



# RHUM ET TERROIR

## L'IDENTITÉ EN QUESTION

**DANS LA QUÊTE ET LA RECONNAISSANCE DES EXPRESSIONS DE TERROIR, LES RHUMS AGRICOLES FRANÇAIS ONT FORT LOGIQUEMENT PRIS UNE LONGUEUR D'AVANCE, MULTIPLIANT LES SÉLECTIONS PARCELLAIRES, LES CUVÉES MONOVARIÉTALES OU BIO. UNE NICHE MINUSCULE ET TRÈS QUALITATIVE, QUI PROPOSE D'AUTRES CHEMINS DE GOÛT.**

**C**ontrairement à ce que l'on observe de plus en plus dans le whisky ou dans la vodka, par exemple, le rhum dans son acception industrielle évite avec grâce d'invoquer le terroir. Même les régions de production dotées d'une forte identité (Jamaïque, Guyana, Barbade...) la mettent en veilleuse. Pour une raison de bon sens : quand on importe une grande partie ou - le plus souvent - la totalité de ses matières premières (la mélasse), prouver un lien à la terre demande des efforts d'imagination ou de rhétorique hors du commun, même pour des groupes habitués à lâcher des millions dans le storytelling. D'autant

# DOSSIER

Par Christine Lambert



plus quand cette matière “première” a déjà fait l’objet d’une transformation, puisqu’elle résulte en l’occurrence de la cristallisation du sucre. Le goût de la mélasse dépend davantage de la sucrerie (du nombre d’extractions, de ses spécifications) que de l’endroit où la canne a poussé. En revanche, les producteurs de rhums élaborés à partir du jus de canne pressé n’ont pas ces scrupules : le vesou, qui se dégrade très vite et supporte mal le transport, oblige les distilleries qui le travaillent à s’implanter à proximité des champs de canne pour garantir un approvisionnement à la fraîcheur irréfutable.

## Rhum, vin : même combat ?

Oui, le terroir existe dans le rhum agricole, et Marc Sassier s’y frotte tous les jours en Martinique. Œnologue de formation, le responsable de production des rhums Saint James et président de l’AOC Martinique s’amuse du “nombrilisme” du milieu du vin et des couinements qu’il pousse dès que les spiritueux osent prononcer le mot terroir, chasse gardée défendue en montrant les crocs, baines retroussées. «*Que ce soit pour le vin ou pour*

*le rhum, le terroir est défini par tout un ensemble de facteurs [lire p. 28] : les sols, la plante, les hommes, le climat. Et ce dernier a un effet particulièrement déterminant, car il conditionne le choix des variétés de canne et les sols – leur érosion, leur richesse... –, surtout sous les tropiques. En Bourgogne, ce n’est pas un hasard si on parle de “climats” pour désigner les terroirs viticoles. En Martinique, les nuages sont arrêtés par les montagnes, et la côte nord Atlantique reçoit plus de pluie. Saint James et JM récoltent par exemple des cannes plutôt fraîches, alors que la côte Caraïbe, plus sèche, aura des cannes mûres. L’île forme un terroir générique, au sein duquel se distinguent plusieurs sous-terroirs qui bénéficieront peut-être un jour à leur tour de sous-appellations – c’est même prévu.»*

À la Grenade, c’est une cinquantaine de micro-terroirs que Mark Reynier, qui entend réitérer dans le rhum l’expérience de Waterford avec le whisky (lire p. 38), a identifiés. Et depuis cinq ans, il fait méthodiquement replanter des cannes sur ces parcelles, alors que la distillerie Renegade devrait entrer en fonction à la rentrée. La zone de production de la

