

Le rhum et la canne à sucre à Maurice

De la canne hollandaise du XVIIe siècle au rhum agricole primé aujourd'hui — l'histoire, les 4 grandes rhumeries à visiter, les marques à connaître, et un petit lexique pour ne plus confondre rhum agricole et rhum traditionnel.

La canne à sucre a façonné l'économie mauricienne pendant trois siècles, et continue de le faire — sous une autre forme. Ce guide raconte comment on est passé d'une monoculture sucrière coloniale à une poignée de distilleries devenues, depuis les années 2000, des producteurs de rhum salués à l'international. Il donne aussi les informations pratiques pour visiter les quatre principaux domaines ouverts au public, avec dégustation.

Sources : Rumporter (histoire du rhum à Maurice, distilleries Gray's et Medine, marque Green Island), ile-maurice.fr, Les Rhums du Monde, familleausoleil.com, Groupe Saint Aubin, L'Aventure du Sucre, Fairmoove, HIDMC, Rhum Attitude — consultés en 2026.

Sommaire

01 — La canne à sucre, colonne vertébrale de l'économie

De l'introduction hollandaise en 1639 aux 9 800 hectares cultivés aujourd'hui

02 — Du jus de canne au rhum

Agricole ou traditionnel, alambic ou colonne — comment naît un rhum mauricien

03 — Les 4 grandes rhumeries à visiter

Chamarel, Saint Aubin, L'Aventure du Sucre, Château de Labourdonnais

04 — Carte de repérage des rhumeries

Où se trouve chaque domaine sur l'île

05 — Les marques de rhum mauricien à connaître

Qui produit quoi, et où

06 — Petit lexique du rhum

Vesou, fangourin, bagasse, XO... pour ne plus rien confondre

La canne à sucre, colonne vertébrale de l'économie

La canne à sucre est introduite à Maurice par les Hollandais en 1639, qui la font venir de Java — d'abord pour produire un alcool de sève de palmier, puis, cette ressource se raréfiant, un alcool de canne. La production sucrière reste balbutiante sous administration hollandaise, minée par les maladies de la canne, et n'empêche pas l'abandon de l'île en 1710.

C'est sous la France, à partir de 1715, que l'industrie sucrière prend vraiment racine. Vers 1740, les premiers moulins à sucre permanents et leurs distilleries attenantes s'installent ; en 1744, le gouverneur Mahé de Labourdonnais fonde le domaine sucrier de Villebague, avec sa propre distillerie — l'ancêtre direct de ce qui deviendra, des siècles plus tard, la rhumerie du Château de Labourdonnais. Dans les années 1760, l'introduction de la « canne de Batavia », plus productive, apporte une vraie prospérité à la colonie.

Un mémoire de Cossigny daté de 1781 mentionne déjà plusieurs types d'alcools de canne produits sur l'île : le guildive (rhum agricole), le tafia (à partir de sirops et écumes de sucrerie) et le rhum de mélasse. À cette époque, le rhum est surtout distribué aux personnes réduites en esclavage, déportées de Madagascar et du Mozambique — les classes aisées de la colonie lui préfèrent les vins et spiritueux importés de métropole.

Une culture toujours centrale, sous une autre forme

La canne à sucre occupe aujourd'hui près de 72 % des terres arables de l'île — environ 9 800 hectares, cultivés par plus de 1 000 petits planteurs aux côtés d'une douzaine d'usinières majeurs. La récolte s'étend de juin à décembre, quand la concentration en sucre est maximale. Au-delà du sucre et du rhum, la canne alimente aujourd'hui près de 16 % de la production électrique nationale par la combustion de la bagasse, son résidu fibreux.

Ce basculement — d'une monoculture sucrière à une filière diversifiée (sucre, électricité, rhum) — explique pourquoi la canne reste visible partout sur l'île, alors même que le sucre pèse aujourd'hui bien moins lourd qu'au XXe siècle dans l'économie mauricienne, largement tournée depuis vers le tourisme, le textile et les services financiers.

Du jus de canne au rhum

Tous les rhums ne se valent pas, et tous ne se fabriquent pas de la même façon. Deux grandes familles se partagent la production mauricienne — une distinction qui vaut la peine d'être connue avant une dégustation.

