l'introduction d'alambics de type Charentais venus de France. Toutes ces modifications apporteront une correction remarquable à la qualité du rhum. Ses alambics Charentais fonctionneront jusqu'à l'invention de la colonne à distiller en continu.

Ses prétendues vertus médicinales en firent un composant obligatoire des rations à bord des navires de l'époque. Il fut donc d'abord réservé aux Noirs, aux pirates et autres corsaires qui naviguaient dans les Caraïbes. Le rhum a aussi été utilisé sur les côtes d'Afrique comme monnaie d'échange dans la traite des esclaves. À la fin du XVII^e siècle, les Français utilisent le mot « rhum » pour désigner l'alcool de canne. En tant que boisson, il ne se répand en Europe et en Amérique du Nord qu'au cours du XVIII^e siècle. L'industrie du rhum se développe très fortement durant ces deux siècles suivant et devient le premier centre mondial du commerce du rhum.

La Première Guerre mondiale relance la production du rhum car il est donné aux soldats pour soutenir leur moral et leur redonner du courage....

Relevez les caractéristiques de la canne à sucre



Indiquez comment sont utilisées les premières mélasses fermentées

Précisez l'importance des recherches et du travail du Père Labat. Que va-t-il apporter ?



2

Citez les caractéristiques du climat tropical Equatorial

Les températures ne descendent jamais en dessous de 18 °C et oscillent généralement entre 25 et 27 °C. Tout au long de l'année, les précipitations restent abondantes et sensiblement égales ; il n'y a pas de saison sèche. Chaleur, humidité et soleil

La Canne à Sucre

La canne à sucre est une plante vivace qui à besoin d'un Climat Tropical.

Elle ressemble à un bambou et mesure de 1,50 m à 4 m de hauteur, son diamètre est de 2,5 à 3,5 cm.



Quand la plante est fleurie ses feuilles partent en flèches.

C'est une plante fibreuse (eau + sucre)

Elle est cultivée dans des plantations qui vont de 700 m² à 1000m².

La récolte s'effectue de février à mai aux Antilles.

La variété la plus cultivée est la *Saccharum Offidinarium*

Récolte de la Canne à Sucre

La récolte s'effectue avec une machette en coupant la tige le plus près possible du sol, pour récupérer un maximum de sucre qui a cet endroit est de meilleure qualité.

On élimine le haut de la tige car le sucre y est de moins bonne qualité.

Cette opération doit être rapide 2 à 3 jours sinon il y a fermentation.

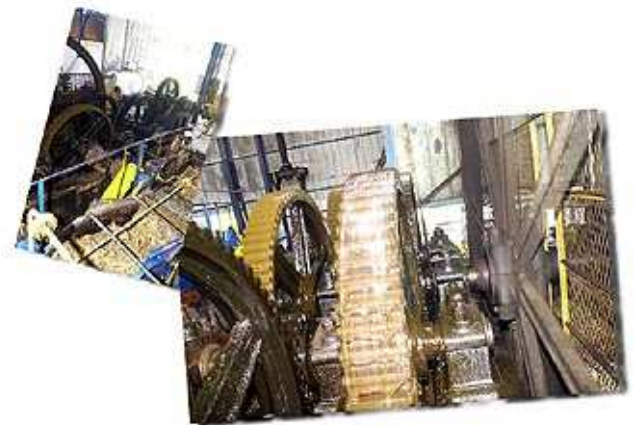
La tige contient 14 % de fibre, 70 % d'eau, 14 % de saccharose et 2 % d'impuretés.



Lavage et Broyage

La canne est broyée par une batterie de moulins. Pour une meilleure extraction, la canne est aspergée d'eau après chaque broyage. Le jus de canne appelé « **vesou** » récolté dans des canaux est filtré puis pompé jusqu'aux cuves de fermentation.

La **Bagasse**, fibres restant après extraction du jus, sert de combustible pour alimenter les fours qui chauffent l'eau des chaudières et la transforment en vapeur.



3

Savez-vous comment est fabriqué le **Sucre** ?

