

«Para todo mal Mezcal, para todo bien también.»

Maestro Pedro Hernández (Mezcal Koch, Oaxaca)

Notre histoire

La route qui mène des microdistilleries de Mezcal jusqu'à la France: l'aventure des Mezcal Brothers.

08 L'agave

De la mythologie à son utilisation pour la production du Mezcal.

Nos Mezcals

Tous sélectionnés en visitant les producteurs artisanaux et importés directement depuis le Mexique.

40 Lexique

Les principaux termes pour parler du Mezcal comme un *Mezcalero*.

PDF interactif

Cliquez sur les différentes sections du sommaire pour accéder directement à la page concernée.

06_{Le Mezcal}

Les légendes et origines de cette boisson sacrée.

10 Fabrication

Les secrets.

38 Dégustation

Petit guide pour apprendre à déguster le Mezcal.



aventure des Mezcal Brothers débute en 2013 lors d'un weekend à Oaxaca, au Mexique. Après quelques bons restaurants et beaucoup de verres de Mezcal, nous décidons de prendre la route vers le Nord-Est de sa capital, pour visiter les distilleries de Mezcal. Quelques heures de route plus tard, nous arrivons à San Juan del Rio, petite ville de 1000 habitants située à 1200 mètres d'altitude dans les Vallées Centrales de Oaxaca.

Nous tombons tous immédiatement sous le charme de la première distillerie que nous visitons.

Il y a d'abord les odeurs, les couleurs et le sourire de ses occupants et puis surtout, les procédés artisanaux de la production du Mezcal nous font voyager dans le passé.

On y découvre qu'aucune machine moderne n'est utilisée pour sa production, que la cuisson des agaves se fait dans un trou creusé sous la terre, que les alambics sont vieux de plusieurs siècles, et que ce travail si pénible se fait en famille.

Nous rencontrons le *Maestro Mezcalero* qui nous explique que c'est son arrière-grand-père qui est à l'origine de l'affaire familiale. Nous ressortons admiratifs de l'énergie dégagée par cette distillerie, de l'accueil de la famille, et aussi un peu alcoolisés.

De retour à Paris, David décide de planifier un nouveau voyage à Oaxaca pour en savoir plus sur cette boisson. Durant plusieurs mois, il sillonne les champs d'agaves, part à la rencontre des producteurs de Mezcal, vit avec eux et en apprend beaucoup sur les secrets de production de cette liqueur d'agave.

Il rentre en France avec beaucoup de souvenirs et de bouteilles de Mezcal dans sa valise, en parle à ses amis et décide avec eux de se lancer dans l'importation de Mezcal artisanaux. Leur projet est de transmettre l'héritage culturel du Mezcal et de promouvoir les producteurs locaux et leurs marques qui contribuent au développement économique et durable de leurs régions.

Pour fêter notre 3ème anniversaire, nous sommes heureux de pouvoir partager avec vous ce catalogue!



«Le Mezcal, cette boisson que jamais je ne puis, même en la portant à mes lèvres, croire réelle.»

MALCOLM LOWRY

n. m. - 1873 - alcool

du Nahuatl (langue aztèque) Metl-Agave et ixcalli-Cuit.

Mezcal

Le Mezcal est un spiritueux Mexicain produit à partir de la distillation des cœurs d'agaves cuits et fermentés. Il est actuellement produit dans 9 États du Mexique possédants une Dénomination d'Origine (D.O Mezcal) créée en 1994.

L'état le plus connu pour la production de Mezcal est Oaxaca car c'est dans cette région du monde que l'on compte le plus grand nombre d'espèces d'agaves.



Les origines

Le Mezcal tel qu'il existe aujourd'hui, est le produit de l'utilisation de l'alambic en cuivre introduit par les Espagnols au VII^e siècle et du four creusé sous terre utilisé au Mexique depuis plusieurs milliers d'années pour la cuisson d'aliments. Le Mezcal serait donc vieux de 500 ans.

Mais des fouilles archéologiques récentes ont mis à jour des récipients en terre cuite permettant la distillation en petite quantité de Mezcal à des fins cérémoniales et qui dates de l'ère préhispanique! Il y a donc à ce jour un débat concernant l'âge du Mezcal!