**Ci-dessus :**  
**À la Grenade,**  
**la nouvelle distillerie**  
**Renegade commencera**  
**à distiller ses rhums**  
**de pur jus à la rentrée.**  
**À cet effet, la canne à**  
**sucré a été réintroduite**  
**sur neuf fermes,**  
**elles-mêmes divisées en**  
**micro-terroirs.**



plante est un marqueur fort, tous en conviennent. Pour autant, insiste Sassier, on ne peut comparer la vigne et la canne à sucre. La première est une plante pérenne, dont le porte-greffe s'adapte «plus ou moins» n'importe où, alors que la seconde est coupée puis repousse chaque année, avant qu'on ne l'arrache tous les cinq à sept ans. Surtout, en raison de sa structure extrêmement complexe, la canne choisit son terrain, et répond différemment aux sols: il faut donc sélectionner les variétés en fonction des parcelles sur lesquelles elles seront plantées, «sachant qu'une même variété de canne plantée à 2 kilomètres de distance seulement pourra donner des goûts très distincts». Enfin, contrairement à la vigne, on pratique le flux variétal pour la canne, en croisant les variétés pour augmenter notamment la résistance aux maladies.

### À la recherche du goût du terroir

Mais ce qui intéresse les producteurs de rhum agricole, c'est la capacité à exprimer les typicités de ces terroirs dans le goût du produit final. «L'AOC Martinique encadre déjà le terroir, relève Cyrille Lawson, chez HSE. Elle délimite une zone géographique de production et définit le goût que le rhum doit avoir.» L'appellation établit en effet un lien causal entre l'histoire, la géographie, la qualité et les caractéristiques du produit. Des notes fruitées, florales, végétales et épicées dans les blancs, des arômes boisés, fruités, épicés, empyreumatiques et balsamiques pour les rhums vieux, etc, précise textuellement le cahier des charges. «Ensuite, reprend-il, l'approche parcellaire a un intérêt



si elle apporte des expressions particulières. Notre cuvée parcellaire Canne d'Or 2016, par exemple, exprime des cannes à belle maturité, des notes citronnées, du vétiver, de l'eucalyptus, des caractéristiques qu'on retrouvait dans tous les distillats sur cette campagne, mais le parcellaire sublimait l'année, en représentant la quintessence, et il y avait donc un intérêt à le sélectionner.»

En Guadeloupe, Longuet met depuis quelques années sur le marché des sélections parcellaires exprimant les différents terroirs de l'île aux belles eaux. Mais difficile de jauger les variations aromatiques quand les variétés de canne diffèrent elles aussi.

### Ensuite, ça se complique

«Nous avons identifié seize paramètres qui influent sur le goût du rhum, récapitule François Pinasa, directeur de la distillerie du Simon (HSE, Clément). Indépendamment des plus connus - sols, climats... -, on retrouve le broyage, les levures, le type de fermentation, les réglages colonnes, le style de colonne, la pression atmosphérique...» Le producteur de rhum qui entend exprimer au plus près les arômes de son terroir rencontre donc en cours de route maintes occasions de lui faire changer de direction. Et avant même d'avoir eu le temps de presser le jus de la matière première: en fonction du type de culture (bio ou conventionnel), de coupe (manuelle ou mécanique), du rendement à la parcelle, de la période à laquelle est fauchée la graminée... «Là où le raisin se vendange sur trois semaines environ, la canne se récolte sur plusieurs mois, rappelle Marc Sassier. Si au cours d'une période sèche il tombe soudain 50 mm d'eau, elle repart en croissance et son profil change. D'une manière générale, les années pluvieuses donnent des cannes fraîches, avec des notes florales, végétales, d'agrumes, et les années de sécheresse, des cannes à surmaturité avec des arômes plus confiturés, de miel, de thé. C'est pourquoi à mes yeux l'effet millésime est le premier facteur de variations gustatives, bien plus important que l'effet parcellaire.»

Si la fermentation des rhums agricoles martiniquais est rapide, 24 heures en moyenne, c'est pour conserver au maximum ces arômes primaires issus de la plante. Mais l'opération n'a rien de spontané. Daniel Baudin, maître de chai chez Maison





La Mauny et Trois Rivière, explique ainsi comment la salinité de sa Cuvée de l'Océan, issue de cannes cultivées en bord de mer, a été exacerbée lors de la fermentation.

