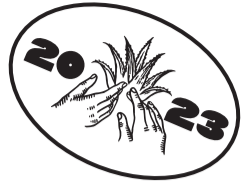


MEZCAL BROTHERS

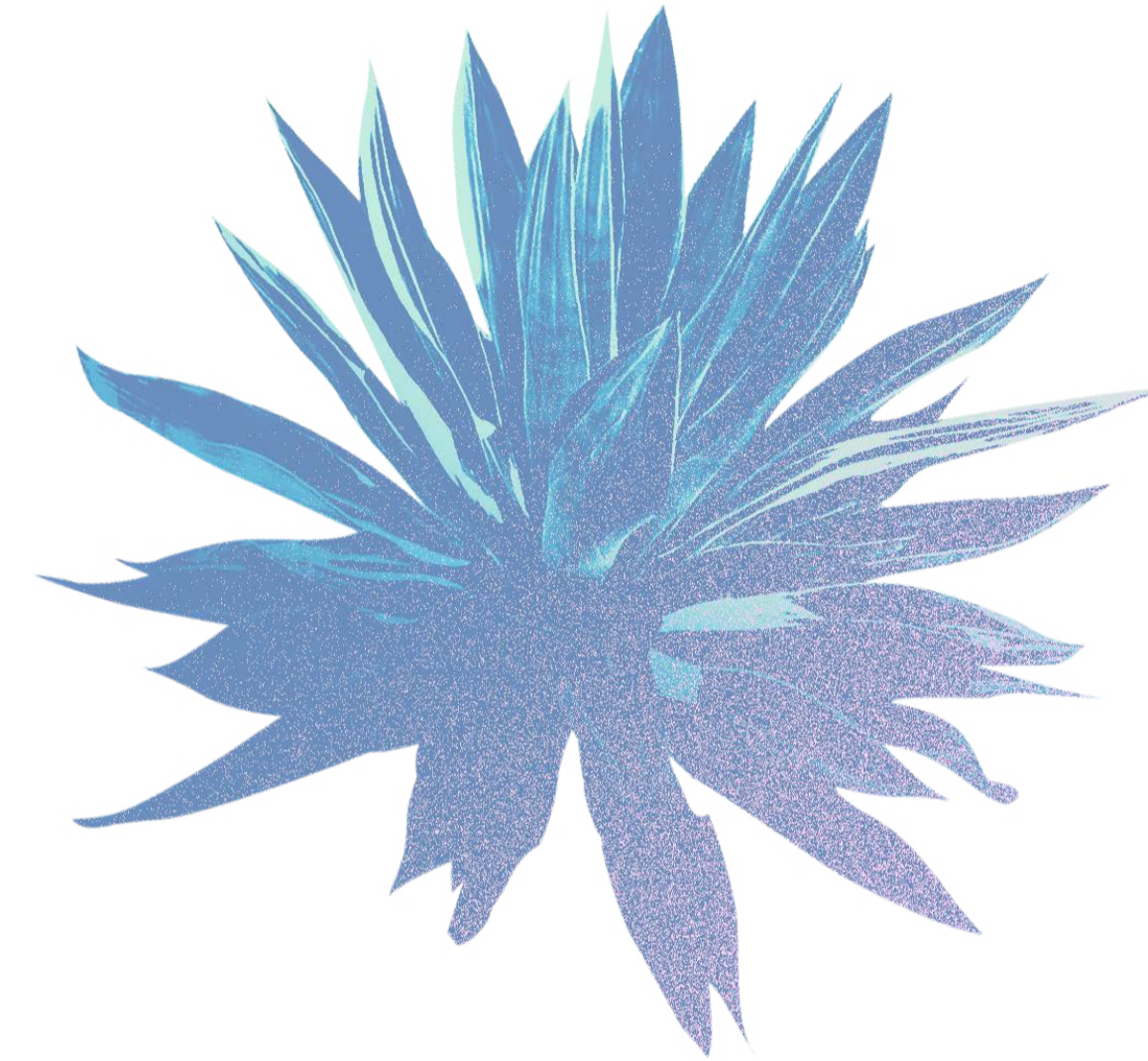
CATALOGUE 2023



& OTHER CRAFT STORIES

MANIFESTO

MEZCAL BROTHERS & OTHER CRAFT STORIES



En 2014,
lorsque nous avons fondé Mezcal Brothers,
nous avons en tête de partager notre
passion pour le mezcal, pour ses
communautés et de rendre accessible en
France, le travail des productrices et
producteurs qui se cachent derrière chacune
des bouteilles que nous importons et
représentons en France et en Europe.

