

PASSION RHUM

DOSSIER #4

L'ARCHITECTURE FUNKY DU RHUM JAMAICAIN

Une Analyse Exhaustive des Marks, des Esters et de
l'Héritage de la Distillation Jamaïcaine

SECONDE PARTIE

L'ARCHITECTURE FUNKY DU RHUM JAMAICAIN

Une Analyse Exhaustive des Marks, des Esters
et de l'Héritage de la Distillation Jamaïcaine

SECONDE PARTIE

S O M M A I R E



Page 2

LES CLASSIFICATIONS HISTORIQUES : L'HERITAGE COLONIAL

Page 3

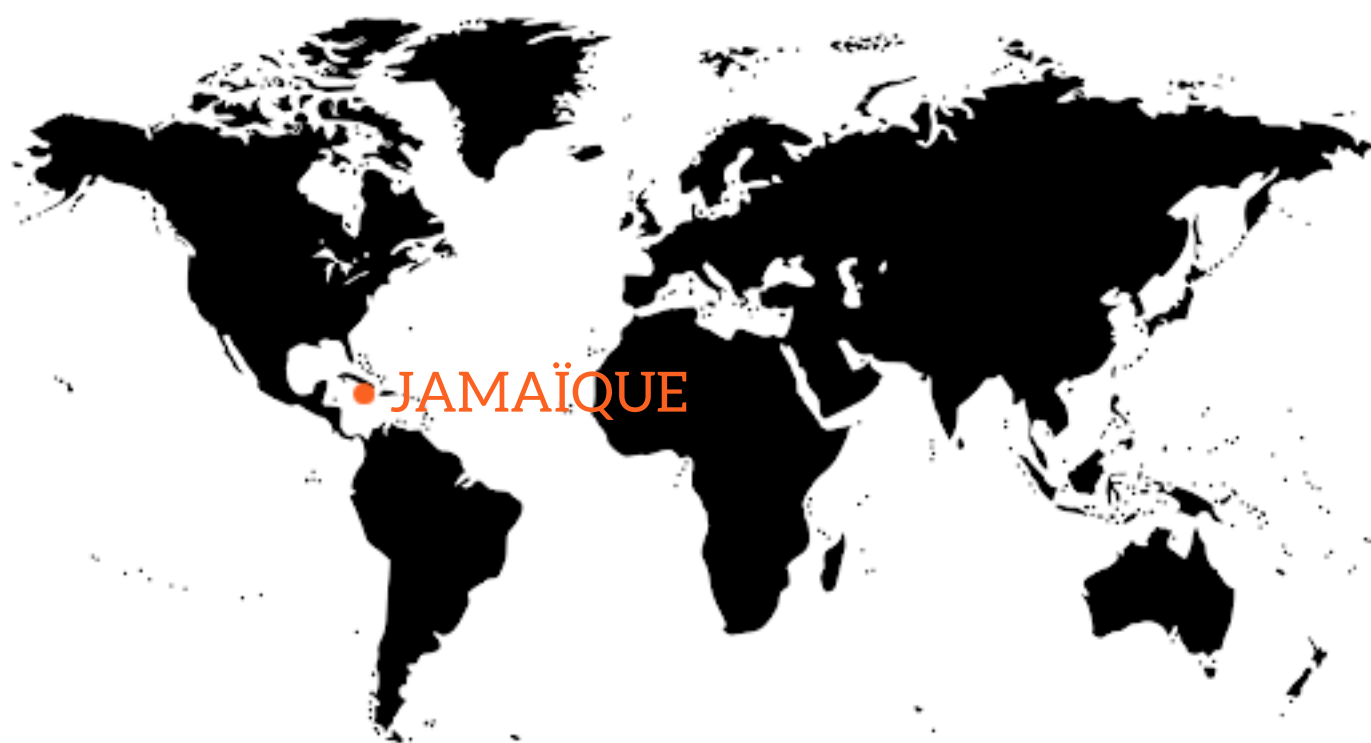
LA CONNEXION ALLEMANDE : RUM VERSCHNITT ET LA
GENESE DU HIGH ESTER

Page 4 à 15

ANALYSE DETAILLEE DES MARKS PAR DISTILLERIE
JAMAICAINE

Page 15 et 16

LE LANGAGE SENSORIEL DU "FUNK" : GUIDE LUDIQUE DE
DEGUSTATION



Les Classifications Historiques : L'Héritage Colonial

Bien avant que les distilleries ne commercialisent leurs propres marques, le rhum jamaïcain était classé par le commerce britannique en quatre grandes catégories fonctionnelles. Ces termes, bien qu'ils ne soient plus utilisés officiellement sur les étiquettes grand public, restent la lingua franca des courtiers et des passionnés pour grouper les marks



