

Rhum et produits dérivés

Thomas Blum

www.destillate.agroscope.ch



Fig. 1: Canne à sucre

Définition (ordonnance du DFI sur les boissons du 16 décembre 2016, état au 26 février 2026)

«Le rhum est la boisson spiritueuse obtenue exclusivement par fermentation alcoolique et distillation soit des mélasse ou des sirops provenant de la fabrication du sucre de canne, soit du jus de la canne à sucre (fig. 1) lui-même, distillée à moins de 96 % vol., de telle sorte que le produit de la distillation présente, d'une manière perceptible, les caractères organoleptiques spécifiques du rhum» [1]. La teneur minimale en alcool du produit fini est de 37,5 % vol. et la teneur maximale en sucre du produit fini ne doit pas dépasser 20 g/l.»



Fig. 2: Betterave sucrière

Le rhum et ses produits dérivés en Suisse

La dénomination «rhum» ne peut être utilisée que pour les spiritueux issus de la canne à sucre [1]. Il est possible d'importer des matières premières issues de la canne à sucre, telles que la mélasse, puis de les distiller en Suisse. Les spiritueux élaborés à partir de betteraves sucrières (fig. 2) ou de leur mélasse font certes partie des produits apparentés au rhum, mais ne peuvent pas être désignés sous le nom de rhum. Pour ces produits, l'étiquette doit indiquer que la matière première provient de la betterave sucrière (par ex. «spiritueux à base de mélasse de betterave sucrière»).

Fabrication

La matière première utilisée est généralement la mélasse issue du processus de cristallisation du sucre, qui contient environ 60 % de sucre total. On peut également utiliser des déchets issus de la production sucrière, tels que la *bagasse*¹ ou les *écumes*². En ce qui concerne la fermentation et la distillation, on distingue les méthodes traditionnelles (dans les pays d'origine) et les méthodes modernes:

Traditionnelle (dans les pays producteurs de rhum)



La mélasse diluée dans de l'eau est fermentée dans les conditions tropicales existantes. La fermentation, assurée par la microflore présente (notamment des espèces de *Saccharomyces*, *Pichia*, *Candida*, *Klöckera*, ainsi que d'autres espèces bactériennes), se déroule à des températures comprises entre 30 et 36 °C et à des pH compris entre 5,5 et 5,8, dans des cuves en béton ou des fosses creusées dans la roche. Elle dure entre 4 et 20 jours. L'ajout de *dunder*³ entraîne la formation de divers produits métaboliques tels que l'acide lactique et d'autres acides organiques, qui contribuent à la «saveur du rhum». Pour la fabrication du «rhum aromatisé», divers arômes et substances gustatives, tels que des fleurs et des parties de plantes, ainsi que des fruits et des jus de fruits, sont également ajoutés à la fermentation [4].

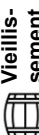
Moderne (principalement dans les pays où l'on ne cultive pas la canne à sucre)

La mélasse importée, généralement concentrée à environ 80 %, est souvent contaminée par des bactéries et des levures. Une fois diluée avec de l'eau à environ 20 % Brix, celles-ci peuvent commencer leur activité métabolique. C'est pourquoi il convient d'envisager de refroidir ou de pasteuriser la mélasse. La fermentation doit être lancée rapidement à l'aide de levures sélectionnées spéciales pour le rhum, disponibles dans les magasins spécialisés (les *Saccharomyces cerevisiae* pures sont généralement inadaptées). La fermentation se déroule idéalement à des températures comprises entre 25 et 30 °C [2] et à des valeurs de pH comprises entre 5 et 6 [3].



Le moût est généralement distillé dans des alambics à pot (fig. 3). Lors de ce processus, la tête est séparée du cœur. La queue reste dans les deux cuves en cuivre (alambics «low-wine» et «high-wine»), situées entre l'alambic et le refroidisseur. Les résidus dans les deux alambics présentent des teneurs en alcool différentes: l'alambic «low-wine» contient 10 à 15 % vol. et l'alambic «high-wine» 60 à 70 % vol. Lors du processus de distillation suivant, la distillation s'effectue à travers les alambics remplis de résidus. [4].

Une fois la fermentation terminée, la distillation s'effectue généralement dans des alambics à colonne. Selon le style recherché, on utilise plus ou moins de plateaux en forme de cloche. La tête, le cœur et la queue de distillation sont séparés.



Le vieillissement s'effectue principalement dans des fûts de chêne et/ou des fûts de vin usagés d'une capacité de 150 à 500 litres. [4] Comme c'est généralement le cas pour les distillats vieillis en fûts de bois, il s'effectue à un taux d'alcool compris entre 55 et 65 % vol. La durée du vieillissement dépend du style recherché. Si la teneur en composés aromatiques est élevée, celle-ci peut s'étendre sur plusieurs années. Il convient de noter tout particulièrement qu'aux Caraïbes, le climat tropical chaud accélère le vieillissement. L'«Angels Share» s'élève alors à 7-8 % par an et un rhum vieilli 3 ans peut déjà être qualifié de «vieux». [5].

Définitions et variétés de rhum

- ¹ **Bagasse:** Canne à sucre pressée / jus de canne à sucre
- ² **Ecume:** Mousse qui se forme lors de l'ébullition du jus de canne à sucre
- ³ **Dunder:** Marc de rhum fermenté à l'acide de la cuvée précédente
- White Rum:** Rhum incolore, clair comme de l'eau, qui n'a pas été vieilli en fût
- Rhum agricole:** Rhum des Antilles françaises élaboré à partir de jus de canne à sucre
- Cachaça:** Spiritueux brésilien à base de jus de canne à sucre

Littérature

- [1] Verordnung des EDI über Getränke (817.022.12) vom 16. Dezember 2016 (Stand 26. Februar 2026)
- [2] Hofmann D., Kleinbrennerei, Ausgabe 06/2020, Seiten 4-6, Eugen Ulmer Verlag, Stuttgart
- [3] Hofmann D., Kleinbrennerei, Ausgabe 07/2020, Seiten 10-11 Eugen Ulmer Verlag, Stuttgart
- [4] Ströhmer, G., Haug, M. E., Spirituosenstechnologie. Behr's Verlag, Hamburg, 7. Auflage, 2019
- [5] Dominé, A., The Ultimate Bar Book, Tandem Verlag, 2008



Fig. 3: Alambic traditionnel à repasse dans la distillerie de rhum (photo: Pascal Kälin)