LÉGENDES SUR LE MEZCAL

El Tlacuache

On raconte que les Dieux ne pouvaient pas faire la fête car ils ne possédaient ni Mezcal, ni tabac, ni lumière. Et leur frustration était grande, car depuis leur résidence céleste, ils entendaient les démons danser, chanter et s'amuser toute la nuit. Un jour, un *tlacuache* (petit marsupial) vint proposer son aide aux Dieux:

07

« Je vais vous apporter tout ce qu'il faut pour faire la fête. » Le tlacuache se présente à la résidence des démons qui l'accueillent et lui servent du Mezcal et du tabac.

«Il me faut plus de Mezcal et de tabac pour être ivre!» dit le tlacuache aux Démons.

« Pas de problème, en voilà plus. » répondent-ils, sans se douter que le tlacuache en cachait une grande partie dans sa poche pour l'apporter aux Dieux.

Au bout de quelques heures, le *tlacuache* décide de repartir, mais il trébuche, tombe dans le feu qui éclaire la résidence des Démons, et enflamme sa queue. Arrivé chez les Dieux, il leur présente le Mezcal, le tabac et le Feu. Depuis ce jour, la lumière, le Mezcal et le tabac sont présents à toutes les fêtes au Mexique!

Le Mezcal, cadeau des Dieux Cette légende raconte qu'un jour un éclair coupa un agave en deux et brula l'intérieur de la plante! Les indigènes, sentant une odeur formidable se dégager de la plante en flamme, se rapprochent et voient qu'un liquide coule depuis sont cœur.

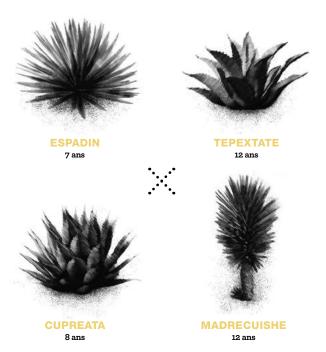
En buvant ce nectar, ils se sentent investis de pouvoirs spéciaux. Ils se sentent plus lucides, avec plus d'énergie et plus en phase avec leur esprit.

90

MATURITÉ DE L'AGAVE, L'ÂGE IDÉAL POUR SA RÉCOLTE

•••••••••••••

Pendant les 7 à 30 ans qu'il passera dans la terre, il puisera les énergies du soleil et de la terre pour exprimer une grande complexité une fois transformé en Mezcal.



Arroqueño	15 ans
Tobala	10 ans
Mexicano	12 ans
Cenizo	15 ans

 Cuishe
 12 ans

 Coyote
 12 ans

 Barril
 12 ans

 Salmiana
 8 ans

n. m. - 1753 - plante du grec ancien *agauê -* Admirable

_Agave

A ppellation botanique donnée en 1753 par le naturaliste Suédois Carlos Linneo et qui a pour étymologie "admirable" en Grec. Au Mexique, on utilise aussi le terme *Maguey* pour le désigner. L'agave est une plante qui se développe principalement dans des milieux arides grâce à ses feuilles capables de stocker une grande quantité d'eau.

Au Mexique, ils sont utilisés depuis plus de 8000 ans principalement pour l'alimentation et la médecine. Ses longues épines étaient utilisées comme aiguilles, ses feuilles séchées pour construire des habitations, ses fibres pour produire du papier et du textile, mais aussi pour la production de la première boisson fermentée, le *Pulque*.

Dans la mythologie Aztèque, *Mayahuel*, la déesse de la fertilité et de l'ébriété mystique fut assassinée par sa grand-mère pour avoir épousé un Dieu ennemi. Son mari, le Dieu *Quetzalcóatl*, fit enterrer ses restes qui donnèrent naissance au premier agave.

Elle est représentée par un agave aux 400 poitrines, du fait de son pouvoir de reproduire la vie.

Type d'agaves

Il existe 280 espèces dans le monde, plus de 180 sont originaires du Mexique et 38 de l'État de Oaxaca. Plus de 40 espèces peuvent être utilisées pour la production du Mezcal. Chacune possède une identité gustative propre en fonction des sols et des climats dans lesquels elle se développe.

Les Agaves cultivés: L'Espadín est l'agave cultivé par excellence. Sa maturité est de 7 à 9 ans et il pousse majoritairement dans l'État de Oaxaca.

Les Agaves sauvages: ils poussent de manière sauvage et sont pour la plupart extrêmement rares. Leur maturité varie de 10 à 30 ans. Ils offrent une palette aromatique d'une grande complexité.

