

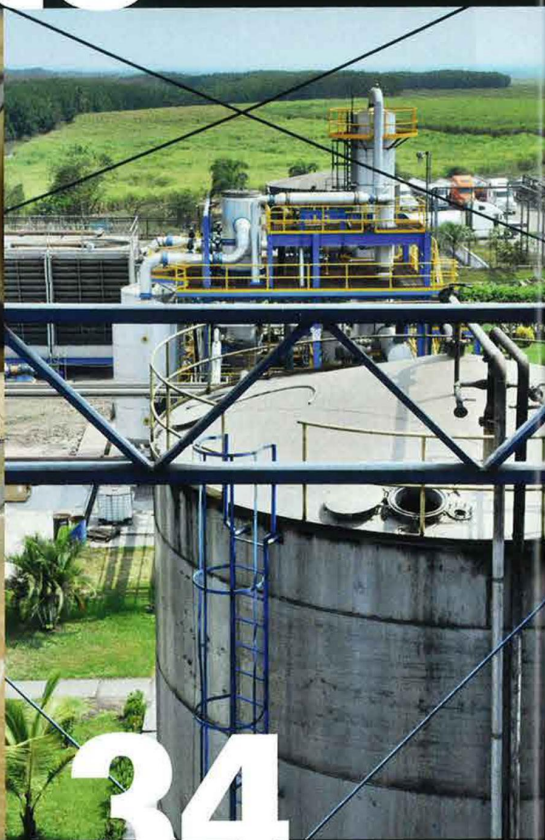
Sommaire Spirits



22

Bouche à oreille ALEXANDRE GABRIEL, LES ROUTES QUI MÈNENT AU RHUM

Qu'il s'agisse de cognac ou de rhum, la définition des terroirs est essentielle. Un point de vue qu'Alexandre Gabriel a partagé avec François de Guillebon.



34

Rhum BOTRAN, L'ÂME DU GUATEMALA

Embarquez pour le Guatemala à la découverte de l'histoire de la famille Botrán, de ses rhums mais aussi de son savoir-faire et de ses secrets d'élaboration.



44

Événement

MARTELL A 300 ANS!

Martell, la plus ancienne des grandes maisons de cognac fête ses trois cents ans. Une histoire retracée par Christine Croizet.



52

World Spirits Awards

LES MEILLEURS SPIRITUEUX AU MONDE

Une quarantaine de juges, quatorze catégories: les spiritueux récompensés par les World Spirits Awards 2015 sont désormais connus.

LES ROUTES QUI MÈNENT AU RHUM

Rien ne prédisposait Alexandre Gabriel à diriger un jour une maison de spiritueux, encore moins sur les terres de Cognac. Après une enfance et une adolescence passées dans le sud de la Bourgogne, des études d'économie à Lyon, un passage dans le Minnesota, puis un retour à Paris pour intégrer une école de commerce, le voilà depuis plus de vingt-cinq ans à la tête de la maison de cognac Ferrand. Mais c'est le maître de chai des rhums Plantation que nous rencontrons aujourd'hui.

Propos recueillis par François de Guillebon

L'histoire des spiritueux en France et dans le monde n'a plus beaucoup de secrets pour lui. Car en plus d'être un chef d'entreprise passionné, il est aussi un travailleur acharné. Sans cesse à la recherche de nouvelles expériences, de nouvelles expressions, il aime par-dessus tout apprendre, partager, transmettre et ouvrir des voies. Pourtant très occupé à relancer une maison de cognac alors en perte de vitesse commercialement, il s'est lancé il y a une vingtaine d'années dans l'aventure de la production de vieux rhums, issus des meilleures distilleries des Caraïbes ou d'Amérique latine. Défenseur des terroirs et d'un goût, son travail concerne aussi bien les matières premières que les méthodes de distillation et les bois, toujours en recherche perpétuelle. De passage à Paris, il nous a accordé cet entretien, entre deux dégustations de rhums d'une élégance et d'une finesse rares.

François de Guillebon: La question brûle les lèvres, pourquoi et comment se tourne-t-on vers la production et l'élevage de rhums, lorsqu'on est à la tête d'une des maisons de cognac parmi les plus réputées?