- Première étape : la canne est broyée pour **extraire le jus**.
- Deuxième étape : le jus est mis en cuisson à **54°C** pour provoquer la **crystallisation** d'une partie du sucre, l'autre partie, reste sous forme liquide, un **sirop brun**.
- Troisième étape : par **centrifugation des mélasses**, les **cristaux de sucres** qui servent à l'élaboration du sucre sont séparés du **jus noir** restant environ **50 %** qui sera utilisé pour fabriquer le **Rhum Traditionnel**.



Élaboration des Rhums

On distingue deux types de rhum

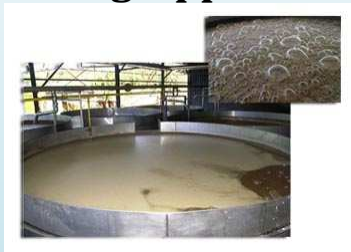
Le rhum de **Vesou** issu de la distillation du **seul jus fermenté** de la canne à sucre.

Rhum Agricole

Levurage

Fermentation du **vesou** qui dure de **36 à 48 heures**.

On obtient un vin titrant de **5 à 6 % du VA**, il est appelé **vin de grappe**.



Distillation dans des **alambics à colonne** (en continu).

Il faut une **tonne** de canne à sucre pour obtenir **100l d'un alcool à 55 % de VA** fin et aromatique.

Le rhum de **Mélasses**, appelé souvent rhum industriel, traditionnel, et qui est obtenu par distillation de la mélasses.

Rhum Traditionnel Sous-produit du Sucre

Rappelez le procédé de fabrication du sucre

Cuisson à **54°C** du jus et centrifugation des **mélasses** pour en extraire les cristaux de sucres (élaboration du sucre), on utilise le jus noir restant environ 50 %.

Levurage du jus obtenu à la fin de la cristallisation du sucre qui est dilué avec de l'eau.

Il faut **3 litres** de mélasses pour obtenir **1 litre** d'alcool.

Fermentation qui dure entre **25 et 40 heures** à une température de **25 à 30°C**.

On obtient un vin de **5 à 10 % du VA**

Distillation en continu, on obtient un liquide incolore qui titre **65 à 75 % du VA**.

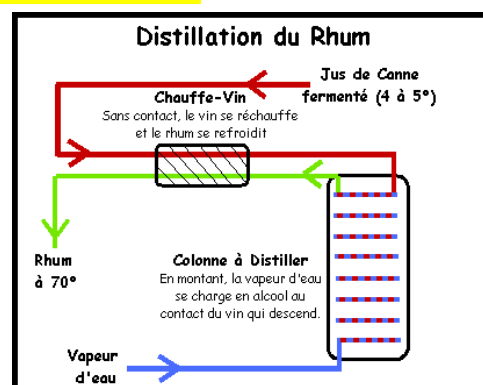
4



Vieillessement ou pas en **fût de chêne**.

Ajout d'eau distillé pour faire baisser le volume alcoolique.

Précisez le fonctionnement de l'alambic à colonne en commentant le schéma ci-dessus



Les Différents Types de Rhums**Les Rhums Agricoles**

Le rhum agricole est essentiellement produit aux Antilles françaises.

- Rhum Grappe Blanche possède un goût corsé, après il est utilisé dans les cocktails et il est la base du ti' punch. Il titre 55 % du VA minimum.
- Rhum Paille : C'est un rhum qui a séjourné au minimum 1 an en fût de chêne, il possède une couleur ambrée.
- Rhum Ambré : C'est un rhum qui a séjourné au minimum 16 mois en fût de chêne, puis coloré au caramel, il possède une couleur ambrée.
- Rhum Vieux : Il est vieilli au moins 3 ans en fût de chêne américain ayant contenu du bourbon. Il possède une couleur foncée. Son goût est corsé et moelleux.