10

La production du Mezcal

Le Mezcal est un spiritueux traditionnel Mexicain dont les méthodes de production artisanales restent inchangées depuis plusieurs siècles. Pour comprendre le Mezcal, il faut prendre en compte 3 éléments:

Le terroir représente le climat et les sols où poussent les agaves mais aussi les ressources naturelles disponibles pour la production du Mezcal (l'eau, le bois ou la pierre).

Les agaves utilisés qui développent des caractéristiques distinctes selon les régions.

Les techniques de production propres à chaque producteur.

"Chaque bouteille contient un fragment d'une ancienne tradition, de la terre qui a vu naître ces plantes et du savoir-faire du producteur."

Le produit final est donc intimement lié au terroir, à l'espèce d'agave utilisée, au climat, au type de four utilisé pour la cuisson, au processus de fermentation mais aussi aux techniques de distillation propres à chaque producteur.

De telle manière que chaque bouteille contient un fragment d'une ancienne tradition, de la terre qui a vu naître ces plantes et du savoir-faire du producteur.

LOS MAESTROS MEZCALEROS

......

Le *Maestro Mezcalero* ou *Maestra Mezcalera*, est le nom donné au producteur de Mezcal. Il est celui qui supervise la production.



Maestro Ventura Gallegos (Mezcales de Leyenda, Durango)

Tradition

Tel un véritable alchimiste, il connaît les secrets pour transformer l'agave en Mezcal. Il sait où trouver les agaves sauvages, à quel moment les cueillir, quand arrêter la fermentation et surtout, il maîtrise la coupe dans la distillation.

Pour l'élaboration du Mezcal, le *Maestro Mezcalero* utilise ses 5 sens, et ne fait usage d'aucune technologie moderne. Ce savoirfaire vieux de plusieurs siècles s'hérite de père en fils et les lignées de *Maestros Mezcaleros* sont parfois vieilles de plus de 6 générations.

Ils sont donc les gardiens d'un des plus bel héritage Mexicain.

Dans le monde du Mezcal, on parle souvent de « Mezcal d'auteur », justement pour rendre hommage au *Maestro Mezcalero* et rappeler le caractère unique de chaque bouteille.



LA RÉCOLTE

Lorsque l'agave arrive à maturité, ses longues feuilles sont rasées pour ne conserver que son cœur. Celui-ci contient tous les sucres nécessaires à la production du Mezcal.



LA CUISSON

Cocimiento

L'agave est ensuite coupé en morceaux. Ceux-ci sont disposés dans un four conique creusé sous la terre avec au centre du bois et des pierres de fleuve ou volcaniques, le tout recouvert de fibres et de terre.

Cette étape transforme les sucres de l'agave en sucres fermentables. La cuisson dure de 3 à 7 jours.



Molienda

Apres la cuisson, les agaves son passés dans un moulin composé d'une roue en pierre tractée par un cheval ou un âne. Cette étape permet d'extraire les jus du cœur de l'agave cuit.



LA FERMEN-TATION

Fermentación

La fermentation se fait à l'air libre de manière naturelle, sans levure chimique dans des barils en bois de pin ou de chêne. Cette étape permet de transformer les sucres en alcool. Elle dure de 5 à 30 jours.





LA DISTILLATION

Destilación

Elle se fait dans des alambics en cuivre de 300 litres ou dans des alambics philippins en terre cuite. Il s'agit la plupart du temps d'une double distillation qui permet d'atteindre un degré alcoolique compris entre 40% et 55%.



LA MISE EN BOUTEILLE

Le Mezcal est par la suite mis en bouteille, sans être vieilli en bois! L'étiquetage est généralement fait à la main par les femmes de la communauté.



14

_Sélection

Lors de nos voyages au Mexique nous avons sélectionnés les Mezcal selon différents critères.

Critères de sélection

La qualité des produits

Nous sélectionnons des Mezcal issus d'une production 100% artisanale et 100% agave, produits par des Maestros Mezcaleros issus de longues générations de producteurs.

L'impact social

Le Mezcal est souvent produit dans des régions défavorisées. Le développement du Mezcal à l'international doit avoir un impact positif pour les populations qui le produisent.

Les marques que nous importons s'engagent activement pour améliorer les conditions de vie des producteurs et de leurs familles.

