

LES TENDANCES DU RHUM

Le rhum vieux des plantations françaises est en pleine effervescence. Une évolution expliquée par une belle richesse aromatique mais pas seulement. Pour mieux comprendre cet engouement, nous avons interrogé 4 acteurs du marché afin de partager leur expertise.

Laurence MAROT > Texte



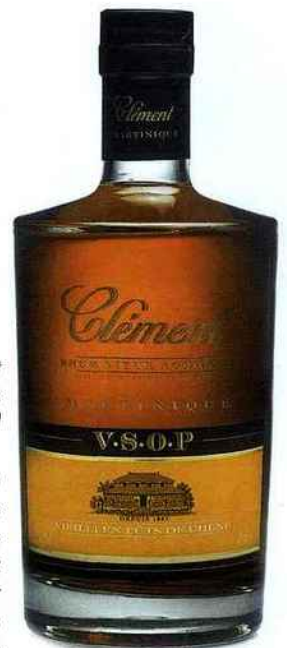
Cyrille Hugon



Grégoire Gueden



Stéphanie Labasque



D'ABORD, QU'EST-CE QUE LE RHUM VIEUX ?

En France cette appellation répond à des règles strictes, notamment pour le rhum agricole martiniquais qui se trouve sous le régime de l'AOC : âge minimum de vieillissement mais aussi mode de production, de stockage et d'étiquetage à respecter. Pour les autres pays producteurs de rhum, les obligations restent plus souples. Des distinctions encore peu maîtrisées par le grand public, et qui préoccupent producteurs comme distributeurs. Grégoire Gueden, directeur des rhums martiniquais JM et Clément, propose une différenciation des styles : « Notre objectif ? Donner des clés aux consommateurs afin de les aider à se repérer dans l'univers un peu complexe du rhum : nombreuses origines, appellations et comptes d'âge pas toujours standardisés. Nous souhaitons donc soutenir une démarche initiée il y a 2 ans, en introduisant une "carte du monde" des rhums divisée en 3 styles principaux : Ron (style espagnol), Rum (style anglais), Rhum (style français). Distributeurs, prescripteurs, barmen, cavistes, consommateurs s'accordent à dire que cette nouvelle approche est très valorisante et plus simple à comprendre. »

« La catégorie se divise en 3 styles principaux : français, anglais, espagnol »

POURQUOI CET ESSOR DU STYLE FRANÇAIS ?

Des flacons alignés dans les rayons des grandes surfaces, chez les cavistes et sur les étagères des bars à cocktails fervents de haute mixologie illustrent cette floraison du rhum vieux, et notamment aux couleurs tricolores. « Il y a encore 5 ou 6 ans, le marché mondial du rhum était dominé par les grands groupes comme Bacardi, Diageo, Pernod avec une offre majoritairement entrée de gamme (de standard à premium). Face à la montée en force de nouvelles marques de rhums vieux d'Amérique du Sud et de la Caraïbe, les grands groupes ont décidé eux aussi de monter en gamme, allant même jusqu'à racheter certaines marques telles que pour Diageo, Zacapa, ou pour Campari, Appleton.

Ou d'autres en élargissant notamment leurs gammes de produits, comme Pernod Ricard avec Havana Club.

Cette tendance s'avère très favorable à de "petites maisons" comme les nôtres répondant parfaitement aux fondamentaux recherchés par les consommateurs : des rhums vieux allant du plus simple au plus complexe, avec une origine (AOC) gage de qualité. Pour Clément et JM, le rhum vieux représente déjà plus de la moitié de notre chiffre d'affaires. Sur le marché français, Clément caracole en tête avec son VO, et à l'international le VSOP est la référence la plus vendue. Chez JM, le XO constitue l'une des plus belles ventes. »

Une belle opportunité pour ces distilleries françaises historiques de Martinique, Guadeloupe, île Maurice, Guyane ou La Réunion de mettre en valeur ces pépites endormies depuis de longues années. Au risque de faire de l'ombre aux whiskies haut de gamme. Un phénomène que confirme Stéphanie Labasque, directrice marketing et commerciale du groupe BBS (Trois Rivières, Maison La Mauny et Duquesne) : « Aujourd'hui, le rhum vieux français joue dans la cour des grands. Il arrive à un moment où le whisky joue sur l'ultra-sophistication de son offre.

« Nos produits symbolisent l'exotique, un retour aux vraies valeurs sans le côté sérieux du whisky »

Nos produits symbolisent l'exotique, un retour aux vraies valeurs sans le côté sérieux du whisky et séduisent cette nouvelle génération décomplexée qui ne souhaite pas consommer la même boisson que leurs parents. »

LES METHODES DE VIEILLISSEMENT ONT-ELLES EVOLUE ?

Face à cet essor mondial du rhum, ces plantations françaises en profitent pour développer d'autres types de vieillissement. Leur modèle ? Les techniques exploitées de longue date par le whisky et le cognac pour des cuvées plus précieuses.