Common Clean

80 – 150 gr/hL AA

C'est le "pain quotidien" du rhum jamaïcain. Le terme "Common" signifie courant, largement disponible ; "Clean" signifie propre, exempt de défauts ou de lourdeur excessive.

Ces rhums sont issus de fermentations courtes (24-48 heures) et sont distillés pour être équilibrés et fruités, sans l'agressivité des congénères lourds.

Profil : Floral, légèrement fruité, vanillé. C'est la base des rhums de cocktail standard et des assemblages blancs overproof courants (comme une partie de Wray & Nephew).

Usage : Consommation courante, base de punches légers.



Plummer

150 – 200 gr/hL AA

Ce nom tire son origine de la famille Plummer, d'importants propriétaires de plantations au XIXe siècle dans la paroisse de Trelawny. Cette catégorie représente une montée en intensité notable.

Profil : On commence à percevoir des fruits tropicaux plus lourds (raisin sec, ananas mûr) et une texture plus grasse.

Usage : Historiquement, ces rhums étaient utilisés pour donner du "corps" aux assemblages sans dominer les autres ingrédients. Ils offrent une complexité supérieure au Common Clean sans être clivants.



Wedderburn

200 – 300 gr/hL AA

Nommée d'après la famille Wedderburn, une autre dynastie sucrière influente. C'est sans doute le profil "classique" du rhum jamaïcain tel qu'imaginé par les amateurs de spiritueux robustes.

Les fermentations sont plus longues, impliquant souvent l'usage de dunder.

Profil : Pungent, huileux, avec des notes distinctes de fruits fermentés, d'épices et de cire.

Héritage : C'était l'épine dorsale des assemblages de la Royal Navy. La Navy avait besoin d'un rhum avec suffisamment de caractère pour percer à travers le mélange d'eau, de sucre et de citron vert (le Grog). Un rhum léger aurait disparu ; le Wedderburn tenait bon.



Continental Flavoured

700 – 1600 gr/hL AA

Nous entrons ici dans l'extrême, le domaine de l'extraordinaire. Également connue sous les noms de "High Ester", "German Rum" ou "Flavoured Rum". Le terme "Continental" fait référence au continent européen (spécifiquement l'Allemagne), qui était le marché exclusif pour ces liquides.

Profil : Arômes intenses et violents de solvant, de colle, de fruits pourris, de vernis, d'olive en saumure et de notes médicinales.

Usage Historique : Il est crucial de comprendre que ces rhums n'ont jamais été conçus pour être bus purs. Ils étaient des concentrés aromatiques, des "cubes de bouillon" liquides destinés à l'industrie du mélange.

La Limite Légale : En 1935, le Jamaican Spirits Pool a établi une limite légale de 1 600 gr/hL AA pour tout rhum exporté comme potable. Au-delà de ce seuil, la concentration en esters et en autres volatils rend le liquide potentiellement toxique ou du moins, invivable pour les muqueuses humaines. Cette limite est toujours en vigueur aujourd'hui.

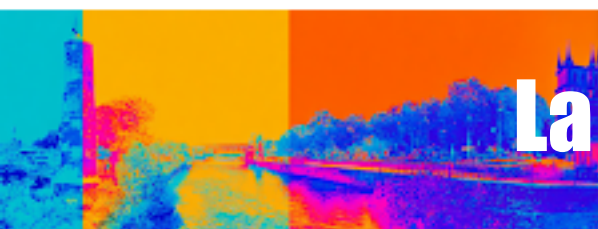
La Connexion Allemande : Rum Verschnitt et la Genèse du High Ester

L'existence même des marks jamaïcains les plus extrêmes (comme le DOK de Hampden ou le TECC de Long Pond) est une conséquence directe de la législation fiscale allemande du XIXe siècle. C'est un exemple fascinant de la manière dont la bureaucratie peut influencer la gastronomie.