**Les Rhums Traditionnels
Sous-produit du Sucre**

Ils représentent plus de 98% de la production mondiale

- Rhum Traditionnel ou Tafia : Il est soit incolore soit coloré avec du caramel. Il titre entre 62 et 65 % du VA.
- Rhum Vieux : Il est vieilli en fût de chêne (bourbon) pendant 3 ans, il à une couleur ambrée, c'est un rhum fin qui sert pour la dégustation et de digestif.
- Rhum Grand Arôme : Il à une fermentation de 8 à 10 jours. Il est utilisé dans les assemblages et ne peut être consommé en l'état car il est trop corsé. Il est produit en Martinique.
- Rhum Léger : distillé à 90 % du va + ajout d'eau, plus léger en essences aromatiques, sa couleur est pâle et son goût neutre.

5

Le rhum AOC : Délivré depuis 1996 par l'INAO

Après quinze années de démarches acharnées auprès d'organismes d'Etats divers, Jean-Pierre Bourdillon (Président Directeur Général du groupe BBS et président du CODERUM jusqu'à sa mort en 1998) a obtenu de haute lutte la dénomination AOC Martinique pour les rhums de notre île.

Depuis novembre 1996, les rhums agricoles de la Martinique bénéficient de l'Appellation d'Origine Contrôlée. A ce jour, la Martinique est le seul département d'outre-mer à posséder cette distinction.

Seuls ont droit à l'Appellation d'Origine Contrôlée « MARTINIQUE » complétée par la mention « RHUM AGRICOLE », les rhums obtenus par distillation du jus de cannes à sucre frais, fermenté et qui répondent à des critères précis concernant :

- l'aire de production,
- l'aire de culture de la canne,
- la variété des cannes,
- l'extraction du jus,
- la fermentation,
- la distillation,
- le stockage et le vieillissement.

Les rhums pour lesquels est revendiquée l'Appellation d'Origine Contrôlée Martinique ne peuvent être mis en circulation sans un certificat d'agrément délivré par l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO).



Le logo distinctif, mis en place par le syndicat des rhumiers de la Martinique, apparaît sur la capsule.

Cette grande distinction est pour tous un certificat de garantie tant au niveau de la provenance que de la qualité de nos produits.

C'est une victoire que nous avons remportée et qui vient récompenser un savoir-faire et un terroir que nul à ce jour n'a pu égaler...

Rhum Agricole A.O.C. Martinique blanc

Il est obtenu après un séjour en cuve inox d'un minimum de trois mois après la distillation, temps nécessaire à sa bonne préparation et lui garantissant une qualité et une typicité inégalées.

Rhum Agricole A.O.C. Martinique élevé sous bois

Il est obtenu par la mise en vieillissement en foudre de chêne pendant une durée minimum d'une année. La jolie couleur dorée de ces rhums est une invitation à la dégustation de produits originaux

Rhum Agricole A.O.C. Martinique vieux

Il est obtenu par la mise en vieillissement en foudre de chêne de moins de 650 litres pendant une période minimum de trois ans. Pour être reconnu Rhum Agricole A.O.C. Martinique vieux, le vieillissement doit obligatoirement s'effectuer en Martinique.