L'impact environnemental

Toutes nos marques utilisent les agaves de manière durable et responsable. Afin d'éviter l'extinction de certaines espèces rares, les marques investissent dans des programmes de reforestation.



"En buvant le Mezcal, en créant vos cocktails, en le conseillant à vos amis et clients vous participez également au développement de ces régions, et ensemble nous écrivons l'incroyable histoire du Mezcal."

Mezcal Brothers mezcal.fr

Rey Campero 17



REY CAMPERO

oaxaea

Mezcal Rey Campero est produit par la Distilleria Sanchez, entreprise familiale implantée à Candelaria Yegolé, petit village de 150 habitants dans l'état de Oaxaca. Rey Campero représente à merveille la richesse et la diversité des agaves sauvages

de la région, et propose une gamme de 8 agaves différents. La famille Sanchez est activement impliquée dans la reforestation d'agaves sauvages. Durant l'année 2013, elle a financée une pépinière et plantée plus de 8000 agaves sauvages.

Produit	Mezcal
Marque	Rey Campero
Contenance	700 ml.
Degrés alc.	48% à 51%
Maestro Mezcalero	Rómulo Sanchez
État Producteur	Oaxaca
Communauté	Candelaria Yegolé
Agaves utilisés	Espadin, Cuishe, Madrecuishe, Tepextate,
	Tobala, Mexicano, Sierra Negra, Jabali
Âges des agaves	12 à 15 ans
Type de four	
	Creusé sous terre
Type de moulin	Creusé sous terre Pierre tractée par un cheval
Type de moulin Cuve de fermentation	
	Pierre tractée par un cheval Bois de chêne ou de pin
Cuve de fermentation	Pierre tractée par un cheval Bois de chêne ou de pin

Réf.

RCESP - RECCU - RCMC - RCTP - RCTO - RCMX - RCSN - RCJA

Mezcal Unión 19



MEZCAL UNIÓN

oaxaeo

Mezcal Unión est un projet né de l'envie de rassembler les producteurs et les agaves, puisqu'il est un *Ensamble* d'agave *Espadin* et *Cirial*. Il est produit par l'union de plusieurs familles de producteurs de mezcal de l'état de Oaxaca. L'objectif de ce projet est de promouvoir les méthodes de production artisanales, l'autosuffisance de la production, le développement social des producteurs et la qualité du produit.

Produit	Mezcal
Marque	Unión
Contenance	700 ml.
Degrés alc.	40%
Maestros Mezcaleros	Don Joel & Justino Garcia
État Producteur	Oaxaca
Communautés	Xoxo & San Dionisio
Agaves utilisés	Ensamble Espadin y Cirial
Âges des agaves	7 à 12 ans
Type de four	Creusé sous terre
Type de moulin	Pierre tractée par un cheval
Cuve de fermentation	Bois de pin
Eau utilisée pour la fermentation	Fleuve
Type d'alambic	Cuivre (300 L.)
Nombre de distillations	2

Réf.

UNION

Mezcal Koch 21



MEZCAL KOCH

oaxaeo

Mezcal Koch est produit par une coopérative regroupant plusieurs familles autochtones de producteurs. Cette marque met en avant des techniques de productions artisanales tout en favorisant le commerce équitable et une approche durable de l'utilisation des ressources naturelles. En 2014, Koch a replanté plus de 30 000 agaves d'espèces différentes et mis en place une nouvelle approche dans la gestion des déchets, de l'utilisation de l'eau et des agaves.

Produit	Mezcal
Marque	Koch
Contenance	700 ml.
Degrés alc.	47%
Maestros Mezcaleros	Pedro Hernandez & Cirilo Hernandez
État Producteur	Oaxaca
Communauté	San Baltazar Guelavila
	ano,Coyote, Tepextate, Tobala & Lumbre Ila de Barro, Ensamble 4 agaves & 5 agaves 7 à 20 ans
Type de four	Creusé sous terre
Type de moulin	Pierre tractée par un cheval
Cuve de fermentation	Bois de pin
Eau utilisée pour la fermentati	on Fleuve
Type d'alambic	Cuivre 300 L & Terre Cuite 50 L.
Nombre de distillations	2
	Réf.