La Guerre Tarifaire

À la fin du XIXe siècle (précisément en 1889), l'Union Douanière Allemande (Zollverein) imposa des tarifs douaniers exorbitants sur les spiritueux importés afin de protéger sa propre industrie d'alcool de pomme de terre et de grain. Importer du rhum prêt-à-boire de Jamaïque devint économiquement suicidaire pour les marchands allemands.



La Solution : Le Rum Verschnitt

Les mélangeurs allemands, basés principalement dans la ville portuaire de Flensburg (près de la frontière danoise), imaginèrent une parade ingénieuse. Puisque la taxe était basée sur le volume d'alcool importé, pourquoi ne pas importer un volume minime d'un rhum hyper-concentré ?

Ils commencèrent à demander aux distillateurs jamaïcains de pousser les fermentations à leurs limites extrêmes pour créer des "bombes de saveur". Une fois ce concentré arrivé en Allemagne, ils le mélangeaient avec de l'alcool neutre local bon marché (souvent à base de betterave ou de pomme de terre) et de l'eau.

Ce produit hybride fut baptisé Rum Verschnitt ("Rhum Coupé").

Le Ratio Légal : La loi exigeait (et exige toujours) que le Rum Verschnitt contienne un minimum de 5 % de véritable rhum.

La Logique Mathématique : Si votre produit final ne contient que 5 % de rhum, ces 5 % doivent être 20 fois plus aromatiques qu'un rhum standard pour que le mélange final ait le goût de rhum.

C'est cette nécessité économique qui a poussé les distillateurs de Trelawny à devenir des maîtres de la biochimie extrême. Ils ont dû sélectionner des bactéries capables de survivre dans des environnements acides hostiles pour produire des esters à des niveaux jamais vus ailleurs. Ainsi, des marks comme le Hampden DOK et le Long Pond TECA sont nés non pas comme des spiritueux de dégustation, mais comme des agents aromatisants industriels.



Analyse Détaillée des Marks par Distillerie Jamaïcaine

Aujourd'hui, bien que la Jamaïque ne compte plus qu'une demi-douzaine de distilleries opérationnelles (contre plus de 100 au XIXe siècle), quatre d'entre elles sont les gardiennes principales du système de marks traditionnel : Hampden Estate, Long Pond, Clarendon (Monymusk), et New Yarmouth.



Située dans la paroisse de Trelawny, considérée comme le "Grand Cru" du rhum jamaïcain pour sa richesse en esters, Hampden Estate est célèbre pour son refus obstiné de la modernité. La distillerie adhère strictement aux méthodes du XVIIIe siècle : fermentation sauvage (sans ajout de levures commerciales), utilisation extensive de dunder et de muck, et distillation exclusivement en alambics à repasse (Pot Stills). Il n'y a pas de colonne à Hampden.

Hampden produit officiellement 8 marks distincts,

Mark : OWH

Nom complet : Outram Wormald Hussey

Taux d'Esters (gr/hL AA) : 40-80

Classification : Common Clean



Le mark le plus léger. Créé récemment par la famille Hussey (propriétaires actuels) pour offrir un rhum d'entrée de gamme. Délicat, notes de pomme verte, très accessible.

Mark : LFCH

**Nom complet : Lawrence Francis Close
Hussey**

Taux d'Esters (gr/hL AA) : 85-120

Classification : Common Clean



Un cran au-dessus. Fermentation légèrement plus longue. Équilibre parfait entre fruit et légèreté.

Mark : LROK

Nom complet : Light Rum Owen Kelly

Taux d'Esters (gr/hL AA) : 200-400

Classification : Continental



Un mark historique de la fin du XIXe siècle. Le terme "Light" est trompeur pour un palais moderne ; c'est un rhum riche, fruité, épicé, avec beaucoup de corps. C'est le profil "sipping rum" classique de Hampden.

