

Le rhum monte en grade

Tipp von Esther Kern



Si le rhum entrait surtout dans la composition de «tord-boyaux» par le passé, il gagne de plus en plus ses lettres de noblesse.

Saviez-vous que le rhum classique est en fait un produit dérivé? Il est en effet issu de la mélasse, le résidu du raffinage du sucre contenu dans le jus de canne à sucre, qui est fermentée, puis distillée.

Un nouveau type de rhum fait parler de lui ces dernières années: le rhum agricole. A l'inverse du rhum classique, il n'est pas fabriqué à base de mélasse, mais de jus concentré de canne à sucre. Comme son nom l'indique, le rhum agricole puise ses matières premières directement dans les champs.

Aujourd'hui, du rhum est également produit en Suisse, mais ne peut être qualifié comme tel. «Seul un distillat à base de sucre de canne peut porter l'appellation "rhum" en Suisse», explique Urs Lüthy, distillateur chez Muhen AG. C'est pourquoi il a appelé son rhum suisse «andersRum». Cet alcool est le fruit de la distillation de mélasse et de jus légèrement concentré de betterave sucrière.

La production locale de sucre à partir de betteraves étant très élevée, la mélasse est disponible en quantité suffisante. «Elle est encore très douce, mais le sucre qui contient le mélange n'est plus cristallin», explique Urs Lüthy. Il soumet la mélasse à une fermentation alcoolique, puis distille le marc et fait vieillir le distillat dans des fûts qu'il se procure auprès de vignerons locaux.

Urs Lüthy est réputé pour ses distillats de qualité élevée produits à l'échelle locale. Il s'occupe non seulement de la distillation de son whisky, mais cultive aussi les céréales nécessaires et les malte dans la ferme locale. Par ailleurs, le distillateur est un fervent consommateur de whisky et de rhum. Et Urs Lüthy d'expliquer: «Le rhum possède une palette gustative plus vaste. Son goût fruité apporte une note aromatique supplémentaire par rapport au whisky, par exemple.»

Il est possible de commander du rhum ou du whisky de la distillerie Lüthy par e-mail à l'adresse suivante:
info@brennerei-luethy.ch

(Une bouteille d'«andersRum» coûte CHF 47, plus CHF 11 de frais de port et d'emballage)