RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Rhum de la Guyane ou Rhum de Guyane ou Rhum Guyane

Rhum

LE PRODUIT

Le Rhum de Guyane est exclusivement un rhum agricole, c'est-à-dire élaboré à partir de jus de canne. Il couvre 3 catégories : blanc, brun, vieux. Le rhum blanc subit une période de repos d'au moins 3 semaines après distillation, sans contact avec le bois. Le rhum brun est vieilli au moins 6 mois sous bois. Le rhum vieux est vieilli sous bois au moins 3 ans.

ARÔMES ET SAVEURS

Le Rhum de Guyane blanc se distingue par sa vigueur aromatique avec des notes fruitées et l'absence d'arôme de sucre brûlé. Le rhum brun, élevé sous bois, se caractérise par un profil aromatique marqué par des arômes fruités, épicés et empyreumatiques. Le rhum vieux est marqué par des arômes puissants (boisés, fruités, épicés, balsamiques), l'absence d'arôme de mélasse et sa longueur en bouche.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'aire géographique de production du Rhum de Guyane correspond au territoire du département ultra-marin de la Guyane. Elle compte 26 communes.

UN PRODUIT RECONNU

La culture de la canne à sucre en Guyane s'est développée à partir du XVIIe siècle. Les caractéristiques climatiques ainsi que le relief et les sols de l'aire de production sont favorables à la production de cannes dont le jus est riche en arôme. La méthode de production, exlusivement à partir de jus de canne, et le vieillissement contribuent à mettre en valeur les arômes spécifiques de ce rhum.

Le saviez-vous

Le Rhum de Guyane est actuellement produit par une unique distillerie qui alimente le marché local et exporte une partie de ses produits. Pour le déguster, le plus simple est d'aller sur place !

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)

QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

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

Tél. : 05 55 36 07 78
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

Tél. : 05 58 06 15 21
Mél. : contact@qualisud.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@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Tél. : 05 53 20 93 04
Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL:
https://inao.gouv.fr/produit/rhum-de-la-guyane-ou-rhum-de-guyane-ou-rhum-guyane-16763

List of links present in page

1. https://inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IG_RhumdelaGuyane_G_202112.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