Mark : HLCF

**Nom complet : Hampden Light
Continental Flavoured**

Taux d'Esters (gr/hL AA) : 400-600

Classification : Continental



L'entrée dans la catégorie "High Ester". On commence à sentir le solvant, la banane très mûre, la pâte d'amande. Utilisé dans leur version "Overproof". Puissant et enveloppant.

Mark : <>H

Nom complet : Diamond H

Taux d'Esters (gr/hL AA) : 900-1000

Classification : Continental



Le symbole du diamant dénote historiquement une qualité supérieure ou une intensité forte. Notes d'ananas grillé, d'olives noires, de goudron frais. Très intense.

Mark : HGML

**Nom complet : Hampden George
MacFarquhar Lawson**

Taux d'Esters (gr/hL AA) : 1000-1100

Classification : Continental



Nommé d'après un propriétaire historique. Extrêmement piquant. Texture épaisse en bouche. Utilisé principalement pour l'assemblage et le "seasoning".

Mark : C<>H

Nom complet : C Diamond H

Taux d'Esters (gr/hL AA) : 1300-1400

Classification : Continental



Rare. On frôle la limite légale. Notes intenses de colle forte, de fruits exotiques en décomposition, médicinal. Une expérience intense.

Mark : DOK

Nom complet : Dermot Owen

Kelly-Lawson

Taux d'Esters (gr/hL AA) : 1500-1600

Classification : Continental



La Bête. Le mark le plus élevé possible. Historiquement utilisé pour l'aromatisation alimentaire et la parfumerie. Dégusté pur, c'est une agression sensorielle fascinante : acétone pur, vinaigre de banane, acidité corrosive. C'est la "Supernova" du funk.

Les noms de ces marks constituent une véritable généalogie de la propriété. Hussey est la famille propriétaire actuelle ; Kelly-Lawson et Farquharson sont des propriétaires des siècles passés. La survie du mark DOK est un lien vivant avec l'époque où Hampden ne vendait pas de bouteilles, mais des fûts destinés à être dilués en Allemagne.



Le Phénix et l'Archiviste

Long Pond, également à Trelawny, possède une histoire tumultueuse faite de fermetures, de rachats et d'un incendie dévastateur en 2018 qui a détruit une grande partie des stocks mais épargné les alambics. Long Pond agit comme l'"archiviste" du rhum jamaïcain. En plus de ses propres marks, la distillerie reproduit les recettes de distilleries disparues comme Cambridge, Vale Royal et Bog Estate, gardant vivants des profils aromatiques qui auraient dû s'éteindre il y a 70 ans.

Le portefeuille de Long Pond est vaste et complexe, couvrant tout le spectre.

Mark : CRV / CQV

Nom complet : Colonne ?

Taux d'Esters (gr/hL AA) : 0-50

Classification : Common Clean



Très léger. Historiquement produit sur colonne ou alambic très rectifié. Rarement vu aujourd'hui.

Mark : LRM

Nom complet : Light Rum Monymusk

Taux d'Esters (gr/hL AA) : 50-90

Classification : Common Clean



Pot still léger. Fruité mais délicat.

Mark : ITP / LSO

Nom complet : Ive Trelawny Pot

Taux d'Esters (gr/hL AA) : 90-120

Classification : Common Clean



"Light" pot still, mais avec le caractère inimitable de Trelawny. Notes d'agrumes et de pierre à fusil.

Mark : HJC / LIB

Origine : Long Pond

Taux d'Esters (gr/hL AA) : 120-150

Classification : Common Clean



Commence à développer plus de corps et de gras.

Mark : VRW / IRW

Nom complet : Vale Royal Wedderburn

Taux d'Esters (gr/hL AA) : 150-250

Classification : Plummer / Wedderburn



Une reproduction du style de la distillerie fermée Vale Royal. Un Wedderburn classique. Riche, cireux, fruits compotés.

Mark : HHHS / OCLP

Origine : Long Pond

Taux d'Esters (gr/hL AA) : 250-400

Classification : Wedderburn



Pot still lourd

Mark : LPS

Nom complet : Long Pond Special

Taux d'Esters (gr/hL AA) : 400-550

Classification : Continental



Un funk significatif commence à émerger.

