

# Comprendre le rhum agricole

Un guide court pour lire une étiquette, reconnaître les familles aromatiques et choisir une bouteille sans se laisser impressionner par le vocabulaire.

Club

Culture

Rhum

**À garder sous la main :** cinq repères concrets, une grille de dégustation, et les erreurs classiques à éviter quand on découvre les rhums de pur jus de canne.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Ce document est informatif, réservé aux personnes majeures, et ne constitue pas une incitation à la consommation.

# Qu'appelle-t-on rhum agricole ?

Le rhum agricole est produit à partir du jus frais de canne à sucre, aussi appelé vesou. Il se distingue des rhums de mélasse par une matière première plus fragile, travaillée rapidement après la coupe.

## Pur jus de canne

La canne est pressée, le jus fermente, puis il est distillé.

## Profil souvent plus vif

Notes végétales, florales, poivrées ou minérales selon le terroir et la distillation.

## Origines fréquentes

Martinique, Guadeloupe, Marie-Galante, Réunion, Madère et quelques autres terroirs.

## Pas un label unique

« Agricole » décrit la matière première ; les règles varient selon les zones et appellations.

## Le repère simple

Si l'étiquette mentionne « pur jus de canne », « vesou » ou « rhum agricole », vous êtes probablement dans cette famille. Si elle parle de mélasse, de tradition anglaise ou espagnole, vous êtes sur une autre branche du rhum.

# Lire une bouteille en 60 secondes

- **Origine** : pays, île ou distillerie. Plus l'origine est précise, plus le style est lisible.
- **Degré** : un blanc à 50–55 % peut être très aromatique mais demande de petites quantités.
- **Âge** : blanc, élevé sous bois, vieux ou millésimé. L'âge n'est pas toujours synonyme de meilleur usage.
- **Sucre / additifs** : un bon descriptif doit rester clair sur le style et éviter les promesses floues.
- **Usage** : ti'punch, dégustation, cocktail, cuisine. La bonne bouteille dépend du moment.

**Erreur classique** : acheter trop vieux trop tôt. Pour comprendre le style agricole, commencez avec un blanc propre, puis comparez avec un ambré ou un vieux.

# Une grille très simple

## Nez

Canne fraîche, herbe coupée, agrumes, fleurs, poivre, fruits mûrs.

## Bouche

Attaque vive ou ronde, texture, chaleur alcoolique, précision des arômes.

## Finale

Courte, saline, poivrée, végétale, boisée, fruitée.

## Usage

À boire seul, en ti'punch, en daïquiri, en cuisine ou à garder pour comparer.

## Mini fiche à cocher

- Je sens au moins deux familles aromatiques.
- Je goûte une petite quantité, sans chercher la performance.
- J'ajoute quelques gouttes d'eau si l'alcool masque tout.
- Je note si je le préfère pur, allongé ou en cocktail.

## Trois achats intelligents

### **Un blanc agricole**

Pour comprendre la canne, tester le ti'punch et calibrer son palais.

### **Un ambré / ESB**

Pour découvrir l'effet du bois sans basculer dans un vieux trop marqué.

### **Un vieux accessible**

Pour voir ce que le temps apporte : épices, fruits secs, cacao, tabac blond.

### **Une référence de mélasse**

Pour comparer : plus rond, plus pâtissier ou plus ester selon le style.

Le bon réflexe : comparer deux verres côte à côte, en petites doses, plutôt que chercher immédiatement « la meilleure bouteille ».

## Continuer sans se perdre

Dans la lettre Culture Rhum, l'objectif est simple : des guides courts, des fiches claires, des corrections quand elles sont nécessaires et des sélections sans promesse artificielle.

- Guide suivant recommandé : agricole vs mélasse.
- Articles à lire : rhums vieux, ti'punch, dégustation débutant.
- Future étape Club Initié : seulement quand l'offre sera réellement cadrée.

---

Culture Rhum — guide offert aux abonnés du Club. Désinscription possible à tout moment depuis chaque email.