KOCHESP2 - KOCHESPBA - MKARR - MKBAR - MKTSC - MKMADR MKMEX - MKCOY - MKTPX - MKTOB - MKENS4 - MKENS5 - MKLUM

Mezcal Pierde Almas 23



MEZCAL PIERDE ALMAS



Mezcal Pierde Almas a été crée par le peintre Jonathan Barbieri afin de mettre en avant l'héritage artisanal de cet alcool. Le papier de l'étiquette est réalisé à la main par le *Maestro* Papelero Alberto Valenzuela à partir de fibres indigènes et natives de Oaxaca. Pierde Almas est fortement engagée dans le

développement social et environnemental de la région. Elle a financée du matériel sportif et médical et inaugure la première bibliothèque publique de la communauté de San Luis del Rio. Elle organise un programme de reforestation afin de replanter de nombreuses espèces d'agaves.

Produit	Mezcal
Marque	Pierde Almas
Contenance	700 ml.
Degrés alc.	40% à 55%
Maestro Mezcalero	Gregorio Velesco
État Producteur	Oaxaca
Communauté	San Luis del Río
Agaves utilisés	Espadin, Tobala, Tepeztate
Autres Pechuga de Lapin,	, Pechuga de Dinde, 9 Botanicals
Âges des agaves	7 à 20 ans
Type de four	Creusé sous terre
Type de moulin	Pierre tractée par un cheval
Cuve de fermentation	Bois de pin
Eau utilisée pour la fermentation	Fleuve
Type d'alambic	Cuivre (300 L.)
Nombre de distillations	2

Réf.

PAPV - PATO - PATE - PACO - PAPEC - PAMG

Mezcal de Leyenda



MEZCALES DE LEYENDA

Duranzo, Oaxaca & Guerrero

Mezcales de Leyenda propose une collection de 9 mezcal produits dans les 9 états producteurs de mezcal à partir d'espèces d'agaves différentes. Mezcal de Leyenda est engagé dans le développement social des communautés autochtones. La marque est labélisée Fair For Life, qui garantit des salaires 20% au dessus de la moyenne, et investit 5% de ses revenus dans des projets sociaux tels que l'éducation ou la santé. Elle est labélisée USDA Organic et pour chaque agave cueilli, un agave est replanté.

Produit	Mezcal
Marque	Mezcales de Leyenda
Contenance	700 ml.
Degrés alc.	42% à 47%
Maestros Mezcaleros	Ventura Gallegos
	Saul Martinez & Oscar Obregón
État Producteur	Durango, Oaxaca & Guerrero
Communauté N	Nombre de Dios, Xochipala & San Juan del Rio
Agaves utilisés	Duranguesis, Espadin & Cupreata
Âges des agaves	14, 7 & 12 ans respectivement
Type de four	Creusé sous terre
Type de moulin	Pierre tractée par un cheval
Cuve de fermentation	Bois de chêne ou de pin
Cuve de fermentation Eau utilisée pour la ferm	<u> </u>
	Bois de chêne ou de pin entation Fleuve Cuivre (300 L.)

Réf.

MDLD - MDLO - MDLG

Pescador de Sueños 27



PESCADOR DE SUEÑOS

oaxaea

Mezcal Pescador de Sueños est un projet de Distilleria Santa Sabia qui a pour objectif de mettre en avant le travail artisanal de différents producteurs de l'état de Oaxaca. Pescador de Sueños sélectionne les meilleurs producteurs, les meilleurs agaves sauvages et les embouteilles dans des flacons en céramique produits par une communauté indigène.

Produit	Mezcal
Marque	Pescador de Sueños
Contenance	700 ml.
Degrés alc.	48% à 51%
Maestro Mezcalero	Fernando Mitra & Leoncio
État Producteur	Oaxaca
Communautés	Matatlan & Sola de Vega
Agaves utilisés	Cuishe, Tobala, Coyote & Arroqueño
Âges des agaves	12 à 15 ans
Type de four	Creusé sous terre
Type de moulin Pierre tracté	e par un cheval ou mouture manuelle
Cuve de fermentation	Bois de chêne ou de pin
Eau utilisée pour la fermentation	Fleuve & puit
Type d'alambic	Cuivre (300 L.) ou Terre Cuite (50 L.)

Réf.

PDSC - PDST - PDSCO - PDSAR

Appendiz 29





Mezcal Aprendiz est un projet de Destileria Santa Sabia, qui a pour objectif d'initier les curieux à la dégustation du Mezcal et de les emmener sur la voie de Mezcal plus complexes, produits à partir d'agaves sauvages de la collection Pescador de Sueños.