Alexandre Gabriel: Tout simplement parce que le cognac et le rhum sont des cousins germains. En fait, tout a commencé il y a une vingtaine d'années, lorsque nous avons vendu des fûts de cognac d'occasion dont nous voulions nous débarrasser à quelques distilleries de rhum dans les Caraïbes. Cela m'a permis de rencontrer et d'échanger avec des propriétaires et des maîtres de chai sur place, puis m'est venue l'idée de ramener chez nous, à Ars, des fûts de rhum pleins que nous avons commencé à travailler selon nos propres méthodes d'élevage. Comme nous le faisons avec nos cognacs depuis plus de vingt-cinq ans, l'idée de départ était de travailler sur l'identification, la définition des terroirs au travers de ses trois dimensions

que sont selon moi, le climat, la géologie et la main de l'homme. Comme le cognac, le rhum doit être l'expression de son terroir. Cette notion existe réellement, un rhum de la Jamaïque n'a évidemment rien à voir avec un rhum de Trinidad ou de la Barbade, ne serait-ce qu'en ce qui concerne les techniques de fermentation ou de distillation. On a donc d'abord voulu bien comprendre les terroirs, puis travailler et affiner le "double ageing", c'est-à-dire le double vieillissement.

F.d.G.: En quoi consiste cette technique unique pour un rhum de double vieillissement?

A.G.: C'est ce que nous appelons l'élevage par opposition à un vieillissement simple. Pour être tout à fait honnête, nous n'avons pas inventé grand-chose dans la mesure où cette technique d'affinage combinée à l'élevage était déjà utilisée au XVIII^e et au XIX^e siècles, avant de se perdre au fil



Alexandre Gabriel, à la tête des cognacs Ferrand,
et créateur de la gamme des rhums Plantation.



...lorsque le rhum arrive au château de Bonbonnet, il est à son degré naturel, ce qui permet de préserver sa richesse aromatique.

du temps. Nous n'avons fait qu'améliorer, perfectionner cette technique. Le premier temps consiste à acheter des fûts de rhum parmi les meilleurs de ce que nous avons pu goûter sur place. Ce sont des rhums qui ont bénéficié d'un vieillissement tropical, sous un climat chaud et humide, sans grandes variations de température, pendant cinq à huit ans, dans de jeunes fûts de chêne américains, pour la plupart des fûts de bourbon. Contrairement à ce qui se dit trop souvent, il ne s'agit pas là d'un vieillissement plus rapide que sous nos latitudes, je dirais même que les températures stables du climat tropical permettent au contraire de ralentir l'intégration des tanins. En revanche, l'évaporation, la part des anges comme on dit, est plus importante et plus rapide, ce qui va créer certains éléments gustatifs grâce notamment à l'évaporation des éthers les plus légers. Pour vous

donner une idée, sur nos rhums de cinq ans, cette part des anges est de l'ordre de 33 %, ce qui est assez énorme.

F.d.G. : Et une fois à maturation, ces rhums partent pour Cognac où vous allez vous occuper de l'élevage à proprement parler...

A.G. : Il est important de préciser que lorsque le rhum arrive au château de Bonbonnet, il est à son degré naturel, ce qui permet de préserver sa richesse aromatique. Commence alors la partie affinage: on le rassure, on lui fait un peu de massage, on le travaille comme un vieux cognac, c'est le début de la mise en application de nos techniques d'élevage. Le rhum est placé dans des petits fûts de chêne français beaucoup plus tanniques que les fûts américains, qui eux apportent en revanche plus de vanilline. L'intégration des tanins est également favorisée par les variations

de températures que nous connaissons dans la région de Cognac, un phénomène que l'on désigne par l'expression "tranchage". Ça va lui permettre de se structurer, de former ce que j'appellerais sa colonne vertébrale et donc une certaine élégance et beaucoup de finesse. L'assemblage est très progressif, entre six mois et un an, afin d'obtenir une rondeur, un fondu pertinent.

F.d.G. : Mais votre travail d'élevage ne s'arrête pas là....