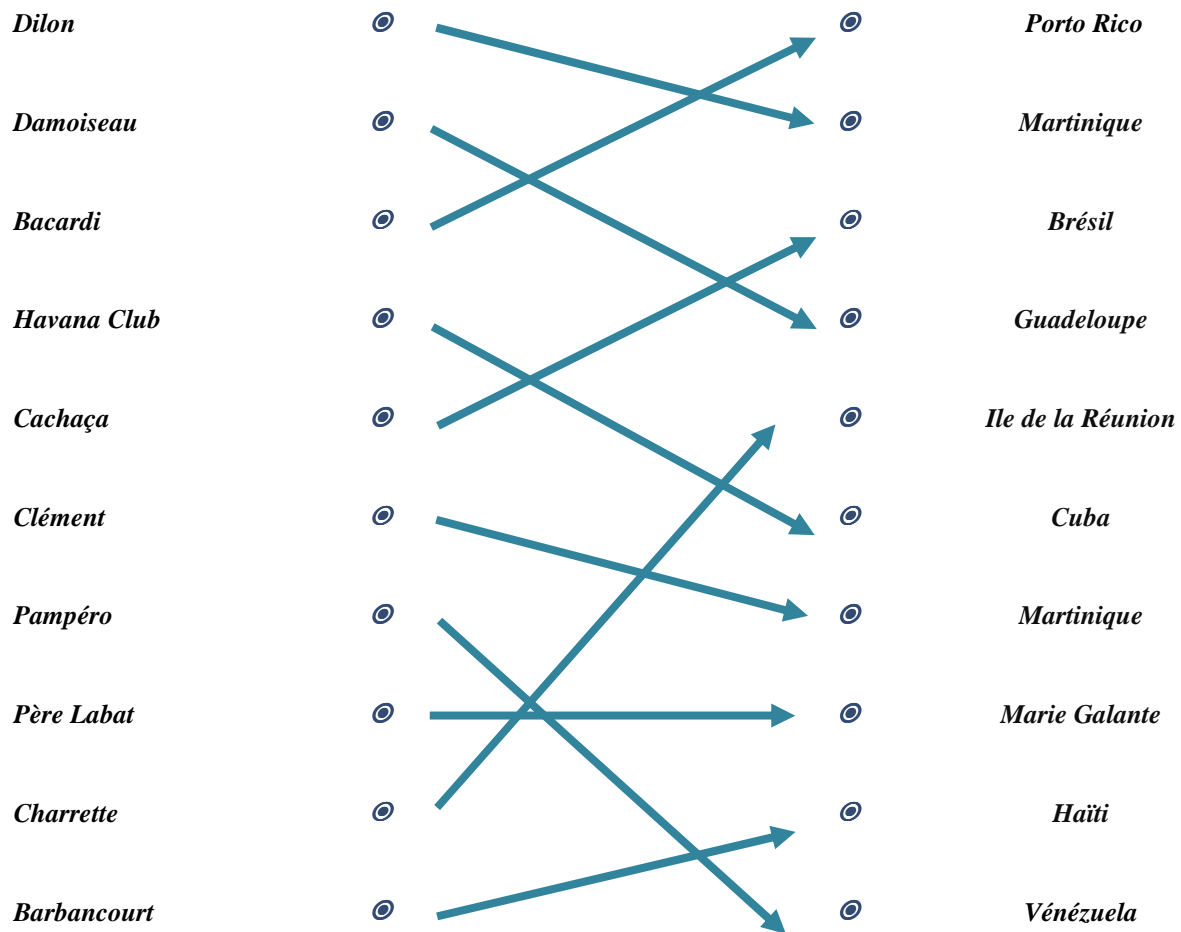


6

Les Différentes Marques Commerciales

Citez les marques commerciales que vous avez eu l'occasion de vendre dans les établissements où vous avez travaillé

Reliez chaque Rhum à son pays ou département, recherchez pour leur % en va.



7

Le Rhum dans le Monde

APPLETON JAMAÏQUE

Le Appleton Estate est la seule productrice de rhum Estate avec un «terroir» qui est unique. La vallée de Nassau a un microclimat - le matin il fait chaud et ensoleillé, et chaque après-midi, nous obtenons des averses de pluie douce - fournissent les conditions idéales pour la culture de la canne à sucre. Le sol est très fertile, ce qui permet aussi notre canne à sucre à s'épanouir. Dans le processus de fermentation, nous utilisons l'eau d'une source qui naît à la propriété. Nous distillons nos rhums l'aide de la méthode traditionnelle (pot still) de petits lots de distillation qui a été transmis depuis le début de rhum prise en Jamaïque.



CACHACA BRESIL

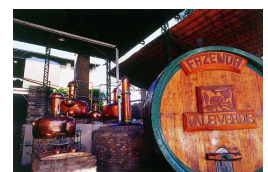
La cachaca est un rhum brésilien obtenu par la fermentation du vesou (un jus de canne à sucre). Il en existerait plus de 4000 sortes, fabriquées par des grandes entreprises mais aussi et surtout par un très grand nombre de « maisons » locales. La cachaca se nomme également selon les régions birita, gas, branquinha, óleo, caninha...

Son élaboration est traditionnelle, le jus de canne fermenté est distillé dans un alambic à repasse en cuivre..

La cachaca est directement embouteillée après avoir été distillée à 40 % du va.

