



Rhum de la Guadeloupe blanc

Rhum

LE PRODUIT

Le Rhum de la Guadeloupe est un rhum agricole, élaboré à partir de jus de canne, ou un rhum de sucrerie, élaboré à partir de coproduits du sucre de canne. Il couvre deux catégories : blanc et vieux. Elle peut être complétée de la dénomination "Marie Galante". Le rhum blanc subit une période de repos après distillation, sans contact avec le bois. Le rhum vieux est vieilli sous bois au moins 3 ans.

ARÔMES ET SAVEURS

Le Rhum de la Guadeloupe blanc se distingue par la finesse de ses notes aromatiques fruitées (canne à sucre, agrumes, fruits exotiques), florales et épicées (poivre vert, menthe, réglisse). Le rhum vieux exprime quant à lui des arômes boisés, fruités (banane, cacao, coco, mangue), épicés (vanille, cannelle, safran) et grillés (brioche, sirop de batterie).

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'aire géographique de production du Rhum de la Guadeloupe correspond au territoire du département ultra-marin de la Guadeloupe. Elle compte 32 communes. La dénomination complémentaire "Marie galante" est réservée aux rhums produits dans les 3 communes suivantes : Capesterre-de-Marie-Galante, Grand-Bourg et Saint-Louis

UN PRODUIT RECONNU

La culture de la canne à sucre s'est développée en Guadeloupe à partir du XVIIe siècle, dans un premier temps dans le but de produire du sucre. La production d'eau-de-vie s'est développée en parallèle. Les techniques d'élaboration se sont améliorées au fil des siècles par des transferts technologiques (machine à vapeur...) et par les savoir-faire des colons venus de différents horizons.

Le saviez-vous

Rien ne se perd dans la canne à sucre! Les cannes sont broyées et arrosées pour en extraire le sucre. Le résidu fibreux issu de cette opération est appelé bagasse. Elle est ensuite utilisée comme combustible pour la distillation. Une façon astucieuse de valoriser

Informations techniques

Cahier des charges Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte

Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Organisme de Défense et de gestion des rhums traditionnels des DOM sous indications géographiques

49106 ANGERS cedex 02 BP 80618

Contact : Monsieur MATER Jérôme

Tél.: 06.17.91.28.21

Mél.: secretariatodgrhums@gmail.com

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Caen

6 boulevard Général Vanier 14053 CAEN CEDEX 4 CS 65321

N°SIRET: 13000270200095

Tél.: 02 31 95 20 20 Fax: 02 31 43 53 01

Mél.: INAO-CAEN@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

OUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex BP 82256

Contact: François LUQUET

Tél.: 05 62 88 13 90

Mél.: contact@quallsud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C rue Marcel Deprez 87000 Limoges

Tél.: 05 55 36 07 78

Mél.: contact@quallsud.fr

QUALISUD

Siège

1017 Route de Pau 40800 Aire sur l'Adour

Contact: François LUQUET

Tél.: 05 58 06 15 21

Mél.: contact@quallsud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise 12 rue Alfred Kastler 71530 Fragnes

Tél.: 03 85 90 94 14

Mél.: contact@qualisud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs Bâtiment Ste Victoire - Porte 4 22 avenue Henri Pontier 13626 Aix-en-Provence Cedex 1

Tél.: 04 42 63 36 30

Mél.: contact@quallsud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet 47200 Marmande

Tél.: 05 53 20 93 04

Mél.: contact@quallsud.fr

Source URL: https://www.inao.gouv.fr/produit/rhum-de-la-guadeloupe-blanc-16762

List of links present in page

- $1. \ https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IG_RhumdelaGuadeloupe_G_202201.pdf$
- 2. mailto:secretariatodgrhums@gmail.com
- 3. mailto:INAO-CAEN@inao.gouv.fr
- 4. mailto:contact@qualisud.fr
- 5. mailto:contact@qualisud.fr
- 6. mailto:contact@qualisud.fr
- 7. mailto:contact@qualisud.fr
- 8. mailto:contact@qualisud.fr
- 9. mailto:contact@qualisud.fr