



Alexandre

Vingtier



151

RHUMS

**MON TOUR DU MONDE
DES BOUTEILLES À GOÛTER ABSOLUMENT**

DUNOD

151

RHUMS

Merci à Manua Langrenay ainsi qu'à toutes celles et ceux qui ont apporté leur aide à l'élaboration de cet ouvrage.

La précédente édition de cet ouvrage a paru en 2016 sous le titre
120 Rhums, Grands Classiques, étoiles montantes et perles méconnues

Maquette intérieure et mise en pages : Maud Warg
Photogravure : Chromostyle, Chambray-lès-Tours

© Dunod, Malakoff, 2014, 2016, 2022
11, rue Paul Bert, 92240 Malakoff
www.dunod.com
ISBN 978-2-10-084240-7



Alexandre

Vingtier



151

RHUMS

**MON TOUR DU MONDE
DES BOUTEILLES À GOÛTER ABSOLUMENT**

DUNOD



SOMMAIRE

Introduction	6
Caraïbes	10
Amériques	76
Asie – Pacifique – Océanie	120
Océan Indien	144
Europe	164
Où acheter	180
Lexique	188
Index des rhums	190

INTRODUCTION

Ce livre est un guide sur le rhum, et même le premier du genre en français lors de sa première édition en 2014. Son succès ne s'est pas démenti, et je vous en remercie bien évidemment ; il est temps, après la dernière édition de 2016, de procéder à une profonde mise à jour. Car le monde du rhum ne cesse de réserver de belles surprises ! Ce sont donc des dizaines de nouvelles origines, de nouveaux producteurs et de nouvelles cuvées que je vous présente à travers ces 151 flacons.

Nous sommes habitués aux guides sur le vin, notre boisson nationale, et plus récemment sur le whisky, devenu le spiritueux de prédilection des Français. Néanmoins, le rhum reste l'un des trois spiritueux les plus consommés en France, avec une bouteille par adulte et par an en moyenne. Le rhum est un spiritueux que l'on déguste avec les yeux, le nez, la bouche et même l'esprit, et ce livre s'intéresse avant tout aux rhums que l'on déguste et non au rhum en général. Bien sûr, la culture du rhum y est présente sous toutes ses facettes : ses origines et son histoire, son élaboration et ses techniques, son économie et ses saveurs.

Ce livre est un guide particulier. Il propose une sélection de bouteilles accessibles au commun des mortels, à quelques exceptions près. Ce n'est pas une sélection de rhums. Ce n'est pas une sélection des 151 meilleurs rhums du monde. C'est un panorama en 151 bouteilles à découvrir absolument, pour le meilleur ou pour le pire, afin de faire ou de parfaire son éducation. Voilà l'esprit de ce guide.

Évidemment, beaucoup des rhums retenus ont obtenu des médailles et certains semblent même les collectionner. Mais ne sont citées que les récompenses les plus sérieuses. Aussi, certaines bouteilles présentées font partie du panthéon des rhums et vous retrouverez au fil des pages la plupart des grands producteurs, que ce soit par la taille ou le talent. J'ai voulu avant tout faire refléter à travers ces 151 rhums le dynamisme de l'eau-de-vie de canne à sucre, tant au niveau français qu'europpéen et mondial, dans un objectif de découverte, de plaisir et de partage.

Comme le rhum est un spiritueux à la fois français, étranger et métis, vous trouverez dans ce livre aussi bien des rhums des outre-mer français que d'une soixantaine d'autres provenances, afin de présenter l'immense diversité du monde du rhum. Car c'est le seul spiritueux produit sur tous les continents et dans tous les océans et jamais une telle diversité de rhum n'a été présentée à ce jour – certaines provenances et certains producteurs apparaissent pour la toute première fois dans une publication.

Ainsi y trouverez-vous des rhums de Cuba, de Porto Rico, de République dominicaine, de Jamaïque ou de la Barbade, bref des Antilles, mais également des rhums des pays montants sur la scène internationale et de plus en plus reconnus sur le marché français, souvent l'un des premiers marchés pour leurs cuvées haut de gamme. Venezuela, Guatemala, Nicaragua et Brésil sont ainsi devenus incontournables pour les

amateurs, entraînant peu à peu leurs voisins. Et également des pays producteurs moins connus, voire insoupçonnés, comme les États-Unis, la Thaïlande, le Japon, l'Autriche, le Pérou, Madagascar, l'Indonésie ou encore les Philippines, mais aussi la République démocratique du Congo, l'Afrique du Sud et le Cap-Vert, dont les traditions sont parfois très anciennes.