L'apparition de la cachaca remonte aux débuts des années 1800, époque où les esclaves buvaient la « garapa », qui était du jus de canne à sucre qu'ils faisaient simplement bouillir. Ils l'obtenaient après avoir pressé la canne à sucre au moyen des presses rotatives.

L'ébullition permettait de stériliser la boisson évitant ainsi le développement de bactéries qui se trouvent normalement dans le jus de canne.



Mais aussi ...

Montebello	Guadeloupe
Père Labat	Marie Galante
Rivière du Mât	La Réunion
Captain Morgan	Caraïbes
Demerara	Guyana

Situez sur la carte les îles qui produisent le Rhum



8

Les Caractéristiques Gustatives des Rhums

<p>HAVANA CLUB – 7 ans – Cuba Robe légèrement ambrée. Bel équilibre. Note de vanille, girofle, fruits secs et caramel.</p>	<p>MOUNT GAY – Extra old – Barbade Robe cuivrée sombre. Notes de pruneaux, de réglisse et d'épices.</p>	<p>ANGOSTURA 1919 – 8 ans – Trinidad et Tobago Robe vieil or. Notes de noisettes et de pain grillé.</p>	<p>EL DORADO 15 ans – Guyane Robe cuivrée. Notes de cassonade et nuances de bananes vertes.</p>
<p>BARBANCOURT – 8 ans – Haïti Robe ambrée avec des reflets verts. Notes de vanille rôtie, d'épices et de caramel.</p>	<p>ZACAPA CENTENARIO – 23 ans – Guatemala Robe dorée avec des reflets rouges. Notes de vanille, réglisse, pruneau et orange amère</p>	<p>CLEMENT RHUM VIEUX EDITION LIMITEE – Martinique Robe cuivrée avec des reflets rouges. Notes de banane, caramel, poivre et de cannelle.</p>	<p>DILLON XO – Martinique Robe acajou. Notes de banane, amande et mangue, puis évolue sur des notes plus épicées telles que le poivre et la girofle.</p>
<p>MATUSALEM SOLERA 7 ans – République Dominicaine Au prix public de 24,80 euros</p>	<p>DAMOISEAU RHUM VIEUX – Guadeloupe Au prix public de 29,50 euros</p>	<p>LA MAUNY MARTINIQUE RHUM VIEUX – Martinique Au prix public de 29,50 euros</p>	<p>MARIE-GALANTE BIELLE RHUM VIEUX Au prix public de 40 euros</p>

BACARDI

Histoire

Don Facundo quitte l'Espagne (Sigest près de Barcelone) en 1829 pour les Caraïbes où plusieurs années après, il achète la distillerie Bacardi à Santiago de Cuba. Le bâtiment laissé à l'abandon est habité par une colonie de Chauve souris, qui dans la culture Espagnole est un symbole de chance et de reconnaissance. Son épouse suggère d'associer l'image de la chauve souris au Ron Bacardi.



En 1958, transfert des propriétés vers Porto Rico pour fuir la nationalisation et Castro élu en janvier 1959. Produit aujourd'hui à Porto Rico et au Mexique exporté par tanker

Elaboration

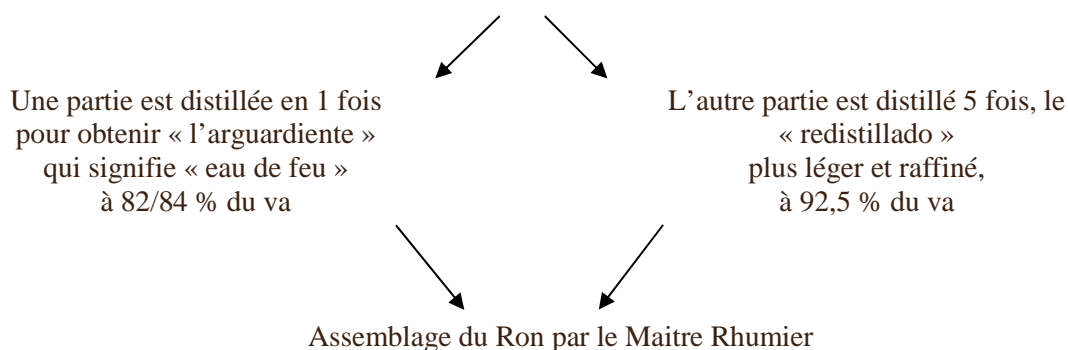
Les mélasses sont achetées en République Dominicaine.