Mark : STC♥E

Nom complet : Cambridge Estate

Taux d'Esters (gr/hL AA) : 500-700

Classification : Continental



Le "Simon Thompson Cambridge Estate". Reproduction de la distillerie Cambridge (fermée en 1947). C'est un mark légendaire pour son équilibre incroyable entre un taux d'esters très élevé et une buvabilité surprenante. Notes d'ananas, de solvant doux et d'épices.

Mark : TECA

Nom complet : Trelawny Estate

Continental A

Taux d'Esters (gr/hL AA) : 1200-1300

Classification : Continental



High Continental. Odeur intense de colle, de vernis, acidité marquée

Mark : TECB

Nom complet : Trelawny Estate

Continental B

Taux d'Esters (gr/hL AA) : 1300-1400

Classification : Continental



Intensité supérieure

Mark : TECC

Nom complet : Trelawny Estate

Continental C

Taux d'Esters (gr/hL AA) : 1500-1600

Classification : Continental



Le maximum absolu. Comparable au DOK de Hampden mais avec un "terroir" bactérien différent. Souvent décrit comme plus "sale", terreux, ou "industriel" que le funk fruité de Hampden.

La capacité de Long Pond à répliquer le STC et le VRW suggère que la notion de "terroir" dans le rhum dépend autant du processus (la recette de levure, la composition du muck, les points de coupe) que du lieu géographique. Ils maintiennent en vie des fantômes grâce à la chimie appliquée.



La Double Identité

La distillerie Clarendon est une structure massive qui abrite deux âmes distinctes. D'un côté, une immense installation de multi-colonnes modernes produisant de l'alcool neutre et léger pour des marques mondiales comme Captain Morgan. De l'autre, une salle d'alambics à repasse (Pot Still) traditionnelle, souvent appelée "Monymusk" par les embouteilleurs indépendants. Cette dualité se reflète dans leurs marks.

Les Marks Légers (Column & Pot Still)

MBS / MSR : (< 10 gr/hL AA)

Très léger, neutre, pour des assemblages type vodka ou rhums blancs légers.

MSP / MPG : (60 - 125 gr/hL AA)

Pot still léger. Utilisé dans les rhums dorés standard.

Les Poids Lourds (Pot Still Traditionnel)

EMB : (240 - 250 gr/hL AA)

Le mark de Bog Estate. Un style Wedderburn classique. C'est le cœur de la réputation de Monymusk chez les embouteilleurs indépendants (comme Velier). Il est terreux, épicé, avec des notes végétales et parfois de cuir.

MMW : (290 - 300 gr/hL AA)

Monymusk Wedderburn. Plus lourd, plus piquant, plus "funky".

MLC : (450 - 550 gr/hL AA)

Monymusk Light Continental. Malgré le nom "Light Continental", c'est un rhum lourd et très funky. C'est actuellement le mark à haute teneur en esters le plus couramment disponible chez Clarendon.



WORTHY PARK
EST. 1670

Le Traditionaliste Moderne

Worthy Park, située dans la paroisse de St. Catherine, est un cas unique. Bien que ce soit la plus ancienne plantation sucrière (depuis 1670), la distillerie moderne n'a rouvert qu'en 2005 après des décennies de silence. Elle est un modèle d'efficacité : elle utilise un système de contrôle informatisé pour ses alambics mais adhère à des recettes de moût strictement traditionnelles. Son système de marks est, par conséquent, beaucoup plus logique et rationnel que les codes cryptiques des vieux domaines.

Mark : WPEL
Nom complet : Worthy Park Extra Light
Taux d'Esters (gr/hL AA) : < 60
Classification : Common Clean



Très léger, floral.

Mark : WPL
Nom complet : Worthy Park Light
Taux d'Esters (gr/hL AA) : 60 - 119
Classification : Common Clean



Léger mais avec du caractère.

Mark : WPM
Nom complet : Worthy Park Medium
Taux d'Esters (gr/hL AA) : 120 - 239
Classification : Plummer / Wedderburn



Le style "signature" de Worthy Park. C'est ici qu'apparaît la fameuse note de banane pourrie (rotten banana) si caractéristique de la distillerie, accompagnée de touches d'olive verte

Mark : WPH
Nom complet : Worthy Park Heavy
Taux d'Esters (gr/hL AA) : 240 - 360
Classification : Wedderburn



Intense. La limite supérieure de leurs embouteillages standard (comme le Rum-Bar Gold).