Au fil des années, des voyages et des
rencontres nous avons naturellement été
amené à dépasser les frontières du Mexique
pour aller plus loin dans la recherche de
spiritueux traditionnels qui racontent
l'histoire d'hommes et de femmes, et de
terroirs.

Bienvenue dans l'univers des
Mezcal Brothers & Other Craft Stories.

DAVID, BENJAMIN,
LOUISE & ANTOINE

06 **L'AVENTURE MEZCAL**
BROTHERS *08* **LE MEZCAL**
& L'AGAVE *10* **LES ETAPES**
DE FABRICATION
12 **CATALOGUE MEZCAL**
BROTHERS *27* **LA BODEGA**
MEZCALERA *40* **OTHER**
COOL STORIES

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



L'AVENTURE MEZCAL BROTHERS

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.

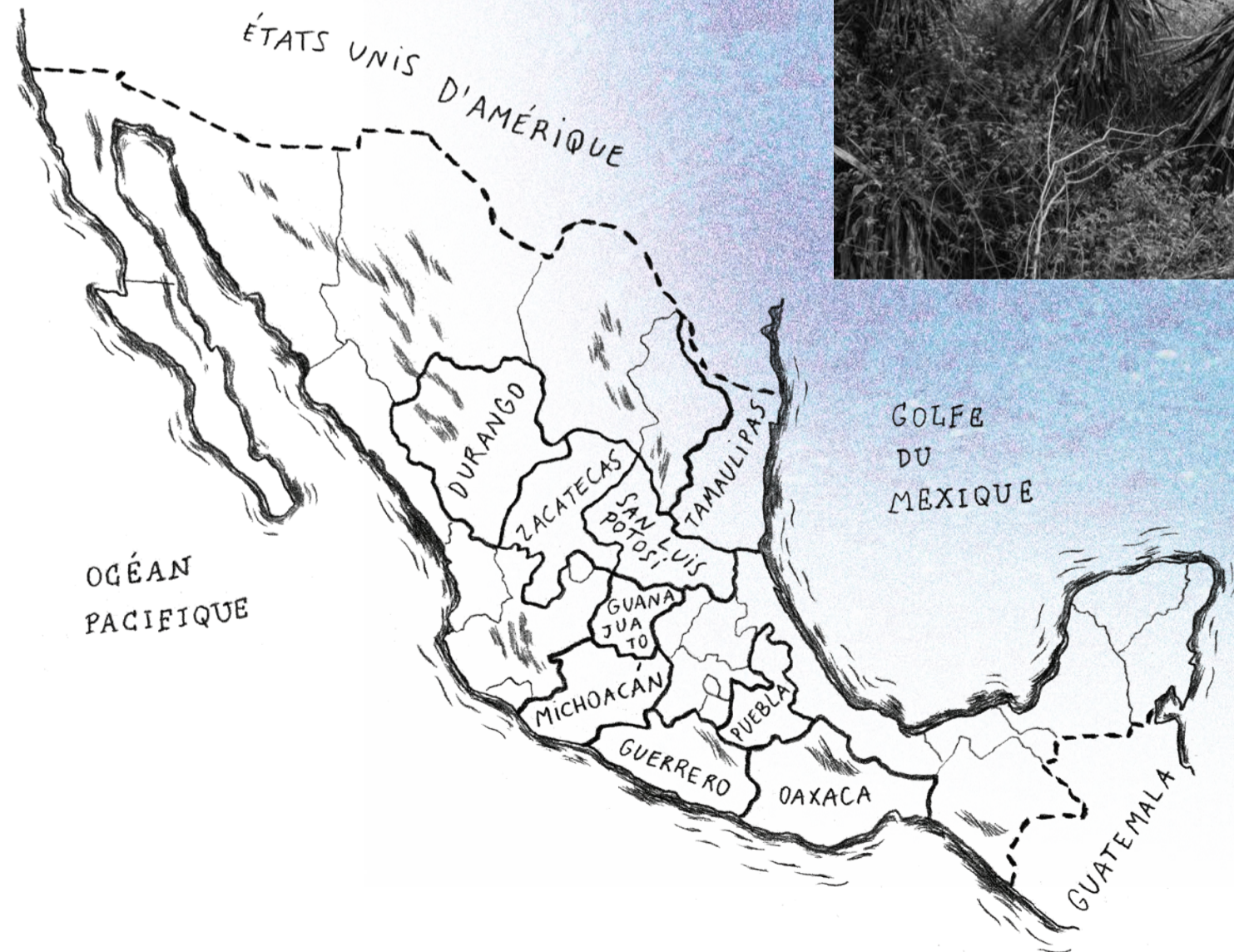
L'impact environnemental

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.



