

Soirée dégustation du jeudi 07 Mars

## À la découverte des Rhums

« Les rendez-vous de la Vinothèque »



## « LES RENDEZ-VOUS DE LA VINOOTHÈQUE »

- Date et heure :** jeudi 07 Mars  
De 19h00 à 22h00
- Lieu :** La Vinothèque  
Rue Haute 17 2013 Colombier
- Thème :** Les Rhums
- Prix :** CHF 60.- par personne  
- Accord gourmand
- Nb participants :** 12 personnes maximum



## **La canne à sucre :**

Originnaire de Nouvelle-Guinée, elle est découverte plus de 1400 ans av. J.-C. Herbacée de la famille des graminées, il existe plus de 4000 espèces connues.

Hautes de 2 à 5 mètres ses feuilles sont de différentes couleurs selon la variété. Le cycle végétatif de cette plante dure entre 12 et 16 mois, selon le nombre de récoltes. A pleine maturation, la tige contient 82 % d'eau, 15 % de sucres et 3 % de fibres et autres substances organiques.

Après chaque récolte, la canne recommence à croître spontanément, et le temps de maturation augmente. Le cycle se répète plusieurs années, jusqu'à une moyenne de 5 à 6 repousses et un maximum de 10.

## **Le rhum :**

Aujourd'hui on distingue trois grands types de rhum :

- **Les rhums de tradition Anglaise :** Les rhums de la Barbade, Jamaïque, Guyane. Réputés pour leur qualité, ce sont les rhums les plus riches et les plus aromatiques. Vieillis plusieurs années en fûts pour la grande majorité. En général, l'âge mentionné sur l'étiquette fait référence au plus jeune rhum utilisé dans l'assemblage.

- **Les rhums de tradition Espagnole :** Ce sont des rhums légers avec un goût plus « rectifié » dans la majorité des cas, ils sont blancs (non vieillis). Ils viennent de Cuba, de République Dominicaine, du Guatemala, du Nicaragua ou encore du Panama. Très souvent, la mention d'âge fait référence à la moyenne d'âge des différents rhums (Solera) voir au rhum le plus vieux de l'assemblage.

- **Les rhums agricoles :** Produit exclusivement à partir de jus de canne à sucre, ils ont un nez fruité et sont assez secs en bouche, avec des notes plus végétales. Ils viennent de Martinique, de la Guadeloupe, de la Réunion et d'Haïti.

## **Les deux façons principales de faire du rhum :**

### **1<sup>ère</sup> façon, le rhum agricole**

Le vesou (jus frais de canne) est mis à fermenter pendant 2-3 jours en général avec des levures sauvages, dans la plus pure tradition ou industrielle.

Le 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.

## **2<sup>nd</sup>e façon, le rhum de mélasse ou de sucrerie**

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 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 type « grand arôme » destinés à la cuisine ou à être mélangés à d'autres rhums moins aromatiques, ou encore à être dégustés tels quels.

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

Longtemps appelé rhum industriel, le rhum à base de mélasse représente 90% de la production mondiale. Ceci est notamment dû au fait que la mélasse se conserve mieux et se transporte donc plus facilement.

### **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 (type espagnol) et 50° ou 55° pour le rhum blanc agricole, avant la mise en bouteille.

Pour des raisons « marketing » le rhum de mélasse, est parfois teinté par adjonction de caramel (jusqu'à 0,5%).

### **L'embouteillage :**

Le rhum peut être embouteillé tel quel, à la sortie de l'alambic mais après quelques semaines dans des cuves de brassage afin d'être plus harmonieux c'est le cas pour le rhum blanc (85% de la production mondiale).

Il peut être aussi, bien entendu, vieilli en fûts.

### **Le vieillissement :**

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.

### **La dégustation :**

Les vieux et très vieux rhums se dégustent plutôt secs, tandis que les rhums blancs servent de base à des cocktails (ti punch, mojito...).

## El Dorado 12 ans

Marque	El Dorado Rhum
L'âge	12 ans
Pays	Guyane
Embouteilleur	Demerara Distillers Ltd.
Type	Rhum de mélasse
Contenance	70cl
Alcool	40%



Détails	Assemblage multi-primé de différents rhums stockés depuis plusieurs années dans d'anciens fûts de bourbon.
Récompenses	De nombreuses récompenses, dont plusieurs à l'International Wine & Spirit Competition de Londres (2010, 2009, 2008)
L'usage	Pur ou pour une variété de cocktails à base de rhum
Dégustation	<b>Bouche :</b> Les fruits tropicaux et les épices se combinent avec du miel et du sucre brun. <b>Finale:</b> Sèche.

Pour ce rhum, plusieurs distillats individuels ont été assemblés, qui ont précédemment été stockés pendant plusieurs années dans d'anciens fûts de bourbon. L'indication de 12 ans se réfère au distillat le plus jeune de l'assemblage.