Mark : WPE
Nom complet : Worthy Park Extra
Taux d'Esters (gr/hL AA) : Jusqu'à 800
Classification : Continental



Les éditions spéciales "Gemini" ou "Forsyths". High ester, solvant, banane intense hyper-concentrée. Worthy Park produit rarement au-delà de ce niveau, privilégiant la buvabilité à l'extrémisme chimique.

Worthy Park prouve qu'il n'est pas nécessaire d'avoir 20 marks différents pour couvrir le spectre. Leur mark WPM est souvent cité comme ayant une note distinctive de "banane" qui est plus propre et moins "industrielle" que les rhums de Trelawny, probablement dû à l'absence de fosses à muck à ciel ouvert (ils utilisent des levures cultivées et du dunder, mais dans un environnement plus contrôlé).

NEW YARMOUTH

L'Arme Secrète

Propriété de J. Wray & Nephew (Campari), New Yarmouth est la distillerie "cheval de trait" qui alimente Wray & Nephew White Overproof, le rhum le plus consommé en Jamaïque (90% de part de marché local). Située à Clarendon, elle est restée dans l'ombre pendant des décennies, ses marks n'étant jamais vendus sous son propre nom. Ce n'est que récemment que des embouteilleurs indépendants ont révélé ses trésors. Ses marks portent le préfixe NYE

Mark : NYE/P

Signification : New Yarmouth Plummer

Taux d'Esters (gr/hL AA) : 95 - 150

Classification : Plummer



La base probable de nombreux assemblages Wray & Nephew.

Mark : NYE/W

**Signification : New Yarmouth
Wedderburn**

Taux d'Esters (gr/hL AA) : 150 - 250

Classification : Wedderburn



Composant d'assemblage plus lourd.

Mark : NYE/HM

**Signification : New Yarmouth Hugh
Murdoch**

Taux d'Esters (gr/hL AA) : 500 - 700

Classification : Continental



Nommé d'après un ancien directeur général. Très fruité, notes de pâtisserie, de beurre

Mark : NYE/WK

Signification : New Yarmouth Winston Kennedy

Taux d'Esters (gr/hL AA) : 1500 – 1600

Classification : Continental



Le maximum légal. Nommé d'après le maître mélangeur légendaire. C'est une centrale de funk, comparable au DOK mais souvent décrit comme plus "lumineux", plus "agrumes" ou "bonbon chimique" que le profil terreux de Hampden.

Le mark NYE/WK est si puissant que même les buveurs de rhum aguerris le trouvent difficile à boire pur. Il est décrit de manière évocatrice comme ayant le goût de "fraises lyophilisées, de bonbons Jolly Rancher à la pomme verte... et de cailloux". 30 C'est une expérience sensorielle aux couleurs néon.

Le Langage Sensoriel du "Funk" : Guide Ludique de Dégustation

Déguster un rhum jamaïcain High Ester nécessite une recalibration complète du palais. Le vocabulaire traditionnel du spiritueux ("vanille", "caramel", "chêne", "douceur") est ici inopérant, voire contre-productif. Il faut embrasser un vocabulaire qui emprunte autant à l'industrie lourde qu'à la décomposition organique. C'est le côté "ludique" de ce monde : apprendre à aimer ce qui devrait logiquement nous repousser.

Le Spectre des "Off-Notes" (Fausses Notes)

Dans le vin, ces odeurs seraient des défauts majeurs. Dans le rhum jamaïcain, ce sont des qualités recherchées.

Colle / Acétone / Vernis : Omniprésent dans les marks continentaux (DOK, TECA, WPE). Causé par des concentrations massives d'acétate d'éthyle. À petite dose, cela "soulève" les arômes de fruits. À haute dose, cela sent l'atelier de modélisme ou le dissolvant.

Banane Pourrie / Flambée : La signature de Worthy Park et Hampden. Causée par l'acétate d'isoamyle. Cela évoque le pain à la banane, les plantains trop mûrs oubliés dans la corbeille, ou la banane frite au beurre.