Le mezcal est un spiritueux traditionnel Mexicain obtenu par la distillation des cœurs d'agaves cuits et fermentés. En 2023, il peut être produit dans 9 états du Mexique, protégés par une Denominacion de Origen, une Indication Géographique Protégée (IGP) créée en 1994.

C'EST LE NOMBRE D'ESPÈCE D'AGAVES
280
QU'IL EXISTE DANS LE MONDE



Carte des États producteurs de mezcal.



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



L'AGAVE

L'état le plus connu pour la production de mezcal est Oaxaca car c'est dans cette région du monde que l'on compte la plus grande diversité d'espèces d'agaves. Près de 90% du mezcal y est produit. Il est important de rappeler que le mezcal est traditionnellement produit dans tout le Mexique mais seuls ces 9 États peuvent nommer leur distillat mezcal.

Les Origines

Il existe un débat concernant l'âge du mezcal. Certains considèrent que la technologie de distillation était connue des peuples préhispaniques, d'autres disent que ce sont les Philippins puis les Espagnols qui ont introduit la distillation au Mexique.

Ce qui est certain, c'est que le mezcal tel qu'il est produit de nos jours est le fruit de la rencontre entre les cultures indigènes (le four de cuisson des agaves est utilisé au Mexique depuis plusieurs milliers d'années) et les cultures Asiatiques et coloniales Espagnoles qui ont introduits chacune à leur tour leurs propres techniques de distillation.

L'agave

On utilise aussi le terme Maguey pour le designer. L'agave est une plante qui se trouve principalement dans des milieux arides et semi-désertiques 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, sa pulpe pour produire du papier et du textile, mais aussi pour l'élaboration de la première boisson alcoolique mexicaine : le Pulque.

LE MEZCAL ET L'AGAVE



Dans les mythologies Maya et Aztèque, l'agave est le support de diverses légendes. La déesse nourricière Mayahuel est représentée sous forme d'agave. Assimilée à la mère des Mexicains, elle symbolise la fécondité de la terre, la récolte et la surabondance. Elle est aussi la mère des Centzon Totochtin, les «400 lapins», dieux de l'ivresse qu'elle allaite avec ses 400 seins, et la déesse de la lune, associée aux forces de la nuit, de la mort et de la destruction. Le pulque issu de l'agave incarne donc une double essence: il est associé à la nourriture (lait maternel), mais aussi aux vices et aux dangers que provoque l'ébriété.

Au Mexique, ils sont utilisés depuis plus de 8000 ans principalement pour l'alimentation et la médecine.

Les types d'agaves

Il existe 280 espèces dans le monde, plus de 180 sont originaires du Mexique et 38 de l'État de Oaxaca. Contrairement à la tequila qui ne peut être produite qu'avec l'agave Tequilana Weber Azul, dans le mezcal, plus de 40 espèces peuvent être utilisées. Chacune possède une identité gustative propre en fonction des sols et des climats dans lesquels elle se développe.

■ Les agaves cultivés: L'Angustifolia Haw ou espadin est l'agave cultivé par excellence. Sa maturité est de 7 à 9 ans et il pousse majoritairement dans l'État de Oaxaca. De nos jours, une grande majorité des agaves utilisés dans l'élaboration du mezcal ont été domestiqués.

■ Les agaves sauvages: Ils poussent de manière sauvage et sont extrêmement rares. Leur maturité varie de 7 à 20 ans. Ils offrent une palette aromatique d'une grande complexité.



C'est dans l'état de Oaxaca que l'on retrouve la plus grande diversité d'espèces d'agaves.

LA FABRICATION



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

Avant d'arriver dans l'alambic, les agaves passent par cinq étapes: La récolte, la cuisson, la mouture, la fermentation et la distillation.

Réalisé sans outillage moderne, ce travail physique, exigeant et éprouvant reste le meilleur moyen de garantir la qualité ancestrale du mezcal.

Le Maestro Mezcalero

Le Maestro Mezcalero ou Maestra Mezcalera, est le nom donné au producteur de Mezcal. Il est celui qui supervise et qui maîtrise toutes les étapes de la production.

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 savoir-faire vieux de plusieurs siècles s'hérîte 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 FABRICATION

Les facteurs

Pour comprendre le mezcal, il faut comprendre son terroir: les caractéristiques naturelles où poussent les agaves (climat, altitude, sols...) les caractéristiques humaines (la touche du maestro mezcalero) et les techniques utilisées (type d'alambic, type de cuve de fermentation...).

Toutes ces caractéristiques impriment une identité unique à chaque mezcal.