A.G. : Absolument. La plupart des gens, y compris beaucoup de producteurs, ont tendance à croire que le vieillissement consiste simplement à mettre un spiritueux dans un fût. C'est évidemment bien plus que cela. Le travail d'élevage, c'est aussi de pouvoir disposer de toute une gamme de chais, des plus humides aux plus secs. Dans les chais humides, il y a une saturation en eau,

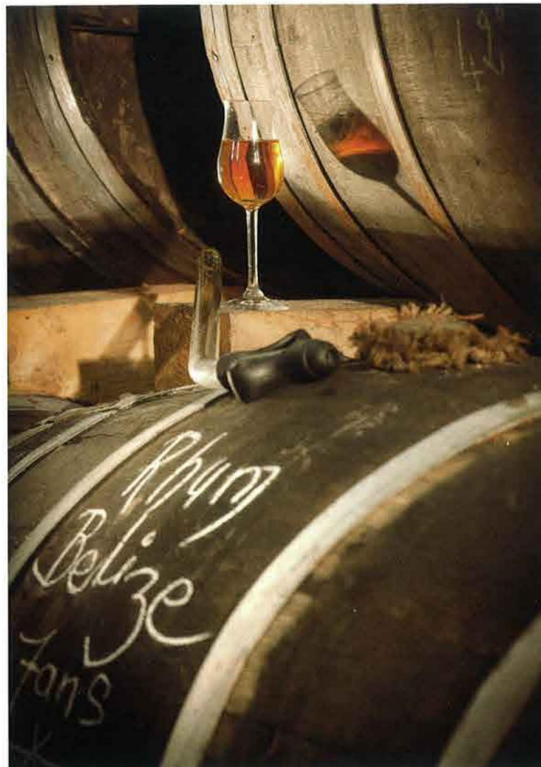
c'est donc plutôt l'alcool qui s'évapore d'abord. Dans les chais plus secs, c'est l'inverse, l'eau s'évapore en premier, ce qui rend le produit un peu plus épicé, plus nerveux. Tout au long du vieillissement, nous goûtons nos rhums régulièrement, une fois tous les deux ou trois mois. En fonction du produit que nous voulons obtenir, nous déplaçons les fûts d'un chai à l'autre. C'est un véritable travail de mouvement qui permet d'obtenir l'équilibre souhaité.

F.d.G.: Vient aussi la question de l'eau...

Oui, l'autre aspect important du processus d'élevage, c'est le travail de l'eau. On ne peut pas utiliser d'eau dure dans les spiritueux, ce qui nous oblige à la déminéraliser. Il y a très très longtemps, on utilisait de l'eau de pluie, ce qui n'est plus possible aujourd'hui compte tenu des niveaux de pollution élevés. Au XX^e siècle, on est passé à la distillation, mais le coût est élevé et c'est polluant. Aujourd'hui, on la purifie par le biais du système de l'osmose inverse, ce qui donne une eau très très pure. L'eau ainsi purifiée présente toutefois l'inconvénient d'être très instable, c'est la raison pour laquelle il faut l'alcooliser immédiatement. De notre côté, nous appliquons cette vieille technique ancestrale qui consiste à placer l'eau dans de vieux fûts ayant contenu du cognac, et on l'affine ainsi en fût. C'est ce qu'on appelle la méthode des "petites eaux". Nous l'appliquons aux cognacs Ferrand bien sûr, mais aussi aux rhums. L'eau ainsi affinée, nous entamons alors la phase de réduction, de manière très progressive, contrairement à beaucoup de distilleries qui réalisent la réduction au moment de la mise en bouteille, ce qui provoque un choc extrêmement brutal.

F.d.G.: Lorsque vous avez décidé d'investir l'univers des rhums, aviez-vous une vision marketing précise, en fonction des attentes, du produit que vous souhaitiez mettre sur le marché.

