

Description		Rhum léger	Rhum hispanique ou anglo-saxon	Rhum grand arôme	Rhum blanc agricole IG ou IGP	Rhum vieux agricole	Rhum blanc agricole selon AOC Martinique (1996) *	Rhum ESB selon AOC Martinique (1996) *	Rhum vieux agricole selon AOC Martinique (1996) *
<b>Autre(s) définition(s)</b>		Rhum industriel ou de sucrerie issu de systèmes de distillation moderne	Rhum industriel ou de sucrerie, ou Rhum traditionnel de distillerie si issu de systèmes de distillation traditionnelle	Rhum industriel ou de sucrerie	Rhum traditionnel agricole de distillerie	Rhum traditionnel agricole de distillerie	Rhum traditionnel agricole de distillerie	Rhum traditionnel agricole de distillerie	Rhum traditionnel agricole de distillerie
<b>Matière première</b>	Mélasse, sirop ou miel de canne?	Oui	Oui	Mélasse concentrée avec présence de vinasse	Non	Non	Non	Non	Non
	Vesou (jus de canne à sucre frais)?	Non	Non	Non	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
<b>Fermentation</b>	Gamme de degré du vin (= vesou en fermentation) [volume % alcool]	8 à 10%	-	> 10%	3,5 à 7%	3,5 à 7%	3,5 à 7,5%	3,5 à 7%	3,5 à 7%
	Durée de fermentation [h=heures]	15 h max.	7 à 21 jours	Fermentation longue (8 à 10 jours)	24 à 36 h, max 48 h sauf exceptions	-	En général de 18 à 36 h, max 120 h	En général de 18 à 36 h, max 120 h	En général de 18 à 36 h, max 120 h
<b>Système de distillation</b>	Distillations multiples dans colonnes modernes	Oui: 1ère distillation poussée → épuracion → rectification → filtration (charbon)	Oui, mixé avec rhums distillés en alambic à repasse	Oui	Non	Non	Non	Non	Non
	Dans des alambics à repasse, ou continue dans des colonnes créoles	Non	Alambics à repasse principalement	Alambics à repasse principalement	Colonne continue à plateaux de type «colonne créole»	Colonne continue à plateaux de type «colonne créole»	Colonne continue à plateaux de type «colonne créole»	Colonne continue à plateaux de type «colonne créole»	Colonne continue à plateaux de type «colonne créole»
<b>Gamme de degré du rhum de coulage [volume % alcool]</b>		> 90%	> 90%	> 90%	< 90%	< 90%, ou entre 65 et max. 75% (AOC)	Entre 65 et max. 75%	Entre 65 et max. 75%	Entre 65 et max. 75%
<b>Gamme de degré du rhum embouteillé [volume % alcool]</b>		35 à 40%	35 à 45%	-	min 40%	min 40%	min 40%	< 55%	< 55%
<b>Taux de Non Alcool (TNA) = éléments volatils non-alcool/teneur en substances volatiles = Richesse aromatique</b>	se mesure en grammes par HAP (Hectolitre d'Alcool Pur) [g/HAP]	60 g max.	-	de 500 à 1'000 g (env. 800 g)	min. 225 g	min. 325 g	min. 225 g	min. 250 g	min. 325 g
<b>Remarques</b>		Rhums pour cocktails	-	Fort en arômes, fabriqué pour la cuisine et la pâtisserie; élaboré uniquement en Jamaïque, Martinique, Réunion	-	Le passage du rhum de coulage dans des foudres avant d'être mis en fût (de 180 à 350 l, max. 650 l) n'est pas interdit	-	-	Le passage du rhum de coulage dans des foudres avant d'être mis en fût (de 180 à 350 l, max. 650 l) n'est pas interdit

\* AOC Martinique, voir site internet de l'INAO (Institut National de l'Origine et de la qualité): [www.inao.gouv.fr/](http://www.inao.gouv.fr/)

**En plus des critères décrits ci-dessus, l'AOC de la Martinique impose aussi des règles très strictes dans les domaines suivants:**

*Terroir*

La canne doit venir exclusivement de parcelles bien délimitées situées dans des communes reconnues par l'INAO; les variétés (plus de 250 exploitées) et croisements évoluant sans cesse, la sélection officielle, du nombre d'une quinzaine (2016), s'agrandit et est constamment supervisée par le CTCS (Centre Technique du Sucre et de la Canne, créé en 1952), etc

*Culture*

*Fabrication*

*Vieillessement*

La canne doit être cultivée pendant une période de récolte bien définie, les règles de brûlage, le rendement moyen à l'hectare ne doit pas dépasser 120 tonnes/ha.

La pression exercée par les moulins sur la canne fraîche, le nombre de plateaux de la colonne de distillation sont aussi clairement définis.

Se référer au Tableau "Tableau VO-VSOP-XO.pdf"



Le spécialiste des rhums d'exception

<http://kazarhum.ch>