

RHUM & CALVADOS RENCONTRE AVEC GUILLAUME DROUIN



*Président des Calvados
Christian Drouin
et de la coopérative de Domfront;
les Calvados Comte Louis de Lauriston*

UN ŒNOLOGUE EN HAÏTI

J'ai vécu en Haïti pendant deux ans par intermittence entre 2000 et 2002, juste après avoir décroché mon diplôme d'ingénieur agronome et œnologue. J'étais à cette époque un flying winemaker, décrochant des contrats de trois mois pour les vendanges et vinifications alternativement dans l'hémisphère sud et nord (à Bordeaux, au Château Lynch-Bages notamment). J'avais donc six mois de libres par an et je trouvais le temps long sur place (ma compagne travaillait dans l'humanitaire), alors je suis parti à la rencontre de Thierry Gardère, feu le patron de Barbancourt, pour voir s'il avait une mission à me confier : « La prochaine fois qu'un œnologue passera sur l'île, ce sera dans 50 ans. Donc si vous acceptez d'être mal payé, c'est volontiers », m'a-t-il proposé.

A LA DÉCOUVERTE DU RHUM ET DES TRÉSORS DE BARBANCOURT

Ma première semaine a été consacrée à la découverte des différentes unités de la distillerie, de la réception des

cannes à la mise en bouteille, pour améliorer l'organisation du travail, le management et la traçabilité. La production de rhum blanc sorti des colonnes était très régulière. Mon rôle en tant qu'œnologue a surtout été d'aider à différencier davantage les trois qualités commerciales vieilles, à savoir les 4, 8 et 15 ans d'âge puis aussi de proposer un assemblage pour la création d'une cuvée commémorative pour le 200^e anniversaire de l'indépendance haïtienne. J'ai ainsi eu l'occasion incroyable de déguster la totalité des fûts des chais de vieillissement et de partir à la recherche des meilleures eaux-de-vie, notamment celles renfermées dans un petit chai remplis de vieilles barriques de cognac de toutes les formes et tous les âges. J'ai littéralement été ébahi par la diversité et la difficulté de dégustation des rhums. J'ai aussi pu réviser les schémas de vieillissement car les produits suivaient toujours le même cycle, les passages dans les mêmes tonneaux ou fûts, de la même façon. Aussi ai-je découvert un chai superbe rempli de futailles neuves du tonnelier charentais Séguin Moreau qui travaille avec les plus grandes distilleries et vignobles dans le monde entier. La difficulté dans ce cas précis a été de travailler des rhums vieillis en fûts neufs, ce qui n'avait auparavant jamais été fait jusque-là, et de les intégrer dans le circuit de vieillissement.

LA RENCONTRE DE DEUX CULTURES

Je venais d'une culture du travail à l'anglo-saxonne, avec des expériences en Afrique du Sud et en Australie, où le chef superviseur est naturellement considéré comme étant meilleur. Il m'a fallu d'autres mécanismes pour me faire accepter et recueillir les informations. Au début, le staff ne comprenait pas ma présence : « le meilleur rhum du monde est haïtien, nous n'avons pas besoin de vos conseils. » Finalement, j'ai été à l'école de la patience et j'ai réussi à m'intégrer dans cette entreprise. Les gens sont extrêmement spontanés, une manière de penser diamétralement opposée à notre approche cartésienne : en Haïti, une cause n'entraîne pas nécessairement un effet. On y apprend que l'on n'y a pas toujours raison. Mais finalement, ce qui compte, c'est que cela fonction à sa façon et Barbancourt mérite amplement sa renommée internationale par ses grands rhums !

FINALEMENT, UN RETOUR DANS LE CALVADOS...

Petit, j'étais fasciné par la cave de mon grand-père et c'est ce qui m'a donné envie de faire mes études et ma carrière dans le vin. Je n'étais alors pas attiré par l'entreprise familiale de calvados, j'étais sûrement atteint par un certain snobisme du monde du vin mais c'était aussi une façon d'affirmer ma personnalité. C'est finalement cette expérience dans une distillerie de rhum qui m'a donné l'envie de travailler dans les spiritueux et quand je suis rentré en France, j'ai rejoint mon père et les calvados Cœur de Lion. J'y ai commencé à jouer sur les finitions et j'ai même réalisé une édition limitée 8 ans d'âge passée en fût de Savanna Lontan.