A.G.: Pas du tout, c'est même tout le



Le travail d'élevage, c'est aussi de pouvoir disposer de toute une gamme de chais, des plus humides aux plus secs.

contraire. Comme nous le faisons depuis le début avec nos cognacs, nous avons une approche que je qualifie de "paysan éclairé". C'est-à-dire que nous avons une vision des spiritueux que nous souhaitons produire, sans nous soucier des attentes du marché. On me le reproche d'ailleurs parfois, au sein même de la maison Ferrand, en m'expliquant que nous ne saurions pas vendre tel ou tel produit. Il y a deux stratégies lorsqu'on gère une boutique comme la mienne : soit on essaie de faire quelque chose de commercial en ciblant quelques pays, soit au contraire, on va chercher les connaisseurs à travers le monde en-

tier. Mon bonheur, c'est que depuis quelques années, il existe un mouvement vers les spiritueux fins. Ça me ravi et ça me rend la vie beaucoup plus facile financièrement. Il ne faut pas perdre de vue que lorsque j'ai repris Ferrand il y a vingt-cinq ans, je n'ai pas cessé au cours des dix premières années d'être au bord de la faillite, et vingt-cinq ans plus tard, on n'a jamais versé un centime de dividendes. Cette liberté n'a pas de prix pour nous. Tout cela pour dire que je n'ai aucun talent pour l'approche marketing pure, une approche qui a d'ailleurs tendance à m'inquiéter concernant de l'avenir des rhums.



L'autre inquiétude, c'est de voir disparaître à terme les vrais rhums de mélasse, les meilleurs au monde...

son dernier alambic, un joli petit John Dore, je trouve ça dommage.

F.d.G. : Il existe des moyens pour ralentir cette tendance ?

A.G. : Il faut nous battre avec acharnement, parce qu'on a une vision, on vit un rêve, on est tous des passionnés. Aujourd'hui, nous faisons vivre des gens qui croient en ce qu'on fait. À terme, nous serons obligés de nous intégrer beaucoup plus en amont. Seulement il faut être réaliste, chaque fin d'année, on a un bilan qui doit être à l'équilibre, parce qu'il ne faudrait pas que le rêve s'arrête là. Chaque centime que nous gagnons est réinvesti dans la production. Dans les Caraïbes, on investit auprès des gens, on achète des stocks, on finance la réparation de pot stills pour qu'ils ne soient pas jetés, bref on essaie d'aller au plus près des producteurs, c'est la raison pour laquelle je passe plus de trois mois par an dans une vingtaine de terroirs, mais essentiellement à la Barbade.

F.d.G. : Que faites-vous lorsque vous êtes sur place ?

A.G. : J'y vais pour le contact, parler, discuter avec les maîtres de chai qui travaillent pour nous. Il arrive souvent que nous distillions ensemble et que nous travaillions sur des assemblages sur lesquels je retravaillerai quelques années plus tard dans nos propres chais. Avec les propriétaires de distilleries nous sélectionnons les meilleurs fûts, et puis nous parlons affaires évidemment.

F.d.G. : Comment expliquez-vous l'intérêt sans cesse croissant des consommateurs pour les vieux rhums. S'agit-il du même phénomène que pour les whiskies il y a une trentaine d'années ?

Alexandre Gabriel : Restons mesurés, il s'agit d'un phénomène qui reste encore limité au continent européen, notamment aux pays d'Europe du nord, comme l'Allemagne où il existe une

F.d.G. : Pour quelles raisons ?

A.G. : Aujourd'hui, beaucoup de régions et d'îles veulent devenir des IG, des indications géographiques. Je m'en méfie comme de la peste parce que ce qui risque d'arriver, c'est cette industrialisation voulue et déjà bien entamée dans les Caraïbes, avec la disparition progressive des pot stills. Cela tient en partie au fait que, là-bas, les gens, et particulièrement les jeunes, veulent boire des rhums très très neutres. Ils sont sur des rhums à 75% qui ne ressemblent pas à grand chose, on est donc très loin de ce que nous consommons en Europe. L'autre inquiétude, c'est de voir disparaître à terme les vrais rhums de mélasse, les meilleurs au monde, faits avec des sucreries pas très efficaces. D'abord

parce que les sucreries deviennent malheureusement de plus en plus efficaces, ce qui rend les mélasses beaucoup moins riches. Ensuite, parce que les financiers finissent par se rendre compte que le rhum le moins cher, c'est le rhum de vesou. Résultat, la tendance est aujourd'hui à la création de coopératives dans lesquelles arrivent les cannes. Il suffit ensuite aux producteurs d'écraser la canne, sans même avoir à transformer le jus, et de distiller en colonne. Quand on sait que la distillation en colonne coûte aux environs de 18 euros par hectolitre d'alcool pur, contre 151 euros pour la distillation en alambic, le calcul est vite fait, les rhums de riche mélasse ne peuvent pas lutter. Il y a une quinzaine d'années, Trinidad a vendu