Certains clairins d'Haïti qui revendiquent eux aussi un terroir, en cultivant qui plus est des variétés endémiques, peuvent pousser jusqu'à cinq ou six jours, avec des levures indigènes, sans perdre l'exubérance de la canne pressée. «*Le travail sur les levures est fondamental*», insiste Alexandre Gabriel. Et le propriétaire de West Indies à la Barbade, fondateur des rhums Plantation, d'expliquer à quel point les techniques de fermentation, plutôt qu'un quelconque terroir, ont façonné la forte identité des rhums jamaïcains. «*Mais quand on dit que seules les levures autochtones expriment le terroir... Lesquelles? Prélevées où dans les parcelles? À quel moment? En quelle saison? Sans parler des bactéries. Reste que les levures ont effet de levier fabuleux sur le goût. Le même jus fermenté de deux façons différentes mais distillé à l'identique donnera des rhums très distincts. Alors qu'avec les jus de deux "terroirs" différents mais fermentés et distillés à l'identique, les différences seront subtiles.*»

### La distillation, ennemie du terroir?

En général, si le milieu vinicole nie aux spiritueux l'usage du mot terroir, c'est en raison de l'étape "destructrice" de la distillation. A fortiori en colonne - fût-elle créole -, estiment les puristes de l'alambic. «*La colonne agit comme un séparateur*, explique patiemment Sassier. *Elle permet de sélectionner les molécules, mais la matière première subsiste, on la retrouve à la sortie. En AOC, la colonne créole distille entre 65 et 75%, ce qui élimine toutes sortes de composés, et notamment les aldéhydes qu'on retrouve au-delà de 75%. Le degré de coulage peut entraîner des différences de goût inimaginables sur le rhum.*» À Saint James, ajoutait-il, les rhums distillés en alambics charentais sont plus floraux, avec des arômes plus marqués. À tout instant ou presque, la main de l'homme oriente le goût du terroir, et le justifie souvent *a posteriori*. Sans même aborder la question du vieillissement sous bois, le temps de repos en cuve, plus ou moins long, et la réduction, plus ou moins lente, influencent énormément l'évolution de l'aromatique. «*Si les arômes végétaux sont trop*



**En haut :**  
La plantation Lapalun, en Martinique, fournit la moitié de la canne à sucre distillée au Simon. Fermentation à ciel ouvert en Haïti.  
**Ci-contre :**  
François Pinasa, directeur de la distillerie du Simon (HSE, Clément).  
**Page de gauche :**  
La distillerie Renegade au milieu des fermes. Marc Sassier, le responsable de production des rhums Saint James et président de l'AOC Martinique.

**«NOUS AVONS IDENTIFIÉ SEIZE PARAMÈTRES QUI INFLUENT SUR LE GOÛT DU RHUM. INDÉPENDAMMENT DES SOLS ET DU CLIMAT, ON RETROUVE LE BROYAGE, LES LEVURES, LE TYPE DE FERMENTATION, LES RÉGLAGES COLONNES, LE STYLE DE COLONNE, LA PRESSION ATMOSPHÉRIQUE...»**

présents, indique Daniel Baudin, *on peut casser ces composés avec une réduction rapide pour entrer dans les codes de l'AOC.*»

### Des valeurs durables

Valoriser un terroir, chercher à l'exprimer jusqu'à la parcelle, en capturer certaines facettes, en donner une interprétation à boire: les producteurs sont de plus en plus tentés par cette expérience que plébiscitent les amateurs, prêts à payer pour cela un supplément de coût. Les valeurs de proximité, de retour à la terre, de typicité de goût bien identifiable, de traçabilité, de qualité supérieure, associés - à tort ou à raison - au concept de terroir bénéficient non pas d'un effet de mode, mais qu'une inclination durable, ne nous y trompons pas. Et les rhums agricoles français partent avec un avantage certain, à condition de ne pas galvauder la démarche. ♦