

Zoom sur l'AOC martiniquaise

Suite à 20 ans de requêtes et de patience, la Martinique obtient en 1996 l'AOC pour son rhum agricole. Elle est la première au monde à être apposée sur un alcool blanc (spiritueux non vieilli, ni coloré ni aromatisé) et demeure la seule dans le monde du rhum.



Son cahier des charges est complet (voir lien vers cahier des charges officiel):



- Sur le total de cannes plantées en Martinique, la majorité est dédiée à l'AOC, et officiellement répertoriée par l'INAO sur 23 communes. 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). Pour en faire partie, les nouvelles variétés doivent avoir été suivies pendant au moins 4 ans,
- Le rendement de la canne ne doit pas dépasser 120 tonnes à l'hectare (généralement entre 80 t et 100 t/ha),
- Après son pesage, le taux d'acidité (exprimé en pH) de la canne livrée est impérativement mesuré: il confirme sa fraîcheur car son altération (oxydation) par les bactéries fait baisser le taux; son pH doit être au minimum de 4,7 (se trouve généralement entre 4,9 et 5,4),
- La richesse en sucres doit atteindre au moins 14 °Brix (en général de 17 à 19 °Brix),
- La pression de la canne dans les rolles des moulins est déterminée, ainsi que le nombre et surfaces des plateaux des colonnes à distiller,
- La fermentation des jus est de type discontinu, en cuve ouverte en matériau inerte d'une capacité maximale de 500 hl. Les fermentations continues et celles en cuves fermées sont interdites,
- Le recours à toute technique d'enrichissement en sucres du jus, notamment par ajout des sous-produits de la fabrication du sucre (sirop ou mélasse) est interdit,

- La durée maximale de fermentation est de 120 heures (généralement de 18 à 48 heures), à compter de la fin de la mise en cuve du vesou jusqu'à la distillation,
- Les jus fermentés présentent un taux d'alcool max de 7,5% de volume (en général entre 3,5 et 7%),
- Les rhums présentent dans le collecteur journalier, à l'issue du processus de distillation, un taux d'alcool compris entre min 65% et max 75% de volume,
- Les rhums agricoles «blancs» ne présentent aucune coloration et connaissent une période de maturation en cuve de min. 6 semaines après leur distillation,
- Les rhums agricoles élevés sous bois sont logés en récipient en bois de chêne et élevés au minimum 12 mois (à 18 mois) après leur mise sous bois,
- Les rhums agricoles «vieux» sont vieillis en récipient en bois de chêne d'une capacité inférieure à 650 l au moins 3 ans après leur mise sous bois (en foudres de chêne),
- Les rhums agricoles «vieux» millésimés sont vieillis en récipient en bois de chêne d'une capacité inférieure à 650 l au moins 6 ans après leur mise sous bois,
- Les durées minimales définies ci-dessus sont réalisées sans interruption, à l'exception des manipulations nécessaires à l'élaboration des produits,
- Degré de coulage, vieillissement, TNA et étiquetage sont également très rigoureux,
- L'appellation des rhums ESB (= Élevés Sous Bois) est créée pour la distinguer clairement des rhums hors vieillissement,
- Obligation de conditionner les rhums vieux dans leur aire,
- Exceptionnel pour un alcool: chaque producteur voit son rhum être dégusté collectivement par le comité de dégustation de l'AOC, pour être en mesure d'apposer à nouveau son étiquette AOC sur ses bouteilles ! Les agréments ne sont pas annuels ni uniquement basés sur les conditions de production (comme le vin), mais se délivrent de cuve à cuve.

Quantités agréées en 2004:

Rhums Blancs:	48'742 hl,
Rhums ESB:	5'603 hl,
Rhums Vieux:	4'443 hl.