réelle culture du spiritueux. Le rhum est un produit susceptible de toucher un plus grand nombre de consommateurs potentiels que le whisky par exemple: les hommes bien sûr, mais aussi les femmes et les jeunes qui sont plus facilement attirés par un spiritueux dont le goût exprime une certaine sensibilité, un univers attrayant. Quand on pense Caraïbes, on pense soleil, on pense vacances, c'est une dimension psychologique importante. Ensuite, je m'aperçois que les amateurs sont de plus en plus, et surtout de mieux en mieux éduqués autour de ce genre de produits, et aujourd'hui la notion de terroir du rhum est découverte. C'est un peu en effet comme ce qu'on a connu il y a plusieurs années avec le whisky. Les maisons de whisky avaient été les premières, de façon très marketing et très réussie, à plaquer l'image de terroir sur un spiritueux, en faisant des produits très intéressants et d'une manière très marquée. Elles ont en quelque sorte ouvert la porte à des spiritueux typés.

F.d.G.: Comparés aux whiskies, il s'agit aussi de produits bien moins chers...

A.G.: C'est une évidence aujourd'hui. Quand vous entrez dans une boutique spécialisée avec deux billets de 20 euros dans la poche, et que vous vous demandez ce que vous pourriez bien acheter avec ça, c'est assez vite vu. Si vous faites une dégustation à l'aveugle de tous les vieux spiritueux disponibles pour ce budget, le rhum l'emporte haut la main et ça n'échappe pas au consommateur. Cela ne devrait pas durer très longtemps, tout simplement parce que les stocks de vieux rhums sont très limités dans les Caraïbes, ce qui n'est en revanche pas le cas en Amérique centrale et en Amérique du sud. Prenez l'exemple de la Grenade où les stocks ne doivent pas dépasser 500 ou 600 fûts, si la demande devait continuer à croître, il y a fort à parier que les prix vont rapidement partir à la hausse.



Le rhum est un produit susceptible de toucher un plus grand nombre de consommateurs que le whisky...

F.d.G.: Ce ne serait pas l'occasion d'aller découvrir de nouveaux terroirs, notamment vers l'Asie ?

A.G.: C'est assez inévitable et c'est même souhaitable. Je suis toujours favorable aux nouvelles expérimentations. À ce propos, je peux vous révéler que je travaille déjà avec un ami en Inde, où nous disposons d'un alambic cognaçais à feu nu, au beau milieu des champs de canne. Il est encore trop tôt pour en parler dans le détail parce qu'il faut attendre de voir le produit complètement vieilli, mais tout ce travail devrait aboutir à terme à l'arrivée d'un rhum Plantation indien.

F.d.G.: Compte tenu des récentes évolutions politiques à Cuba, avec une timide ouverture sur l'extérieur, avez-vous des projets sur place ?

A.G.: Il faut savoir que ces îles des Caraïbes qui ont été sous domination espagnole ont été parmi les dernières à travailler le rhum. Tout simplement

parce qu'à l'époque, la couronne espagnole avait interdit, sous peine de mort, de distiller localement quoique ce soit. Il s'agissait en fait de protéger les ventes de brandy. Par la suite, lorsqu'ils se sont lancés dans le rhum, les producteurs ont souvent sauté le pas de l'alambic pour aller directement vers la distillation en colonne, ce qui explique que l'on trouve le plus souvent des rhums très légers. À Cuba, pour l'instant, on est sur des extra lights, et à 2% près d'alcool au niveau du plateau de distillation, c'est une vodka. Ils font des choses intéressantes, mais sur le plan de la palette aromatique, ce n'est pas du tout Plantation. Or moi, j'aime bien les rhums charpentés, qui ont du goût. Donc si nous devions nous installer là-bas, il y aurait tout à construire, notamment en ce qui concerne l'installation d'alambics. En revanche, il ne fait pas de doute que, pour les professionnels du marketing, Cuba incarne un bel avenir, parce que l'image est belle. ●