En somme, c'est une invitation au voyage, des pistes gustatives à explorer et une catégorie à redéfinir. En effet, nous autres Français sommes très habitués au rhum agricole blanc, que l'on cantonne trop souvent au ti' punch ou CRS (citron, rhum et sucre). Élaboré à partir de pur jus de canne frais, il exprime bien son terroir et les DOM en abritent une vraie diversité. Mais il ne représente qu'une goutte dans un océan de rhum.

On produit dans le monde surtout des rhums à partir de mélasse ou de sirop, voire du mélange des deux, et les techniques de fermentation, distillation et vieillissement – ces étapes cruciales dans la création et la sélection des arômes du rhum – varient énormément d'un pays à l'autre et même d'un producteur à l'autre. Aussi trouverez-vous un lexique à la fin de ce livre pour vous aider à comprendre les quelques termes spécifiques au rhum et à ses différentes familles : rhums agricoles, traditionnels, industriels, arrangés, épicés ou encore cachaças seront bientôt pour vous des termes familiers.

J'espère qu'ils s'inviteront dans votre bar ou votre cave personnelle, car ces rhums sont d'excellents représentants de leur style ou bien des productions tellement singulières qu'il faut absolument les découvrir et les déguster plusieurs fois pour s'en faire une bonne idée.

Ce sont des bouteilles que l'on trouve généralement dans le commerce, chez les cavistes ou bien dans les boutiques en ligne, donc à quelques pas ou à quelques clics de chez vous. Et pour vous aider à trouver la ou les bouteilles de votre choix, un carnet d'adresses des bonnes boutiques à rhum est présent en fin d'ouvrage.

L'accent est mis avant tout sur les bons rapports qualité/prix, mais vous trouverez aussi quelques coups de griffe parmi ces coups de cœur. Après quelques bouteilles à moins de 30 € pour la découverte, à réserver avant tout aux cocktails et long drinks savoureux, mon choix s'est surtout porté sur une sélection de rhums entre 30 et 80 €, essentiellement à offrir, à s'offrir ou à se faire offrir, ainsi que quelques bouteilles à plus de 80 € pour fêter un événement marquant ou à découvrir dans un bar (on peut aussi se regrouper pour offrir une très belle bouteille)... et certaines hors de prix, car le rhum peut également être un produit de luxe !

L'échelle de prix retenue est la suivante :

€ : moins de 30 € · €€ : 30-50 € · €€€ : 50-80 € · €€€€ : 80-150 € · €€€€€ : plus de 150 €

Pour le plus grand plaisir des amateurs, il y a une tendance actuelle à la multiplication des séries limitées, un phénomène plus ancien dans les départements d'outre-mer mais qui, en métropole, concerne aussi bien les productions françaises que les rhums importés, ce qui illustre une tendance mondiale qui n'épargne pas la France mais aussi la Belgique, le Canada et la Suisse bien évidemment. Celles que j'ai retenues sont là pour souligner la qualité et la régularité du travail de sélection effectué par le producteur ou le négociant.

Si, depuis la parution de la première édition de cet ouvrage, les prix des cuvées les plus anciennes et des vieux millésimes se sont littéralement envolés sous l'effet d'une demande en forte expansion (et aussi de quelques collectionneurs et spéculateurs), on remarque néanmoins que les rhums conservent un rapport qualité/prix intéressant face aux whiskies et que de nombreuses cuvées récentes ont des prix très attractifs.

Le rhum est un formidable vecteur de culture, d'histoire et de gastronomie. Laissez-vous embarquer dans sa grande aventure continent par continent, océan par océan, à travers ces 151 rhums et spiritueux à base de canne sucre. En espérant qu'ils vous fassent toujours découvrir de nouvelles saveurs et fassent naître en vous de nouvelles envies, vous fassent vivre de nombreux moments de partage et de convivialité et entretiennent votre passion du rhum.

Bonnes découvertes !

Alexandre Vingtier