Les étapes de fabrication

1. LA RÉCOLTE - *Jima*

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.

2. 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 fermentescibles. La cuisson dure de 3 à 7 jours.

3. LA MOUTURE - *Molienda*

Après la cuisson, les agaves sont passés dans un moulin composé d'une roue en pierre tractée par un cheval ou un âne. Cette étape permet de défibrer les agaves afin que la fermentation soit homogène. Dans le cas du mezcal ancestral, elle se fait à la main avec des masses en bois.

4. LA FERMENTATION - *Fermentación*

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

5. LA DISTILLATION - *Destilación*

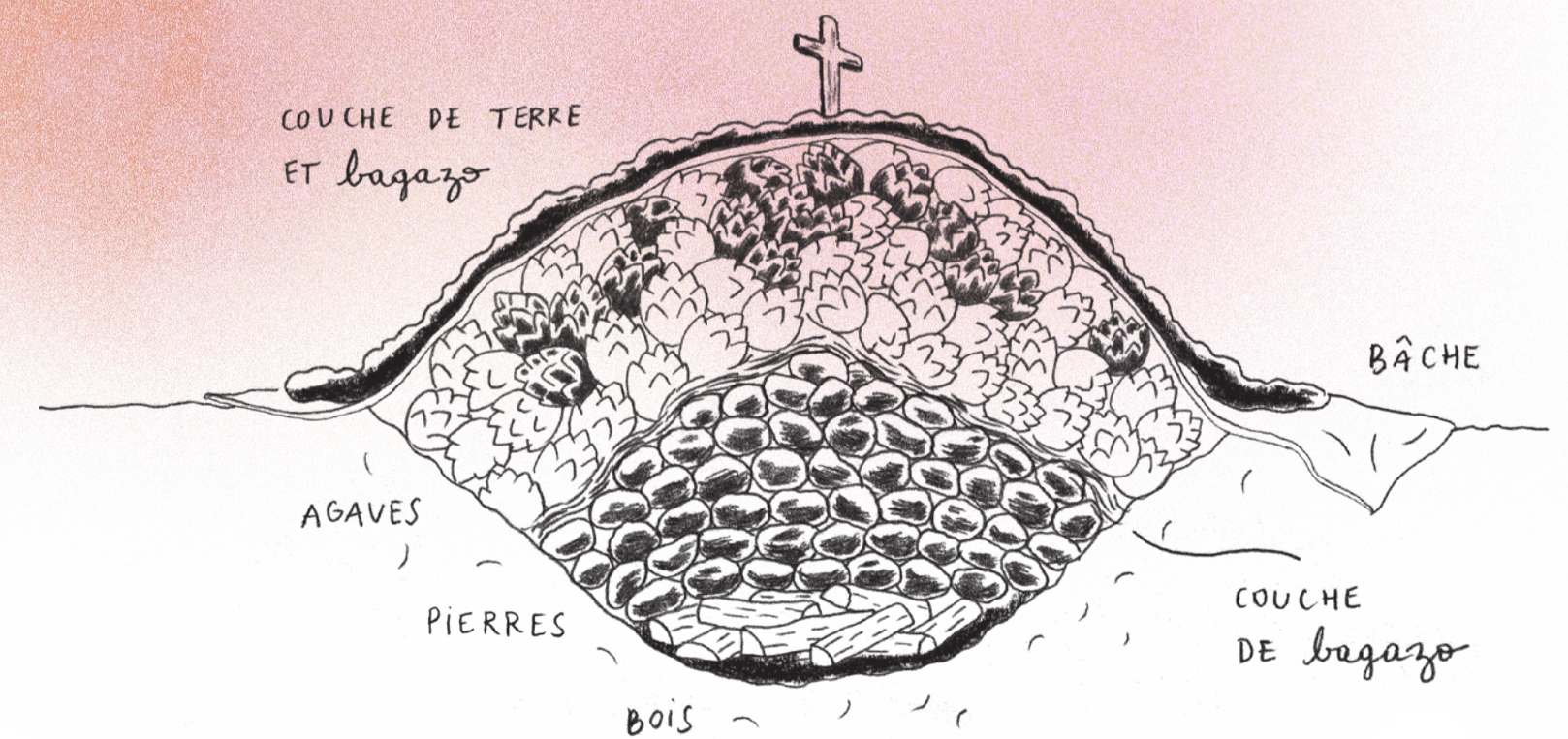
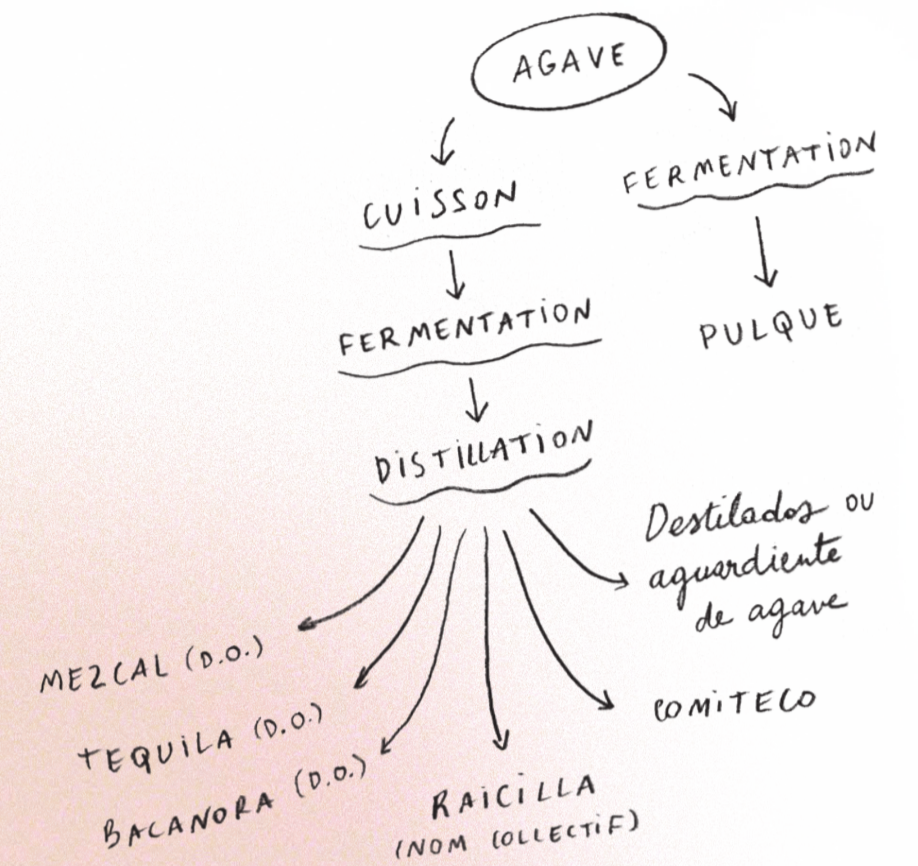
Elle se fait dans des alambics en cuivre de 300 litres ou dans des alambics asiatico-mongols en argile et parfois même en bois. Il s'agit la plupart du temps d'une double distillation qui permet d'atteindre un degré alcoolique compris entre 40% et 55%.

