Rhums

et

Eaux-de-Vie de canne

PAR

D. KERVÉGANT

Ingénieur principal de l'Agriculture des Colonies
Chef du Service de l'Agriculture à la Martinique

PRÉFACE

de

M. C. MARILLER

Professeur de Distillerie à l'Ecole Nationale des Industries Agricoles
Président de l'Association des Chimistes
et Ingénieurs de Sucrerie, de Distillerie et des Industries Agricoles
Président d'Honneur
de l'Association des Ingénieurs des Industries Agricoles

VANNES
LES ÉDITIONS DU GOLFE
Rue Porte-Poterne
1946

Tous droits réservés

Dépôt légal 1er trimestre 1947 N° 8

RHUMS

et

Eaux-de-Vie de canne

Rhums

et

Eaux-de-Vie de canne

PAR

D. KERVÉGANT

Ingénieur principal de l'Agriculture des Colonies
Chef du Service de l'Agriculture à la Martinique

PRÉFACE

de

M. C. MARILLER

Professeur de Distillerie à l'Ecole Nationale des Industries Agricoles
Président de l'Association des Chimistes
et Ingénieurs de Sucrerie, de Distillerie et des Industries Agricoles
Président d'Honneur
de l'Association des Ingénieurs des Industries Agricoles

VANNES
LES ÉDITIONS DU GOLFE
Rue Porte-Poterne
1946

Tous droits réservés

Dépôt légal 1er trimestre 1947 N° 8

RHUMS ET EAUX-DE-VIE DE CANNE

PRÉFACE

Si de nombreux ouvrages ont été consacrés au Rhum, aucun n'a traité le sujet d'une façon aussi complète, en examinant non seulement les questions relatives à la technique de la fabrication, mais aussi toutes celles susceptibles d'intéresser à la fois le producteur, le commerçant, le consommateur et même l'hygiéniste.

Depuis l'historique jusqu'à la vente du produit, rien ne manque dans cette magistrale étude et l'attention est retenue de la première à la dernière ligne, le lecteur le plus érudit trouvant à chaque instant des renseignements inédits et une documentation sans lacune.

Je remercie M. Kervégant de m'avoir demandé cette Préface. La lecture de son manuscrit fut pour moi un régal et une révélation, et je n'hésite pas à déclarer qu'il s'agit d'un chef-d'œuvre, qui constitue un véritable Traité de Distillerie.

Il convient de féliciter l'auteur d'avoir donné à notre littérature technique des Industries Agricoles, actuellement appauvrie par les années d'occupation, à nos Industriels, à nos Techniciens, qui cherchent en vain les ouvrages d'avant-guerre, tous du reste épuisés et devenus vétustes, n'indiquant rien des progrès considérables accomplis depuis dix ans, une mise au point aussi parfaite des divers stades de la distillerie.

Avec une patience admirable, M. Kervégant a recueilli dans les ouvrages et revues du monde entier, dans toutes les langues, tout ce qui a été publié sur la chimie des moûts et des vins, les fermentations, la distillation, les méthodes de fabrication, de vieillissement, les questions commerciales, les statistiques de production, les marchés du rhum.

Ce volume, indispensable pour tous ceux qui s'intéressent au Rhum et aux Eaux-de-vie de canne, sera recherché aussi, par suite de sa documentation générale, par tous les distillateurs et techniciens de la distillerie, dans tous les pays de langue française. Tous trouveront à sa lecture un plaisir et un intérêt extrêmes.

Si le rhum est produit par de nombreux pays (l'Auteur examine les particularités de sa fabrication dans chacun d'eux), l'Empire français occupe une place de choix, et notre rhum figure dignement à côté des cognacs, armagnacs, eaux-de-vie de vin, calvados, eaux-de-vie de fruits de la Métropole dont la réputation est bien connue. Pour le maintien et l'extension de notre situation privilégiée dans le Monde, il faut, par une action incessante, assurer la perfection, la qualité, qui ont fait notre réputation.

A l'heure où notre pays a un si grand besoin de devises, où l'augmentation de nos exportations est indispensable, les eaux-de-vie et liqueurs ont plus que jamais un rôle privilégié à assurer, les articles à exporter étant hélas ! peu nombreux en France.

Des règlements ont, heureusement, arrêté des tentatives de fabrication par des techniques nouvelles, qui, au profit du rendement, risquaient de compromettre la qualité de nos produits métropolitains. Avant la guerre, il en avait été de même pour le rhum.