Saumure / Olive / Anchois : Courant chez Clarendon et Long Pond. Des notes salées, savoureuses (umami), rappelant la tapenade noire ou le jus d'olive. Cela apporte une dimension gastronomique au rhum.

Caoutchouc / Goudron / Asphalte : Souvent trouvé dans les rhums "sales" de Trelawny (Long Pond). Probablement dû à des alcools plus lourds, à l'interaction soufrée avec le cuivre de l'alambic et à l'action bactérienne du muck.

Médicinal / Pansement : Une note phénolique, distincte de la tourbe du whisky écossais. Elle rappelle plutôt l'iode, le désinfectant d'hôpital ou le sparadrap.

La Métaphore de l'Assaisonnement

Pour comprendre comment utiliser ou apprécier ces rhums extrêmes, il ne faut pas les voir comme des boissons, mais comme des ingrédients de cuisine.

Common Clean est votre eau ou votre bouillon de base. Il apporte du volume.

Plummer/Wedderburn sont vos légumes et vos viandes. Ils apportent le cœur de la saveur.

Continental (High Ester) est la sauce piquante, le nuoc-mâm (sauce poisson), ou l'huile de truffe.

Vous ne buvez pas un verre de sauce poisson. Mais quelques gouttes dans un potage transforment un plat fade en un festin riche et complexe.

Contexte Historique : C'est exactement ainsi que les Allemands l'utilisaient. Une goutte de DOK dans un litre d'alcool neutre créait du "Rhum". Aujourd'hui, le défi ludique pour les passionnés ("Rum Geeks") est de boire la "sauce piquante" à la petite cuillère, pour l'adrénaline sensorielle.

La Renaissance Moderne et Perspectives d'Avenir

Pendant des décennies, ces marks étaient des secrets commerciaux, cachés à l'intérieur d'assemblages mondiaux anonymes comme Captain Morgan ou Myers's. La "Renaissance du Rhum" moderne, propulsée par des embouteilleurs indépendants visionnaires (comme Velier avec Luca Gargano, S.B.S, That Boutique-y Rum Company, Compagnie des Indes), a libéré ces codes.

Les Embouteillages Éducatifs : Les marques sortent désormais des "Collections de Marks" (ex: la Hampden 8 Marks Collection). Ces coffrets permettent aux consommateurs de goûter la même matière première, distillée dans la même distillerie, mais fermentée selon 8 recettes différentes. Cela permet d'isoler la variable "mark" et de comprendre l'impact de la chimie sur le goût. C'est un niveau de transparence et d'éducation presque unique dans le monde des spiritueux.

La Préservation de l'Histoire : En embouteillant des marks comme STC ou VRW, les distilleries ne font pas que vendre de l'alcool ; elles maintiennent en vie les profils sensoriels de domaines qui ont été rasés au bulldozer il y a 50 ans. Le système de marks est devenu un musée vivant de l'histoire agricole jamaïcaine, une archive liquide que l'on peut déguster.

Conclusion

Le système des marks du rhum jamaïcain est bien plus qu'une liste d'acronymes obscurs pour collectionneurs. C'est un témoignage de la résilience culturelle de l'île et de son refus obstiné de compromettre la saveur au profit de la facilité. À une époque où la vodka industrielle et les rhums légers cherchaient à éliminer tout caractère des spiritueux pour plaire au plus grand nombre, les distillateurs jamaïcains — incités par les taxes allemandes et les besoins des assembleurs britanniques — ont doublé la mise sur le "Funk".

Du OWH léger et floral à la singularité biochimique du DOK ou du NYE/WK, ces marks représentent le potentiel total de la canne à sucre, débloqué par la levure sauvage, le dunder, le muck et le cuivre. Pour l'amateur, apprendre les marks n'est pas un exercice académique ; c'est l'apprentissage d'une nouvelle langue de saveurs — une langue piquante, historique, parfois brutale, mais indéniablement, irréductiblement jamaïcaine.

Un grand merci à vous d'avoir parcouru ce dossier en espérant que vous avez pris autant plaisir à le lire que j'en ai eu à le réaliser !

Jef