Produit	Mezcal
Marque	Aprendiz
Contenance	700 ml.
Degrés alc.	40%
Maestro Mezcalero	Isaias Martinez
État Producteur	Oaxaca
Communauté	San Juan del Río
Agave utilisé	Espadin
Autres	Ensamble Espadin & Tepextate
Âges des agaves	7 à 20 ans
Type de four	Creusé sous terre
Type de moulin	Pierre tractée par un cheval
Cuve de fermentation	Bois de pin
Eau utilisée pour la fermentation	Fleuve
Type d'alambic	Cuivre (300 L.)
Nombre de distillations	2

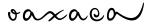
Réf.

APDZ -	APDZENS	
--------	---------	--

Mezcal la Escondida 31



LA ESCONDIDA



Mezcal La Escondia est une marque de Grand Mezcal qui rend hommage à la légende d'une jeune fille indigène assassinée par un pirate dans le village de Puerto Escondido dans l'État de Oaxaca.

Produit	Mezcal
Marque	La Escondida
Contenance	700 ml.
Degrés alc.	40%
Maestro Mezcalero	Familia Hernandez
État Producteur	Oaxaca
Communauté	Santiago Matatlan
Agave utilisé	Espadin
Âge de l'agave	7 ans
Type de four	Creusé sous terre
Type de moulin	Pierre tractée par un cheval
Cuve de fermentation	Bois de pin
Eau utilisée pour la fermentation	Fleuve
Type d'alambic	Cuivre (300 L.)
Nombre de distillations	2

Réf.

LESC

Mezcal Sangremal 3



SANGREMAL

oaxaea

Sangremal est produit de manière artisanale à Oaxaca. La bouteille exprime le caractère mystique et religieux de ce spiritueux puisque celui-ci était historiquement consommé pour des célébrations religieuses. Les hommes et femmes qui le boient ensemble sont la métaphore de l'accouplement entre le ciel et la terre: la fertilité de la terre et le retour de la pluie.

Produit	Mezcal
Marque	Sangremal
Contenance	700 ml.
Degrés alc.	48%
Maestro Mezcalero	Benito Cortes
État Producteur	Oaxaca
Communauté	Matatlan
Agave utilisé	Espadin
Âge de l'agave	7 ans
Type de four	Creusé sous terre
Type de moulin	Pierre tractée par un cheval
Cuve de fermentation	Bois de pin
Eau utilisée pour la fermentation	Fleuve
Type d'alambic	Cuivre (300 L.)
Nombre de distillations	2

■ Réf.

SAN01

Mezcal Ánimas 35





Mezcal Ánimas est crée comme une offrande du Maestro Mezcalero pour invoquer *Mayahue*l, la Déesse de la fertilité. Dans ce rituel, les *Animas* ("esprits en perdition") des agaves donnent vies aux lapins sacrés qui sous la forme d'esprits liquides permettent à l'Homme d'accéder à un monde mystique.

Produit	Mezcal
Marque	Ánimas
Contenance	700 ml.
Degrés alc.	48%
Maestro Mezcalero	Santiago Hernandez & Germán González
État Producteur	Oaxaca
Communauté	Matatlan & Silacayoapam
Agave utilisé	Espadin
Autres	Ensamble Espadin y Cupreata
Âges des agaves	7 à 9 ans
Type de four	Creusé sous terre
Type de moulin	Pierre tractée par un cheval
Cuve de fermentation	Bois de pin
Eau utilisée pour la fermentati	on Fleuve
Type d'alambic	Cuivre (300 L.)

Réf.

Raicilla Estancia 3



RAICILLA ESTANCIA Sierra de jalisco

Raicilla Estancia est produite dans la micro distillerie Estancia dans l'état de Jalisco. La Raicilla est un cousin éloigné du mezcal. Elle est

La Raicilla est un cousin éloigné du mezcal. Elle est produite à partir d'agaves sauvages avec un processus artisanal similaire à celui du mezcal.

