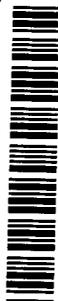


Georgia Institute of Technology ILL



ILLiad TN: 405045

Borrower: BRL

Lending String: *GAT,LUU,CAI

Patron:

Journal Title: Bulletin de l'Association des chimistes : organe de l'Association des chimistes de sucrerie, de distillerie et des industries agricoles de France et d

Volume: 53 **Issue:**
Month/Year: 1936**Pages:** 1000-1003

Article Author: Kervegant D.

Article Title: Note sur le rhum 'grand arome'

Imprint: Paris : L'Association, [1935-1946]

ILL Number: 186601586



Call #: 
50671007078519

Location: LSC

ODYSSEY ENABLED

Charge
Maxcost: 16.00IFM

Shipping Address:
INTERLIBRARY LOAN
BOSTON PUBLIC LIBRARY
700 BOYLSTON ST.
BOSTON, Massachusetts 02116
United States

Fax:
Ariel:
Email: interlibraryloan@bpl.org

Le Rhum " Grand Arôme "

par D. KERVEGANT

Dans le Bulletin de décembre dernier, nous avons entretenu nos collègues de la question des rhums grand-arôme et de la lutte que doivent soutenir les producteurs pour sauvegarder leur produit.

Nous soumettons aujourd'hui à ceux que la question intéresse un rapport de M. Kervégant, ingénieur d'agronomie coloniale, chef du service de l'Agriculture à la Martinique.

Cette étude a été présentée en 1935 à la Commission officiellement chargée par le Gouverneur de la question « rhum grand-arôme ».

Elle est suivie d'un tableau d'analyses de rhums de diverses provenances et nous remarquons dans celui-ci que les coefficients non-alcool des rhums de grappe blanche augmentent en fonction de leur vieillissement et qu'il est donc impossible d'admettre l'éventualité d'une limitation de ce coefficient.

J. GUILLAUME.

Les rhums « grand arôme » constituent une catégorie spéciale d'eaux-de-vie de mélasse de canne, caractérisée par un bouquet accentué dû à la présence d'une forte proportion d'impuretés (alcools supérieurs, acides, éthers). Leur production paraît limitée à la Jamaïque et à la Martinique, cette dernière provenance étant seule connue à l'heure actuelle sur le marché métropolitain.

Susceptibles de conserver leur arôme spécifique après coupage avec des quantités relativement élevées d'alcool neutre, ils ont été considérés comme favorisant la fraude. Pour certains producteurs coloniaux, ils contribueraient aussi à détourner les consommateurs des rhums agricoles moins bouquetés, mais plus fins.

Il n'est donc nullement surprenant que l'on ait à diverses reprises demandé leur suppression, par la fixation d'un coefficient maximal d'impuretés. Les arguments présentés, qui peuvent faire impression sur des personnes imparfaitement averties, perdent cependant singulièrement de leur force par un examen attentif de la question.

Et tout d'abord, si les eaux-de-vie grand arôme sont susceptibles de servir aux coupages, elles ne sont pas les seules à bénéficier de ce privilège. De nombreux rhums de mélasse dosant de 350 à 450 d'impuretés peuvent parfaitement être mélangés à 50 % d'alcool neutre, sans que le coefficient non-alcool soit anormalement faible, ni le bouquet trop atténué.

Rien ne démontre d'ailleurs que le grand arôme soit spécialement recherché des fraudeurs, lesquels doivent trouver plus avantageux de s'adresser à des rhums ordinaires, moins coûteux, et à des bonificateurs chimiques spécialement préparés à cet effet, principalement en Allemagne.

Grâce à l'institution du contrôle comptable et à la création du monopole d'Etat des alcools, la répression des fraudes est rendue à l'heure actuelle beaucoup plus effective. S'il existe encore des possibilités de dédoublement, surtout dans le petit commerce, il semble bien que leur limitation doit être cherchée dans une extension du contrôle comptable plutôt que dans la suppression des produits grand arôme.

De grandes difficultés se présenteraient d'autre part, lorsqu'il s'agirait de fixer le coefficient maximum d'impuretés.

Si l'on admet, avec certains chimistes, que l'on peut considérer comme grand-arôme un produit dosant plus de 500 d'impuretés, de nombreux rhums de mélasse de la Martinique ne pourront plus accéder au marché français, surtout lorsque par suite de mévente, ils devront être stockés à la colonie pendant une ou plusieurs années et verront leur coefficient non-alcool notablement majoré de ce fait.

La fixation du maximum à 500 signifierait également l'impossibilité pratique d'exporter les rhums de vesou et de sirop de batterie naturellement vieillis en fût, une conservation de longue durée augmentant considérablement le taux des impuretés.

Enfin, il y a lieu de signaler que certains types de rhum de vesou, les cœurs de chauffe, peuvent doser à la sortie de l'alambic jusqu'à 550-600 de non-alcool.

Des contestations pourront naître entre vendeurs et acheteurs pour les eaux-de-vie situées au voisinage du taux d'impuretés maximal. Un produit dosant par exemple 450 de non-alcool au départ de la colonie, est parfaitement susceptible de voir son coefficient porté à 500 après le transport sur mer et un séjour plus ou moins prolongé dans les docks des ports de débarquement. De grosses difficultés se sont produites il y a quelques années en ce qui concerne la fixation du coefficient minimum de non-alcool.

Mais l'inconvénient le plus considérable résultant de la suppression des rhums grand-arôme serait, sans aucun doute, l'abaissement du standard commercial du rhum. Le principal rôle de ces eaux-de-vie est, en effet, de constituer des « bonificateurs » naturels destinés à relever certains rhums trop plats, qui ne seraient pas acceptés tels quels par la clientèle.

Il y a lieu de rappeler que les premiers rhums importés en France étaient des eaux-de-vie de mélasse ayant un coefficient d'impuretés variant de 350 à 900 et possédant un arôme particulièrement corsé auquel les consommateurs s'accoutumèrent.

Au cours de la grande guerre, en raison de l'importance des demandes d'alcools, on s'attacha à obtenir dans les distilleries le maximum de rendement, au détriment de la qualité. Cette tendance s'est encore accentuée « sous le signe du contingentement », de telle sorte qu'aujourd'hui le chiffre moyen des