# Centenario 9 ans

Marque	Centenario
L'âge	9 ans
Pays	Costa Rica
Embouteilleur	Centenario Internacional
Type	Rhum de mélasse
Contenance	70cl
Alcool	40%



**Détails** Le climat tropical du pays riche en biodiversité et l'emplacement de la fabrique de rhums à 1 200 mètres d'altitude ont un effet spécial sur les rhums produits. La bouteille bombée, lourde et sombre avec son inscription légendaire ne peut manquer dans aucun bar du Costa Rica.

**L'usage** Pur, avec des glaçons ou pour des cocktails

**Dégustation** **Nez:** Epicés avec des notes de raisin sec

**Bouche:** Notes de vanille, de miel, de chêne et de brandy.

L'un des rhums les plus populaires du Costa Rica. À l'extérieur des frontières nationales, le Ron Centenario Conmemorativo 9 ans rencontre un certain succès.

Le parfum piquant et épicé du poivre et du piment vert, combiné à la douceur fruitée des raisins contribue autant au goût que la vanille, le miel, le chêne et le brandy.

# Centenario 20 ans

Marque	Centenario
L'âge	20 ans
Pays	Costa Rica
Embouteilleur	Centenario Internacional
Type	Rhum de mélasse
Contenance	70cl
Alcool	40%



Récompenses      Concours International des Spiritueux 2009: Or  
Concours International des Spiritueux 2015: Double Or / Rhum de l'Année

Détails              Affiné selon le processus Solera.  
Le climat tropical du pays riche en biodiversité et l'emplacement de la fabrique de rhums à 1 200 mètres d'altitude ont un effet spécial sur les rhums produits.

L'usage             Pur, avec des glaçons

Dégustation        **Nez:**      Notes de vanille, de pommes mûres, de cerises et d'un peu de cognac.

**Bouche:** Douce et sucré avec de la vanille et des fruits rouges.

Le rhum attire un large public avec son profil gustatif, qui est imprégné de vanille sucrée et de fruits rouges, et pourrait remporter de nombreuses médailles d'or, et pas des moindres.

# Kirk and Sweeney 18 ans

Marque	Kirk and Sweeney
L'âge	18 ans
Pays	République dominicaine
Embouteilleur	35 Maple Street, Sonoma California
Type	Rhum de mélasse
Contenance	75cl
Alcool	40%



Détails	La forme de la bouteille est basée sur les bouteilles larges et arrondies du 18ème siècle, qui étaient enveloppées de chanvre et facilement transportables par bateau.
L'usage	De préférence pur
Dégustation	<b>Nez:</b> Notes de vanille, de raisin sec et de canne à sucre rôtie. <b>Bouche:</b> Notes de vanille, de fruits secs, de noix de muscade, d'épices à la cannelle, ainsi qu'un peu de chêne et de sherry

Le nom de ce rhum vient du voilier "Kirk and Sweeney" qui, pendant les premières années de la prohibition américaine, était surtout connu pour la contrebande de rhum des Caraïbes vers le nord-est des États-Unis. Une vieille carte maritime comportant les principales routes de contrebande du rhum est également imprimée sur la bouteille. Le "Kirk et Sweeney 18 ans" séduit par son arôme de vanille et de fruits secs typiques du sherry.

# Clément 8 ans

Marque	Clément
L'âge	8 ans
Pays	Martinique
Embouteilleur	H.Clément / Distillery Simon
Type	Rhum Agricole
Contenance	50cl
Alcool	41.6%



Détails	<p>Fabriqué avec du sucre de canne bleu, embouteillage unique.</p> <p>Le rhum haut de gamme de la maison Clément a passé sa période de maturation de huit ans dans un seul fût de bourbon, d'où son nom de "Single Cask".</p>
L'usage	Pur ou pour des cocktails exclusifs à base de rhum (par ex. Ti Punch)
Dégustation	<p><b>Bouche:</b> Goût fruité avec des oranges et des agrumes, puis des nuances sucrées de vanille et de miel.</p> <p><b>Finale:</b> Longue, sucrée.</p>

La Martinique était la source du meilleur sucre pour l'Europe, durant la seconde moitié du 19ème siècle, et était considérée comme l'épicentre du commerce du sucre des Caraïbes.

Lorsque la grande crise du sucre a éclaté sur l'île en 1883, tout a brusquement changé. Cependant, Homère Clément, maire de Le François, eut une idée: en 1887, il acheta la ferme de canne à sucre en faillite dans son village, le Domaine de l'Acajou, et commença à presser le jus naturel des plantes hautes, puis à distiller du rhum. Depuis, les prestigieux rhums sont produits par Clément selon les règles héritées d'Homère Clément.