

**«Des rhums blancs de dégustation destinés à la
consommation pure ou aux cocktails haut-de-gamme
(...) Plantation 3 étoiles»**

Rhums blancs Premiums - Une catégorie naissante.

Le rhum blanc, est une référence centrale pour beaucoup de marques, tant bien traditionnelles qu'agricoles. En effet, jusqu'à récemment le rhum blanc était, dans sa généralité, plutôt destiné aux cocktails (Cuba Libre, Mojito, Piña Colada). Les meilleurs exemples aujourd'hui restent encore les grandes marques comme Bacardi ou Havana Club, dont les rhums blancs sont souvent uniquement associés à cette image et que seuls de rares consommateurs viendront à boire sec ou sur glace comme on peut le faire avec un rhum vieux.

Cette tendance est pourtant en train de changer et on pourrait bien voir émerger une catégorie de rhums blancs premiums susceptibles de venir jouer dans la cour des Grey Goose et autre Belvédère. En effet, malgré l'échec de Ten Cane, de plus en plus d'efforts sont mis en oeuvre par les producteurs de tous styles et origines confondus, pour faire surgir au sein de leurs gammes, des rhums blancs de dégustation destinés à la consommation pure ou aux cocktails haut-de-gamme C'est ainsi que nous avons vu arriver sur la marché les Flor de Cana Extra Dry, Diplomatico Blanco Reserva, **Plantation 3 étoiles** ou encore le tout nouveau Bacardi Gran Reserva Maestro de Ron (actuellement uniquement disponible en Duty Free).

Des procédés d'élaboration originaux

Ces références sont des rhums qui lors d'une première étape sont vieillies en fûts, tels des rhums vieux, mais qui dans une seconde étape sont blanchis via un procédé de filtration au charbon de bois. Cette filtration leur permet de garder le caractère et la profondeur d'un rhum vieux tout en gardant la transparence cristalline et la texture raffinée d'un rhum blanc. Les rhums agricoles des Antilles françaises, de leur côté, considèrent bien évidemment et depuis bien longtemps leurs rhums blancs comme des produits de dégustation. Ils ne les conçoivent d'ailleurs que rarement mélangés dans des cocktails, hormis les Ti-punch et autres Planteurs, qui relèvent finalement plus de la tradition et de la culture locale que de réelles créations mixologistes. Néanmoins, depuis une dizaine d'années, ils lancent des séries limitées avec des modes d'élaboration originaux et des packaging élégants destinées à changer une image parfois vieillotte imposée surtout par leur mode de distribution. Dans cet état d'esprit nous avons découvert il y a peu en Métropole le Fleur de Canne de Saint James qui fait écho aux Cuvées millésimées de HSE ou encore à la Canne Bleue de Clément. Fleur de Canne est une édition limitée produit chaque année à partir de cannes à sucres mûres, récoltées en pleine période sèche vers la fin de la campagne de récolte. L'attente permet ainsi de ne garder que les arômes de canne à sucre sans ce côté végétale que l'on retrouve dans certains rhums agricoles blancs de base. C'est d'ailleurs dans les « flèches » au sommet des tiges de canne à sucre arrivées à maturité, faisant penser à une fleur, que ce rhum de qualité a trouvé son nom. Ces rhums agricoles blancs d'exception que l'on peut tout aussi bien déguster en ti-punch que purs devraient, paradoxalement, également servir de porte d'entrée dans le monde de la mixologie comme le montre le dossier Cocktail du numéro 3 de Rumporter

