



Alchimie Trudiann Branker, maître-assembleur chez Mount Gay, veille à la maturation du rhum.

MOUNT GAY, RHUM HÉDONISTE

Fondée en 1703, Mount Gay est la plus ancienne distillerie de rhum au monde dont l'activité n'a jamais cessé. Reportage à La Barbade.



La langue caraïbe saisit le voyageur avec autant de suavité que la chaude douceur du climat ou que le regard de Rihanna. Barbados, l'île britannique de La Barbade, revendique son surnom de berceau du rhum. Quatre distilleries (1) ne s'y marchent pas sur les cannes, malgré la modeste superficie d'une île verte aux côtes rondes de sable clair et aux fonds marins turquoise. Nous sommes au large du Venezuela, entre océan Atlantique et mer des Caraïbes, les îles au Sud se nomment Trinidad

& Tobago, celles du Nord Antilles, et l'archipel des Grenadines est à l'Ouest. Au nord de l'île, la plantation de Mount Gay se trouve à Sainte Lucy, où le terroir est idéal : le sous-sol corallien offre une eau d'une incroyable pureté, et la plantation (groupe Rémy Cointreau) que dirige Raphaël Grisoni utilise des levures locales, pratique une fermentation « open air », en contact direct avec les éléments. Le nom de Mount Gay vient du lieu (Mount désigne la colline de Sainte Lucy, d'où la vue sur une partie de l'île est unique), et d'un personnage hors normes, Sir John Gay

Alleyne, lequel fit beaucoup pour La Barbade. Il prit la direction de la distillerie à la demande de son propriétaire et ami, John Sober (sobre, en anglais). L'énorme travail de rénovation, de développement et d'augmentation de la qualité des rhums accompli par John Gay fut tel que son ami baptisa sa distillerie du nom du Sir bienfaiteur, à sa mort en 1801, et le surnomma The Father of Barbadian Rum. Sur le sous-bock qui retenait

notre verre à Sainte Lucy, nous lisions : « *It's ready when it's ready, give or take 300 years* ». Cette philosophie simple, pratiquée par les « Master Blenders » successifs de la plantation, à l'instar de l'icône Allen Smith qui vient tout juste de passer les clefs de l'alambic à la jeune Trudiann Branker, consiste, depuis 316 ans, à donner du temps au temps en observant continuellement la maturation du rhum jusqu'à obtention du profil aromatique souhaité.

DES RHUMS D'OR NOIR

Les flacons signés Mount Gay sont des rhums d'amateur expert, d'hédoniste curieux. Précision capitale : ils sont issus de mélasse, l'or noir, un sirop né de la cristallisation du sucre de canne. Il est préféré au vesou, le jus de canne pur, jugé trop doux et moins complexe 2). La maturation s'effectue en fûts de chêne américain ayant contenu du bourbon, voire en fûts colombiens, « mes préférés, car ils expriment une formidable palette de saveurs », nous confiait Trudiann Branker.

Raphaël Grisoni est fier d'avoir pour consultant les analyses des sols Emmanuel Bourguignon, fils du fameux couple d'agronomes chercheurs Claude et Lydia, afin de poursuivre la conversion de la plantation. « L'objectif est de produire uniquement du rhum bio dans cinq ans. Nos 130 hectares [NDLR : qui satisfont 10 % de la production, les autres cannes à sucre provenant de toute la Caraïbe] sont déjà le moins traités

possible, et nous pratiquons le parcelaire : les cannes sont sélectionnées selon les champs où elles poussent. »

Raphaël entend doter la plantation de son propre moulin à canne : « Il n'en existe qu'un sur l'île, nous aurons le nôtre en 2020 », poursuit-il en dégustant 1703, le haut de la gamme (145 €) : un seul lot annuel (environ 12 000 bouteilles), issu des meilleurs rhums des anciennes réserves. « Les notes de sous-bois, de caramel, d'épices et de pain grillé sont bien présentes. C'est notre signature : force et douceur. » Les autres rhums maison, outre le blanc (Silver), et l'amburé (Eclipse),

sont Black Barrel : un miracle d'équilibre épicé-boisé-fruité, longueur vanillée, caramélisée, grâce au second vieillissement en fûts de bourbon calcinés (39,50 €), et XO (59,50 €). Cet onctueux assemblage d'eaux-de-vie âgées de 8 à 15 ans respire la banane, le pain grillé, la vanille.

Dernière création d'Allen Smith, enfin, le XO The Peat Smoke Expression, en édition limitée (un batch unique pour 6 120 flacons) convoque La Barbade et l'île d'Islay, fief des whiskies tourbés (225 €). Cet assemblage de rhums distillés en colonne traditionnelle et d'autres distillés deux fois en alambics de cuivre, vieillissent de 8 à 15 ans, jouit donc d'un « finish » en fûts d'Islay. Salé-fumé, banane mûre, noix grillée : « L'équilibre parfait entre l'élégance du rhum Mount Gay et les nuances fraîches du whisky tourbé », de l'aveu du maître-assembleur à la retraite.

(1) West Indies (La Compagnie des Indes), Foursquare, Saint Nicholas Abbey et Mount Gay.

(2) L'opposition rhum agricole (de vesou) et rhum industriel (de mélasse) ne signifie pas que le second est produit en quantité industrielle, mais selon un procédé cher à l'industrie.



Ancestral Depuis 300 ans, le caractère puissant des rhums Mount Gay provient de la distillation dans des colonnes traditionnelles et des alambics en cuivre.

MOUNT GAY EN COCKTAIL :

Old Fashioned :
rhum XO (6 cl),
Angostura (3 cl),
sucre de canne
(un cube),
écorce d'orange,
glaçons.

sirop de
grenadine (2 cl),
jus de citron
(3 cl), jus de
maracuja (5 cl),
glaçons.

Barbado Sunrise :
rhum Black
Barrel (6 cl),

Ginger's :
rhum Black
Barrel (7 cl),
Ginger Ale (14 cl),
citron vert (2 cl),
glaçons.