Produit	Raicilla
Marque	Estancia
Contenance	350 ml. & 700 ml.
Degrés alc.	40%
Maestro Mezcalero	Juan Ramos
État Producteur	Jalisco
Communauté	Sierra Madre Occidental
Agave utilisé	Lechuguilla
Âge de l'agave	15 ans
Type de four	En brique
Type de moulin	Pierre tractée par un cheval
Cuve de fermentation	Bois de pin
Eau utilisée pour la fermentation	Fleuve
Type d'alambic	Cuivre (300 L.)
Nombre de distillations	2

Réf.

RAIEST - RAIEST2

38

Comment boire le Mezcal

La dégustation du Mezcal possède ses propres codes et pratiques. Voici les étapes à suivre:

Observation

1

- Analyse la bouteille. L'étiquette doit indiquer l'Etat producteur, la région de production du Mezcal, Le nom du Maestro Mezcalero, la variété de l'agave utilisée, le degré alcoolique. Achète toujours un Mezcal 100% Agave, cela garanti qu'aucun sucre n'a été ajouté dans sa production.
- Pour les Mezcal ayant **un degré alcoolique compris entre 45 et 55%**, tu peux agiter la bouteille et observer le « perlage » qui se forme à la surface du liquide. Plus les perles sont grandes et persistantes, plus le Mezcal est considéré comme bien distillé.
- Évite les Mezcal vieillis. Ils sont reconnaissables à leur couleur ambrée. L'effet du tonneau dans lequel il vieillit détruit les arômes de l'agave. On peut dire que le vieillissement du Mezcal se fait par l'agave qui met entre 7 et 30 ans à arriver à maturité.

Approche

2

• Met quelques goutes de Mezcal sur le dos de ta main et frotte jusqu'à ce que le liquide sèche et que l'odeur de l'agave cuit apparaisse.

Les nuances fumées, toastées et terreuses varient selon le type de four utilisé, de l'eau utilisée pour la fermentation, du bois utilisé dans le four et surtout de la variété d'agave utilisée.

- Sers ton Mezcal dans un **verre à large ouverture** et laisse le respirer quelques minutes.
- Approche le verre de ton nez et essaye d'identifier les essences du distillat, tu devrais reconnaître les mêmes arômes que ceux de la goute de Mezcal frottée sur la main. Le Mezcal se consomme de préférence à température ambiante (entre 18 et 22 degrés).

«Le Mezcal ne se boit pas à gorgées mais à baisers »

Dégustation

3

• Il est indispensable que ton palais s'adapte peu à peu au Mezcal. La première gorgée doit être très petite et servira à se rincer la bouche durant 10 secondes avant de l'avaler et ainsi s'adapter à son goût.



- **Profites en gorgée par gorgée.** Tu pourras apprécier avec beaucoup de clarté comment s'évaporent et évoluent les arômes du Mezcal en bouche. Au Mexique, on dit «*El Mezcal no se bebe a sorbos sino a besos* » soit «le Mezcal ne se boit pas à gorgées mais à baisers ».
- **Exhale les vapeurs** de Mezcal par le nez et tu pourras apprécier un nouvel éventail d'odeurs et d'arômes.
- Au Mexique, **le Mezcal se déguste lentement** et jamais en shot! À part si le producteur te le propose, ce qui arrive fréquemment.
- À la fin de la dégustation, si tu commences à parler beaucoup et à te sentir heureux c'est que tu es sous l'emprise du Mezcal.

VOCABULAIRE DU MEZCAL

D.O del Mezcal (ou DOM): Créée en 1994, La « *Denominacion de Origen* » du Mezcal correspond aux États et régions où le Mezcal peut être produit et labélisé Mezcal.

Il y a actuellement 9 États qui possèdent la DOM: Oaxaca, Tamaulipas, Guerrero, Durango, Guanajuato, Zacatecas, San Luis Potosi, Michoacán et Puebla.

Maguey: Nom utilisé dans les Antilles Espagnoles, pour désigner l'agave. Pour designer l'agave on peut donc utiliser aussi bien le terme agave que *Maguey*.

Agave: Appellation botanique donnée en 1753 par le naturaliste Suédois Carlos Linneo et qui a pour étymologie *admirable* en Grec.

Maduracion: La maturité de l'agave correspond à l'âge idéal auquel il doit être cultivé pour produire du Mezcal. Elle est de 7 ans en moyenne pour l'Espadin cultivé et entre 10 et 30 pour les agaves sauvages.

Joven: Le Mezcal Joven est le Mezcal qui est embouteillé dès la fin de la distillation.