... TOUT EN GARDANT UN PIED DANS LE RHUM !

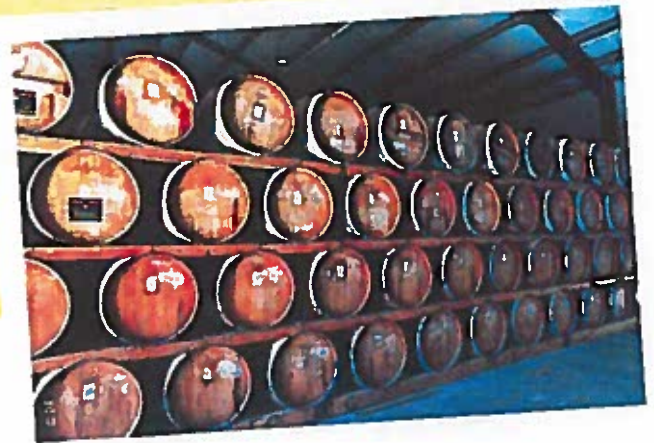
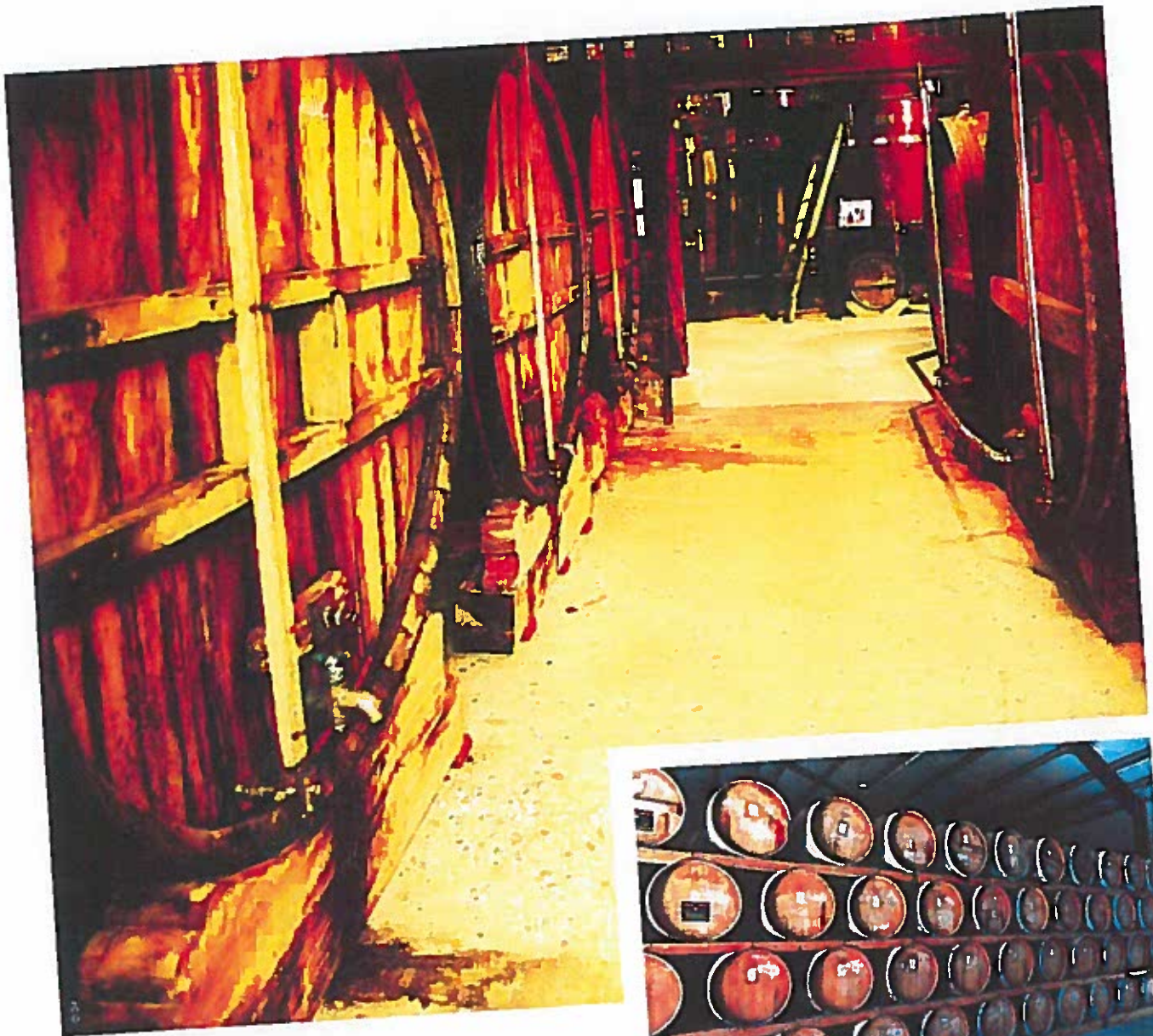
Mon importateur italien était Luca Gargano et il s'intéressait déjà beaucoup au rhum. Je suis parti avec lui en Guadeloupe pour déguster les premières gouttes sorties des alambics de Rhum Rhum, il y a une dizaine d'années. C'est lors de ce voyage que j'ai rencontré Grégoire Hayot et Sylvain Guzeau, les créateurs de Karukera. J'ai pris une part minoritaire dans leur société, leur ai apporté mes compétences sur la dégustation et les assemblages et suis devenu leur agent commercial (c'est à cette époque que nous avons travaillé ensemble, d'abord sur les rhums puis les calvados en les distribuant sur la France, NDA).

