

# Brève histoire du Rhum

La canne à sucre «ce roseau qui donne du miel sans le concours des abeilles», selon un auteur latin, est originaire de Nouvelle Guinée. Elle aurait été découverte en 325 Av J.C. par les armées d'Alexandre Le Grand.

Elle gagne nos rivages méditerranéens avant le début de notre ère. **Pline l'Ancien** la mentionne et introduit, à partir du mot sanscrit **sarkara**, le mot **saccharum** qui est sans doute à l'origine du mot Rhum, inventé par les Anglais .

Mais l'essor de la canne à sucre viendra seulement après la découverte du Nouveau Monde où elle trouve un milieu extrêmement favorable à son développement, particulièrement dans les Caraïbes.

Au début du XVII siècle les travaux de **Père Labat** contribuent à développer et améliorer l'élaboration du Rhum des Antilles.

# Définition du Rhum

Le Rhum Agricole est le fruit de la distillation directe du jus de la canne à sucre, par opposition au Rhum « industriel », qui définit la distillation des sous produits du raffinage du sucre.

Ruinée par l'émergence du sucre de betterave, en Europe, les sucreries des Antilles disparurent. Elles se convertirent en distilleries de jus de Cannes (Vesou) : le rhum agricole était né.

La Martinique, La Guadeloupe et Marie-Galante produisent les plus grands Rhums Agricoles du Monde.

Le Rhum Vieux Agricole est une eau de vie exceptionnelle devenue, en Martinique, Appellation d'Origine Contrôlée par décret du 6 Novembre 1996, ce qui constitue le premier produit d'outre mer bénéficiant de l'AOC.

Il se reconnaît désormais au label suivant :