	Rhum agricole	Rhum traditionnel (industriel)
Matière première	Jus de canne frais pressé (le « vesou », ou « fangourin » en créole mauricien), distillé dans les heures suivant la récolte pour préserver ses arômes.	Mélasses, résidu sirupeux issu de la fabrication du sucre — une matière première qui peut se stocker et se distiller toute l'année.
Profil aromatique	Plus végétal, fruité, expressif — considéré comme plus fin par les amateurs.	Souvent plus rond et sucré ; c'est la méthode la plus répandue dans le monde (Antilles anglophones notamment).
Distillation	Alambic de cuivre (simple ou double repasse), méthode artisanale — Chamarel, Saint Aubin.	Colonne à distiller, rendement industriel plus élevé — Green Island, New Grove.
Exemple mauricien	Chamarel, Saint Aubin, Labourdonnais.	Green Island, une partie de la gamme New Grove.

Longtemps, le rhum mauricien reste un sous-produit local de l'industrie sucrière, peu exporté et peu valorisé. Le tournant survient au début des années 2000 : un assouplissement de la réglementation autorise la production de rhums aromatiques destinés à l'export, ouvrant la voie à une génération de distilleries artisanales tournées vers le tourisme et la qualité — Chamarel ouvre ses portes en 2008, suivi par d'autres domaines qui rouvrent ou réorientent leur production existante vers le haut de gamme. Résultat : d'une quarantaine de distilleries en activité au XIXe siècle, il n'en reste aujourd'hui qu'une poignée — mais plusieurs rhums mauriciens raflent désormais des récompenses internationales.

Blanc, ambré, vieux : les grandes catégories

Un rhum blanc sort de l'alambic sans vieillissement (ou très bref, en cuve inox). Un rhum ambré ou doré passe quelques mois à quelques années en fût de chêne. Un rhum vieux ou XO vieillit plusieurs années en fûts ayant souvent déjà contenu du bourbon ou du cognac, ce qui lui donne sa robe foncée et ses arômes boisés. Un rhum épicé ou arrangé, enfin, macère après distillation avec des épices, fruits ou de la vanille — c'est le cas de la Pink Pigeon mauricienne.

Les 4 grandes rhumeries à visiter

Quatre domaines se visitent facilement depuis n'importe quel point de l'île, avec dégustation à la clé. Comptez une demi-journée pour chacun si vous ajoutez le déjeuner sur place.

1 — Rhumerie de Chamarel

CHAMAREL · SUD-OUEST

Au cœur de la plaine de Chamarel, à 300 m d'altitude, entourée de champs de canne et d'ananas, sur la route qui mène aux Terres des Sept Couleurs.

Adresse	Route Royale, Chamarel
GPS	-20.427929, 57.396324
Téléphone	+230 483 4980 (ou +230 5 988 4199)
Horaires	Lundi-samedi 9h30-16h30 (fermé le dimanche)
Tarif	≈ 550 MUR (visite guidée + dégustation)
Durée	30 à 40 minutes, français et anglais
À voir	Alambics de cuivre et colonnes de distillation, canne acheminée en moins de 4h après la coupe, démarche éco-responsable (bagasse → énergie, cendres → engrais). Restaurant L'Alchimiste sur place.

2 — Domaine de Saint Aubin

SAVANNE · SUD

Fondé en 1819 par Pierre de Saint Aubin, sur la côte sud, le plus ancien des quatre domaines.

Adresse	Route de la Savanne, Saint Aubin
GPS	-20.50141, 57.5440
Téléphone	+230 626 1819 (accueil) · +230 626 1513 (restaurant)
Visite	≈ 1h, sur réservation
À voir	Demeure coloniale (1908), maison du rhum et distillerie à alambic de cuivre traditionnel travaillant le fangourin (jus de canne frais), maison de la vanille, mini-ferme et jardins tropicaux. Rhums vieillis en fûts ayant contenu bourbon ou cognac.
Bon à savoir	Fait partie de la « Route du Thé », combinable avec le Domaine des Aubineaux et Bois Chéri.

3 — L'Aventure du Sucre

BEAU PLAN, PAMPLEMOUSSES · NORD

Un musée installé dans une ancienne sucrerie, qui retrace quatre siècles d'histoire sucrière — et le berceau du rhum New Grove, produit par la distillerie Gray's voisine.

Adresse	Beau Plan, Pamplemousses
GPS	-20.0981, 57.5742
Téléphone	+230 243 7900
Horaires	Lundi-samedi 10h-16h (dernière entrée conseillée à 15h)
Tarif	1 200 MUR adulte, 600 MUR enfant/étudiant, -10 % en famille
Durée	45 minutes à 3h, selon l'intérêt porté au musée
À voir	Le billet inclut la dégustation de plus de 30 produits à base de canne à sucre à la boutique du village, et l'application d'audioguide gratuite.

