Rhum de La Réunion ou Rhum de Réunion ou Rhum Réunion ou Rhum de l'Ile de La Réunion

Rhum

LE PRODUIT

Le Rhum de la Réunion est un rhum agricole, produit à partir de jus de canne, ou un rhum de sucrerie, élaboré à partir de produits dérivés de l'extraction de sucre de canne. Il couvre 3 catégories : blanc, vieux, grand arôme. 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. Le rhum grand arôme est destiné à des assemblages.

ARÔMES ET SAVEURS

Le Rhum de la Réunion blanc se caractérise par des arômes fruités (banane), végétaux, floraux, empyreumatiques, épicés, de mélasse et de réglisse. Le rhum vieux offre quant à lui des notes vanillées, épicées, boisées et fruitées (fruits confits et exotiques). Le rhum grand arôme se caractérise par sa complexité et sa puissance aromatique, avec des notes épicées, balsamiques et amyliques.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'aire géographique de production du Rhum de la Réunion correspond au territoire du département ultra-marin de la Réunion. Elle compte une vingtaine de communes.

UN PRODUIT RECONNU

La culture de la canne date de la fin du 17e siècle à La Réunion. Elle devient une île à sucre et à rhum. Le rendement sucrier des cannes de la Réunion est un des meilleurs du monde, ce qui permet de disposer de mélasses spécifiques. Les savoir-faire, les conditions de distillation et de vieillissement en climat tropical donnent au Rhum de la Réunion son originalité.

Le saviez-vous

Le terme empyreumatique, couramment utilisé pour décrire les arômes des rhums et eaux-de-vie vieillies sous bois, désigne une grande famille d'arômes de "brûlé". On y classe des arômes comme : tabac, torréfaction, caramel, pain grillé, chocolat, goudron,

poivre ou encore fumée.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la 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

Président(e) : SASSIER Marc **Contact :** Madame Carole DIARD
Tél. : 0632559954
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)

QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

N°SIRET : 31500291500124
Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET
Tél. : 05 62 88 13 90
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

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

N°SIRET : 31500291500173
Président(e) :
Tél. : 05 55 36 07 78
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Siège
1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

N°SIRET : 31500291500157
Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET
Tél. : 05 58 06 15 21
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

N°SIRET : 31500291500140
Président(e) :
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

N°SIRET : 31500291500132
Président(e) :
Tél. : 04 42 63 36 30
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

N°SIRET : 31500291500165
Président(e) :
Tél. : 05 53 20 93 04
Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL:
https://www.inao.gouv.fr/produit/rhum-de-la-reunion-ou-rhum-de-reunion-ou-rhum-reunion-ou-rhum-de-lile-de-la-reunion-16764

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IG_RhumdelaReunion_A_20180528.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