Ensamble: Un ensamble (ou assemblage) est un Mezcal produit à partir de plusieurs types d'agaves (par exemple: 80% Espadin, 20% Madrecuixe).

Jima: La première étape dans la production du Mezcal. Elle consiste à couper les feuilles de l'agave.

Piña: C'est le cœur de l'agave utilisé pour la production du Mezcal. On l'appelle *Piña*, qui signifie "ananas" en Espagnol, car une fois ses feuilles coupées, le cœur ressemble à un gros ananas.

Palenque: C'est le terme utilisé pour désigner la distillerie de mezcal comprenant le four, les cuves de fermentation et l'alambic.



Horno conico: Four artisanal utilisé pour cuire les cœurs d'agaves. La cuisson dure entre 3 et 7 jours selon le producteur.

Tahona: C'est l'outil utilisé pour moudre les cœurs d'agaves cuits. Il se compose d'une grande pierre en forme de roue qui est tractée par un âne.

Olla de baro: L'alambic en terre cuite. Il permet de produire de petites quantités de Mezcal et donnera au produit final ce petit goût de terre cuite propre à ce type de distillation.

Alambique de cobre: L'alambic en cuivre a été introduit par les Espagnols au XVI^e siècle. C'est le processus de distillation le plus couramment utilisé pour la distillation du Mezcal car il permet de produire des volumes plus importants.

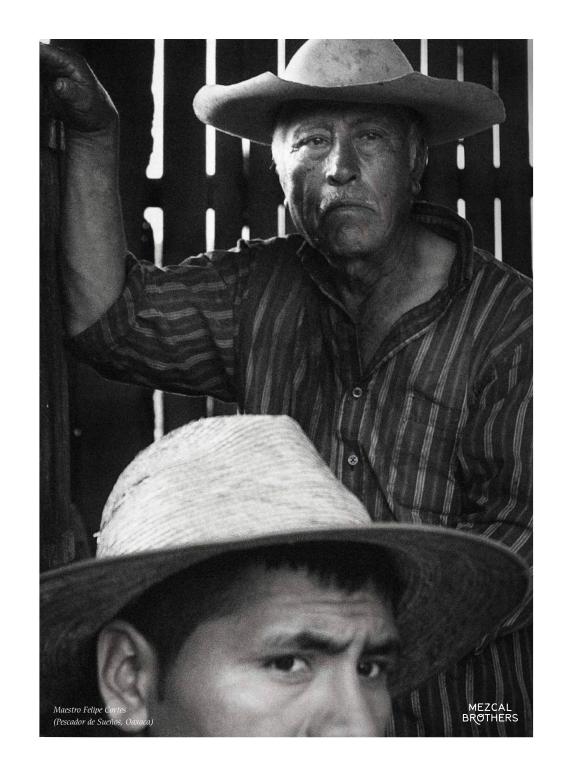
Vaso Velero: Le verre dans lequel est bu le Mezcal dans les *Mezcalerias* de Oaxaca. Ce sont des bougeoirs d'Eglise, avec une croix gravée au fond du verre.

El gusano: Le verre de terre au fond de la bouteille de Mezcal. Les avis divergent quant à l'apparition de cette pratique. L'avis le plus rependu veut qu'elle ait commencée dans les années 50 pour attirer l'œil des premiers touristes et aussi pour qu'ils puissent différencier le Mezcal de la Tequila d'un coup d'œil.

Pechuga: Le Mezcal de *Pechuga* est un Mezcal cérémonial qui consiste à suspendre une poitrine de dinde ou de poulet assaisonnée de fruits de saisons et d'épices dans l'alambic lors de la 3^{ème} distillation.

Espadin: L'espadin est l'espèce d'agave la plus utilisée pour produire le mezcal puisqu'elle peut être cultivée. Elle à une maturité d'au moins 7 ans.

Make spirits craft again*





Mezcal Brothers Catalogue 2017

Conception graphique Baptiste Marteau

Mezcal Brothers est une marque de M3 Liquors

801 721 606 R.C.S Paris Copyright © Mezcal Brothers 2017 Tous droits réservés

> David Fernando Kevin Lucas Sebastien

Mezcal Brothers +33 6 26 68 00 21 96 rue Chardon Lagache 75016 Paris, France

...... davidmigueres@mezcal.fr

mezcal.fr