4 — Château de Labourdonnais

MAPOU · NORD

Une demeure coloniale néoclassique du XIXe siècle et sa distillerie artisanale, à environ 45 minutes de route de Port-Louis.

Adresse	Mapou
GPS	-20.073547, 57.617614
Téléphone	+230 266 3007 (numéro le plus cité — plusieurs numéros circulent selon les sources, à confirmer avant l'appel)
Horaires	Tous les jours 9h-17h (dernière admission 15h45)
Tarif	400/200 MUR (visite libre) · 450/225 MUR (guidée) · 1 200/600 MUR (avec déjeuner)
À voir	Château et musée souterrain, rhumerie des Mascareignes (gammes pâle, blanc, ambré), jardins avec plus de 50 variétés de manguiers centenaires, mini-ferme. Restaurant La Table du Château.

Carte de repérage des rhumeries

Deux domaines au nord (L'Aventure du Sucre et Château de Labourdonnais, à une vingtaine de minutes l'un de l'autre — combinables dans la même journée), un au sud (Saint Aubin) et un au sud-ouest, en altitude (Chamarel).



Carte de repérage des quatre grandes rhumeries visitables citées dans ce chapitre.

Les marques de rhum mauricien à connaître

Moins d'une dizaine de distilleries sont aujourd'hui en activité à Maurice, contre une quarantaine au XIXe siècle. Voici les marques qu'on croise le plus souvent, à l'île comme à l'export.

Marque	Distillerie	À savoir
Chamarel	Rhumerie de Chamarel	Artisanal, alambics de cuivre ; gammes classique, double distillation, gold premium et versions aromatisées (coco, vanille, café).
Saint Aubin	Domaine de Saint Aubin (1819)	Rhum agricole traditionnel, robe claire, notes de noix de coco fraîche et de mélasse.
Labourdonnais	Rhumerie des Mascareignes (Château de Labourdonnais, Mapou)	Trois variantes : pâle, blanc et ambré.
New Grove	Distillerie Gray's (groupe Terra, Pamplemousses)	Distillerie fondée en 1740 à La Villebague ; élue meilleur rhum du monde au International Sugar Cane Spirits Award 2020.
Green Island	International Distillers Mauritius	Marque du quotidien depuis 1960, très consommée localement ; distillation en colonne à partir de mélasse, filtrée au charbon actif (d'où sa robe claire).
Penny Blue	Medine Distillery (1926, Flic-en-Flac)	La plus ancienne distillerie encore active de l'île ; gammes VSOP (4 ans) et XO (6 ans), procédé de distillation en deux étapes.
Pink Pigeon	Medine Distillery	Rhum épicé, infusé à la vanille naturelle et au zeste d'orange pendant six mois (37,5 %).
Lazy Dodo / Bougainville	Distillerie Oxenham	Rhums premium tournés vers l'export, éditions parfois limitées.

À noter aussi : Arcane, Gold of Mauritius, Mauritius Club ou Rom Club, des marques indépendantes ou d'embouteillage qui complètent le paysage sans disposer, à ce jour, de distillerie ouverte à la visite.

Petit lexique du rhum

Terme	Signification
Vesou / fangourin	Le jus frais extrait de la canne pressée — la matière première du rhum agricole. « Fangourin » est le mot créole mauricien.
Mélasse	Résidu sirupeux qui reste après extraction du sucre cristallisable — la matière première du rhum traditionnel (industriel).
Bagasse	Résidu fibreux de la canne une fois pressée, brûlé pour produire de l'électricité (environ 16 % de la production nationale mauricienne).
Alambic	Appareil de distillation traditionnel en cuivre, utilisé pour le rhum agricole (Chamarel, Saint Aubin).
Colonne à distiller	Appareil de distillation continue, au rendement plus élevé, utilisé pour le rhum traditionnel (Green Island, une partie de la gamme New Grove).
Ambré / doré	Rhum ayant passé quelques mois à quelques années en fût de chêne.
Vieux / XO	Rhum vieilli plusieurs années en fûts de chêne, souvent d'anciens fûts de bourbon ou de cognac.
Arrangé / épicé	Rhum mis à macérer, après distillation, avec des épices, fruits ou de la vanille.

Ce guide est un point de départ, pas un ouvrage académique exhaustif — les prix, horaires et formules évoluent d'une saison à l'autre. Une vérification directe auprès de chaque domaine reste utile avant de programmer une visite.