

le Rhum

De la canne à sucre au rhum : processus de fabrication d'un alcool d'exception



le pressage de la canne à sucre

La première étape consiste à extraire la matière première de la canne à sucre. Ici, deux méthodes se confrontent, donnant naissance aux deux grandes catégories de rhums. D'un côté, le rhum appelé "industriel" est fabriqué à partir de la mélasse, un liquide visqueux obtenu lors du raffinage du sucre. De l'autre côté, le rhum dit "agricole" est élaboré à partir du jus de canne, le "vésou", obtenu en broyant la plante.



Fermentation, distillation et vieillissement

Lors de la deuxième étape, celle de la fermentation, la matière première est transformée en alcool en y ajoutant des levures. C'est à ce moment-là que le futur rhum obtient les caractéristiques qui lui donneront son identité.

Le liquide fermenté est ensuite acheminé vers la troisième étape, la distillation. En le chauffant, on sépare l'eau de l'alcool et des composants aromatiques qu'il contient.

Le rhum ainsi obtenu présente généralement un degré d'alcool tournant autour de 70°. Avant la vente, il devra être coupé à l'eau pour le faire revenir aux alentours de 40°. Pour info, une cuve de 30 000L de jus donnera, après distillation, seulement 2 200L de rhum à 55% vol.

Mais, alors que certains rhums connaîtront cette étape directement après la distillation, d'autres passeront d'abord par une phase de vieillissement de plusieurs années. Histoire de jouer avec la patience des plus gourmands !

Définition

Le rhum est une **eau de vie de plantes**, la canne à sucre. C'est le résultat de la distillation après fermentation de vesou ou de mélasse. Il titre entre 40 et 70° d'alcool.

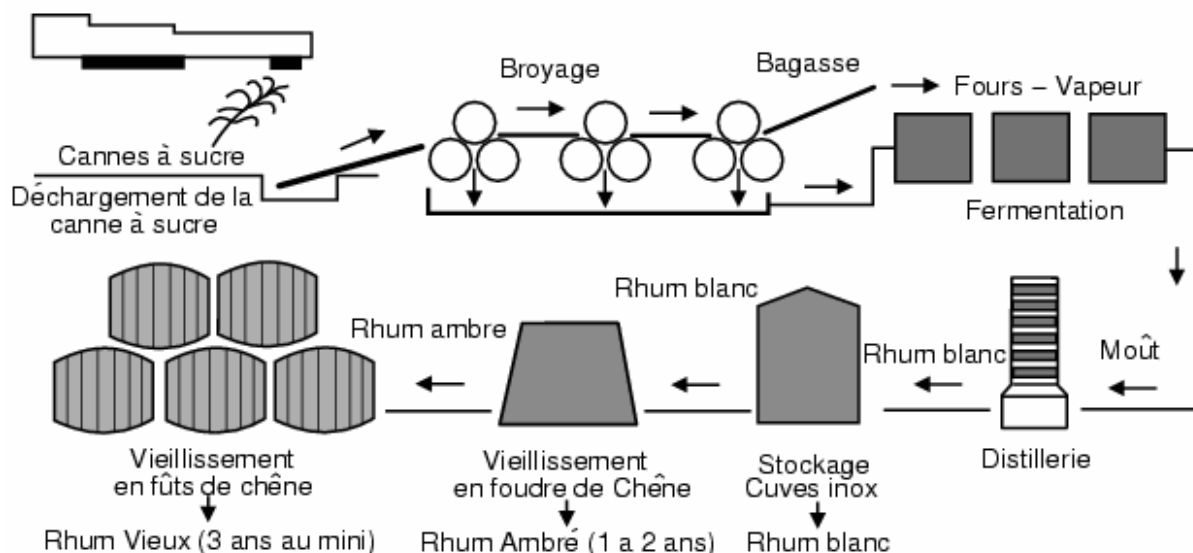
Élaboration

On distingue 2 méthodes de fabrication : la méthode **industrielle** et la méthode **agricole**.

- Rhum industriel : fabriqué directement à partir de mélasses (résidus des sucreries)
- Rhum agricole : fabriqué directement à partir de jus de cannes à sucre appelé "vesou"

Dans les 2 cas on pratique une distillation en continu grâce à un alambic à colonne (type armagnac), ci-dessous, un schéma classique de fabrication.

Particularité : au Brésil on fabrique une eau de vie de canne à sucre, proche du rhum, appelé le "Cachaça" qui est parfumée aux arômes de vanille et de cannelle.



Rhum industriel :

- Rhum jeune coloré au caramel
- Rhum vieux vieillit en fût 3 ans et plus
- Rhum double arôme pour l'alimentation

Rhum agricole :

- Rhum grappe blanche : incolore
- Rhum vieux : ambré car vieillissement en fût 3 ans et plus

Il existe une A.O.C. : le rhum de la Martinique