Tous les efforts doivent porter sur l'amélioration de la qualité. M Kervégant traite longuement cette question et donne sur ce sujet comme sur les autres, une abondante documentation. Qu'il s'agisse de la composition du rhum, des facteurs de l'arôme, des produits malodorants dont il faut prévenir la formation, de la dégustation, de l'analyse chimique, le lecteur trouvera tous les renseignements désirables.

En félicitant l'auteur d'avoir donné à nos Industries Agricoles une œuvre aussi parfaite, je puis lui donner l'assurance que la vulgarisation rapide de son ouvrage lui apportera la juste récompense qu'il mérite.

C. MARILLER.

Professeur de Distillerie à l'Ecole Nationale des Industries Agricoles,
Président de l'Association des Chimistes et Ingénieurs de Sucrerie,
de Distillerie et des Industries Agricoles,
Président d'honneur de l'Association des Ingénieurs
des Industries Agricoles.

CHAPITRE PREMIER

GENÉRALITÉS ET HISTORIQUE

Définition du rhum.

Le rhum est généralement défini comme étant un spiritueux provenant de la fermentation alcoolique et de la distillation du jus de la canne à sucre, des mélasses et des sous-produits de la fabrication du sucre de canne.

Dans certains pays, la définition légale est plus restrictive. Ainsi, en France, le décret du 19 août 1921 établit que « la dénomination de rhum ou de tafia est réservée à l'eau-de-vie provenant exclusivement de la fermentation alcoolique et de la distillation soit des mélasses ou sirops provenant de la fabrication du sucre de canne, soit du jus de canne à sucre, non privé par la défécation des principes aromatiques auxquels les rhums et tafias doivent leurs caractères spécifiques ». Le souci du législateur d'écarter les produits à faible coefficient de non-alcool s'est traduit d'autre part dans le décret du 20 février 1923, qui oblige les rhums des colonies françaises importés en France en franchise de droits à ne pas titrer plus de 65° G.L.

Aux Etats-Unis, les règlements de la « Federal alcohol administration » précisent que le rhum doit provenir de la fermentation de la canne ou de ses sous-produits, être distillé à un titre alcoolique inférieur à 95° G.L. et posséder le goût, l'arôme et les caractéristiques généralement attribués à ce spiritueux. Le « New England rum » doit être distillé à moins de 80°.

En Angleterre, le rhum est légalement un spiritueux résultant de la fermentation et de la distillation des produits de la canne à sucre dans un pays où la canne est cultivée. La Grande-Bretagne a toujours importé des quantités importantes de mélasses de canne en vue de la fabrication de l'alcool. Le spiritueux obtenu étant généralement de qualité inférieure et possédant en tout cas un bouquet très différent de celui des rhums d'origine coloniale, on comprend que l'on ait voulu établir une distinction bien nette entre les deux produits (1). Toutefois ceci présente l'inconvénient de ne pas faire admettre comme vrais rhums les eaux-de-vie fabriquées dans certaines régions des Etats-Unis (Nouvelle-Angleterre), où dès les débuts de la colonisation on s'est livré à la distillation des mélasses de canne importées et où le produit de cette distillation a été traditionnellement désigné et vendu sous le nom de rhum.

La plupart des pays tolèrent cependant la vente, sous la dénomination de *rhum fantaisie* ou de *rhum imitation*, de mélanges de rhum naturel avec des alcools neutres, et même celle des imitations de rhum obtenues en additionnant simplement les alcools d'industrie de matières colorantes et aromatiques (bonificateurs). Assez souvent, le qualificatif « fantaisie » ou « imitation » est omis, ou bien remplacé par un autre mot qui peut prêter à confusion. Ainsi, en Allemagne et en Autriche, les dénominations *Kubarum*, *Inlander-rum* désignaient

(1) Dans différents pays d'Europe, des essais ont été effectués en vue de fabriquer du rhum avec les mélasses de canne, mais jamais, semble-t-il, il n'a pu être obtenu un produit présentant les caractères organoleptiques des rhums provenant des pays chauds (Gaber).

« Ce n'est pas seulement dans les îles que l'on fabrique l'eau-de-vie de mélasse, écrivait Le Normand en 1817 ; dans les raffineries de sucre, où l'on obtient des mélasses, on les applique à cette espèce de fabrication en les distillant. Nous ne pouvons nous prononcer sur les causes qui font que l'eau-de-vie de mélasse fabriquée en France ne peut acquérir cette perfection, ce parfum que l'on reconnaît avec plaisir dans le rhum des îles et particulièrement dans celui de la Jamaïque ».

il y a quelques années des rhums artificiels, et celle de *Deutcher rum* une eau-de-vie fabriquée à partir de mélasses de betterave par un procédé spécial et présentant une certaine ressemblance avec le rhum.