Pour Cyrille Hugon, organisateur du Rhum Fest Paris et cofondateur du magazine *Rumporter*, « les embouteilleurs indépendants comme Chantal Comte et ses cuvées des Antilles françaises ont commencé leurs actions il y a 30 ans sur la valorisation du rhum vieux français. Depuis une dizaine d'année, les maisons de rhum françaises prennent conscience de leurs trésors et mettent le pied dans la recherche et la technologie, à l'image de ce qui se passe dans le whisky. Ces maisons misent sur des produits à valeur ajoutée, à l'inverse du rhum blanc qui souffre d'une bataille de prix ».

Depuis des décennies, les maîtres de chai perpétuent des méthodes traditionnelles. Aujourd'hui, ces experts se tournent vers d'autres prouesses de vieillissement pour offrir des saveurs sophistiquées. D'abord centrées sur des finitions dans d'autres types de fûts que l'américain et le français : le xérès, le porto, le vin rouge et blanc, parfois des goûts plus marqués comme le whisky single malt Islay ; ou en utilisant différentes tailles de fûts et des savoirs empruntés à d'autres spiritueux.

Les nouveautés de BBS avec Maison La Mauny et Trois Rivières en sont un bel exemple, confirmé par Stéphanie Labasque : « Nos maîtres de chai suivent scrupuleusement les règles de l'AOC Martinique, tout en apportant une forme de créativité novatrice. Ils sélectionnent des fûts neufs ou roux ("second hand") de différentes origines (français ou américains), ayant contenu d'autres alcools (cognac, bourbon, porto...), expérimentent différents types de chauffe... Trois Rivières Triple Millésime est un assemblage de 3 millésimes exceptionnels de la Maison, Trois Rivières Cask Strength affiche 55% et a été embouteillé au degré naturel de vieillissement. Connue pour ses assemblages, la Maison La Mauny est essentiellement vieillie en fûts de chêne français avec des techniques de chauffe spécifique, certains ayant contenu du cognac ou du porto comme Maison La Mauny Signature du Maître de chai, un assemblage rare et original d'eaux-de-vie vieilles dans 4 types de fûts différents : cognac, porto, moscatel, bourbon. »



« Les maisons de rhum françaises prennent enfin conscience de leurs trésors »

LE COTE ARTISANAL A-T-IL TOUJOURS LE VENT EN POUPE ?

Autre facteur bénéfique : la mise en avant du travail artisanal. Une tendance qui n'échappe pas à Grégoire Gueden : « Nous constatons une demande croissante de "craft spirit", c'est-à-dire des spiritueux ayant un savoir-faire artisanal, de petites structures de production et des volumes relativement confidentiels. À côté de grands mastodontes internationalement connus, nos rhums vieux agricoles s'ancrent naturellement dans cette catégorie artisanale car c'est l'ADN même de nos maisons familiales. » Et il en est de même chez BBS. Pour Stéphanie Labasque, « il est important de valoriser avec force notre origine martiniquaise, notre patrimoine, l'authenticité de nos maisons. Nos rhums se sont construits sur les siècles et font partie de l'histoire... Après quelques années un peu figées, le renouveau de nos bouteilles et le lancement de nouveaux produits s'imposaient. »

QUEL EST SON IMAGE HORS DE NOS CONTRÉES ?

Le rhum vieux français a gagné ses lettres de noblesse, en France comme à l'étranger. Écoutons Ian Burrell, ambassadeur mondial du rhum et fondateur du salon Rum Fest UK : « Nous avons consacré un hall au rhum agricole français, ce style de rhum étant inhabituel pour des palais anglais. Il a d'ailleurs reçu un très bon accueil auprès de consommateurs experts. Les rhums vieux français sont épicés, secs, avec des notes herbacées, terreuses et subtiles de canne à sucre alors que les rhums de tradition anglaise se révèlent légèrement plus doux, épicés, avec des parfums fruités et boisés. Quant aux rhums de tradition espagnole, ils se caractérisent par des profils aromatiques plus variés : ils sont soit très secs avec des notes de citron, bois et de tabac, soit très doux avec des saveurs de xérès, de fruits bruns, de caramel, de vanille et des épices subtiles. »

À QUI S'ADRESSE-T-IL ?

Pour Stéphanie Labasque, « Nos marques ont le savoir-faire pour répondre à un éventail large d'attentes de consommateurs. Nos rhums vieux de type VO ou VSOP s'adressent essentiellement à des personnes qui arrivent sur le marché et qui ont envie de découvrir le rhum, souvent après une consommation exclusive de single malt alors que nos XO, Single Cask, Cask Strength, Grands Millésimes sont recherchés par des amateurs éclairés et des connaisseurs. »

DÉGUSTATION OU COCKTAIL ?

Ces breuvages racés se savourent comme un whisky en mode dégustation mais s'ouvrent à de nouveaux horizons : le cocktail, comme le dit Ian Burrell : « La plupart des barmen l'utiliseront pour différents styles de cocktails, du classique au tiki. C'est également une alternative au cognac, à déguster sec ou on the rocks. J'aime la version en tiki punch vieux avec un zeste d'orange. ». Ce que confirme Cyrille Hugon : « Les barmen l'approprient à travers des grands classiques comme le Manhattan, le old fashioned pour développer de nouvelles saveurs, même s'ils ont encore des difficultés à travailler le rhum agricole. »

Pas de doute, le rhum vieux français va ensoleiller nos papilles durant de longues années.