CALVADOS ET RHUM AGRICOLE

Il y a un grand nombre de points communs entre le calvados et le rhum agricole, tous deux partant d'une matière première vivante, de plusieurs variétés agronomiques, saisonnières, et où le timing de la campagne et la maturité de la pomme ou de la canne vont avoir une



grande influence sur la qualité des jus mis en fermentation. La notion de millésime est alors identique et véritable. La mélasse est une matière bien plus stable et homogène. On observe aussi le même ballet entre les camions et tracteurs apportant leurs fruits ou leurs cannes à la distillerie ici dans le Pays d'Auge, en revanche dans le Domfrontais, nous distillons directement dans les fermes car les poires sont plus fragiles que les pommes à cidre.



DES FERMENTATIONS LONGUES

Je n'ai jamais trop aimé les spiritueux aseptisés : vive les rhums de caractère avec un travail particulier sur la fermentation, ce qui leur donne leur côté craft. Je recherche beaucoup d'intensité et de profondeur en travaillant avec des cidres anciens toute en faisant attention à la volatile et aux notes de vinaigre ou d'acétone qui s'éliminent avec les décennies. Pour les calvados taillés pour vieillir de longues années, je distille mes cidres au bout d'un an. Bien sûr, on ne peut avoir des fermentations aussi longues sous les tropiques mais des fermentations trop courtes priveraient les eaux-de-vie d'un certain caractère, de notes profondes qui vont s'épanouir avec les années.

DES STRATÉGIES DE VIEILLISSEMENT

Je pense que la principale difficulté technique du rhum est sa distillation en colonne qui entraîne alors une prise de bois avec plus d'angles, une extraction plus droite et tendue du chêne : la grande question est celle de l'inté-

gration du bois. Nous avons la même problématique dans l'AOC calvados domfrontais : la colonne prend une photo de la matière première fermentée. La double distillation, comme dans le Pays d'Auge, permet de trier les arômes des cidres puis permet à l'eau-de-vie de se nourrir du bois, de prendre en volume avec plus d'aisance. Pour éviter d'obtenir des rhums vieux secs, on peut utiliser deux stratégies : soit minimiser le bois, en utilisation de la futaille ancienne, un vieillissement lent et beaucoup d'oxydation ; on peut alors employer des fûts de cognac d'occasion utilisés pendant 10 ans dont les tannins soyeux et apportant des notes florales. Soit au contraire chercher du bois en utilisant des fûts neufs mais on risque de prendre le pas sur la matière première. Le vrai piège est de lier la colonne à des fûts de bourbon trop anciens, d'où une nécessaire édulcoration par certains producteurs pour masquer sécheresse et amertume.