En Angleterre, on désigne sous le nom d'*imitation rum* tous les spiritueux présentant les caractéristiques du rhum et qui proviennent de pays où la canne à sucre n'est pas cultivée. Aux Etats-Unis, ce terme est appliqué, par les règlements de la « Federal alcohol administration », aux rhums additionnés d'alcool neutre, d'un spiritueux autre que le rhum ou d'un produit quelconque à arôme de rhum.

En France, la législation est plus restrictive. La loi du 31 décembre 1922 interdit de désigner sous le nom de rhum ou de tafia, avec ou sans qualificatif, tout alcool ne provenant pas exclusivement de la distillation du jus, des mélasses ou du sirop de canne, tandis que celle du 16 août 1930 prohibe formellement tous mélanges de rhum et d'alcool, en dehors de quelques cas spéciaux (préparation des compositions thérapeutiques et des liqueurs). Seuls peuvent être vendus en conséquence sous la dénomination « rhum » les rhums d'origine, réduits ou non, sans addition d'aucun autre spiritueux.

Le sens des termes « rhum » et « tafia » a quelque peu varié depuis l'origine. Dans les débuts de la colonisation, l'eau-de-vie de canne était appelée aux îles françaises *guildive* ou *tafia*. La dénomination de « rhum », que les anciens auteurs écrivent *rome* ou *rum*, était réservée au produit provenant des colonies anglaises et qui s'avérait bien supérieur au tafia. Lorsque, dans la première moitié du XIXe siècle, les méthodes anglaises furent introduites aux Antilles françaises, le terme servit à désigner l'eau-de-vie plus fine obtenue en remplaçant les écumes par du vesou bien clarifié dans la composition des moûts; puis l'eau-de-vie de mélasse fabriquée avec soin.

« Le véritable rhum de la Jamaïque, écrivait de Lanessan (1) en 1886, se fabriquait directement autrefois avec le vesou même de la canne violette et possédait un arôme particulier. Le tafia était le produit de la distillation des mélasses. Aujourd'hui, rhum et tafia proviennent uniquement des mélasses, et l'on désigne sous le premier nom l'eau-de-vie de mélasse fabriquée avec soin, et l'on vend comme tafia l'alcool dont la qualité et le parfum sont inférieurs ».

Rocques (2) donne cependant encore les définitions suivantes en 1913 : « On réserve plus particulièrement le nom de *rhum* au produit de la fermentation et de la distillation du jus de la canne à sucre, et le nom de *tafia* au spiritueux ayant pour origine la mélasse de canne à sucre ».

Actuellement, la distinction entre rhum et tafia ne s'effectue plus en France, du moins dans le commerce de détail. Elle subsiste toutefois aux Antilles françaises, où le premier terme désigne toujours un produit de qualité supérieure, mais obtenue par le vieillissement, en fûts de chêne brûlés, de l'eau-de-vie nouvellement distillée. A celle-ci est réservé le nom de tafia, qu'elle provienne de la mélasse (*tafia industriel*) ou du jus de canne (*tafia habitant* ou *grappe blanche*).

La même distinction est faite à Haïti entre le *clairin*, qui est le produit vert fraîchement distillé, et le *rhum*, eau-de-vie rectifiée et vieillie en fût. Au Venezuela, le terme *ron* désigne également une eau-de-vie de canne (*aguardiente de cana*) vieillie par des procédés naturels

L'appellation *guildive*, appliquée à l'origine indistinctement à l'eau-de-vie de mélasse ou de jus de canne, fut réservée par la suite à cette dernière. Charpentier de Cossigny (3) écrit au sujet des « eaux-de-vie de sucre »:

« On en fabrique dans les colonies de plusieurs espèces, qui ont des noms différents. L'une est nommée *guildive* : c'est celle que l'on retire par la distillation du suc exprimé des cannes-à-sucre, après l'avoir laissé fermenter ; l'autre se nomme *taffia* : celle-ci est fabriquée avec de la mélasse, ou des gros sirops, et des écumes de sucre, que l'on délaie dans de l'eau, que l'on fait fermenter et que l'on distille; elle est préférée à la guildive, mais elle est inférieure au *rome*, qui n'est autre chose que le tafia rectifié ».

---

(1) Les plantes utiles des colonies françaises, p. 24, Paris, 1886.

(2) Eaux-de-vie naturelles et industrielles. Paris, 1913.

(3) Voir **Bibliographie**. Nous ne donnons en principe au bas des pages que les références aux publications non mentionnées à la Bibliographie.