Fermentation

Rapide 24 à 36 heures, grâce à la levaruda Bacardi pour obtenir une maïche d'excellente qualité, qui titre 8 à 12 % du va.

Distillation

La maïche est divisée en deux parties pour subir deux distillations simultanées



Maturation et Filtration

Vieilli un ou deux ans en fut de chêne blanc pour accentuer sa rondeur. Ils sont ensuite filtrés au charbon actif pour enlever toute coloration.

Assemblages



La définition

Le rhum est une eau de vie de plante, la canne à sucre. C'est le résultat de la distillation après fermentation de vesou ou de mélasse. Il est fabriqué à la Réunion, en Jamaïque, en Martinique, en Guyane, en Guadeloupe, à Cuba... Il titre entre 40% minimum du volume d'alcool

Elaboration

Rhum Agricole

Le rhum de Vesou issu de la distillation du seul jus fermenté de la canne à sucre.

Levurage

Fermentation du vesou qui dure de 36 à 48 heures.

On obtient un vin titrant de 5 à 6 % du VA, il est appelé vin de grappe.

Distillation dans des alambics à colonne (en continu).

Il faut une tonne de canne à sucre pour obtenir 100l d'un alcool à 55 % de VA fin et aromatique.

Le rhum agricole est essentiellement produit aux Antilles françaises.

Rhum Grappe Blanche possède un goût corsé, après il est utilisé dans les cocktails et il est la base du ti' punch. Il titre 55 % du VA minimum.

Rhum Paille : C'est un rhum qui a séjourné au minimum 1 an en fût de chêne, il possède une couleur ambrée.

Rhum Ambré : C'est un rhum qui a séjourné au minimum 16 mois en fût de chêne, puis coloré au caramel, il possède une couleur ambrée.

Rhum Vieux : Il est vieilli au moins 3 ans en fût de chêne américain ayant contenu du bourbon. Il possède une couleur foncée. Son goût est corsé et moelleux.

Le rhum de Mélasse, appelé souvent rhum traditionnel, et qui est obtenu par distillation de la mélasse.

Rhum Traditionnel Sous-produit du Sucre

Cuisson à 54°C du jus et centrifugation des mélasses pour en extraire les cristaux de sucres (élaboration du sucre), on utilise le jus noir restant environ 50 %.

Levurage du jus obtenu à la fin de la cristallisation du sucre qui est dilué avec de l'eau.

Il faut 3 litres de mélasse pour obtenir 1 litre d'alcool.

Fermentation qui dure entre 25 et 40 heures à une température de 25 à 30°C.

On obtient un vin de 5 à 10 % du VA

Distillation en continu, on obtient un liquide incolore qui titre 65 à 75 % du VA.

Ils représentent plus de 98% de la production mondiale

Rhum Traditionnel ou Tafia : Il est soit incolore soit coloré avec du caramel. Il titre entre 62 et 65 % du VA.

Rhum Vieux : Il est vieilli en fût de chêne (bourbon) pendant 3 ans, il a une couleur ambrée, c'est un rhum fin qui sert pour la dégustation et de digestif.

Rhum Grand Arôme : Il a une fermentation de 8 à 10 jours. Il est utilisé dans les assemblages et ne peut être consommé en l'état car il est trop corsé. Il est produit en Martinique.

Rhum Léger : distillé à 90 % du va + ajout d'eau, plus léger en essences aromatiques, sa couleur est pâle et son goût neutre.

Les Différentes Marques Commerciales

HAVANA CLUB MOUNT GAY ANGOSTURA BARBANCOURT CLEMENT DILLON MARIE-GALANTE LA MAUNY DAMOISEAU APPLETON.....

Travail à faire

Réaliser une fiche signalétique du Rhum : définition, provenance, historique, élaboration, marques commerciales...