6. LA MISE EN BOUTEILLE

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



Le mezcal artisanal est issu de la distillation des suc d'agaves fermentés. Son processus de fabrication reste inchangé depuis plus de 400 ans.





MEZCAL

BROTHERS





UNIÓN

Mezcal. Mexique

PRODUIT MEZCAL MARQUE UNIÓN
CONTENANCE 700 ML. DEGRÉS ALC. 40%

MAESTROS MEZCALEROS DON JOEL & JUSTINO GARCIA ÉTAT PRODUCTEUR OAXACA
COMMUNAUTÉ XOYO & SAN DIONISIO AGAVES UTILISÉS ENSEMBLE ESPADIN Y CIRIAL
ÂGES DES AGAVES 8 À 14 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.)

NBRE DE DISTILLATIONS 2

Mezcal Unión est une marque fondée en 2009 par Toño, Champion, Pepe et Shakes, quatre amis issus du monde des bars et de la restauration. Soucieux de diffuser le mezcal au reste du monde, ils décident de suivre le conseil d'un vieux maestro mezcalero, qui leur assure que l'avenir dépend de l'union des familles productrices.

C'est ainsi que naît le projet Mezcal Unión: plusieurs familles de

producteurs, associées pour réduire les coûts liés à la mise en bouteille et à la production, tout en maintenant des procédés d'élaboration artisanaux.

L'aspect durable de la production est aussi mis en valeur, avec une gestion durable des ressources utilisées, comme le bois, l'eau et l'agave.

NOMBRE DE RÉFÉRENCES: 1



MADRE

Mezcal. Mexique

PRODUIT MEZCAL MARQUE MADRE MEZCAL
CONTENANCE 700 ML. DEGRÉS ALC. 40% ET 45%

MAESTROS MEZCALEROS FAMILIA BLAS, FAMILIA MORALES & FAMILIA VASQUEZ
ÉTAT PRODUCTEUR OAXACA AGAVES UTILISÉS ESPADIN, ET CUISHE ENSEMBLE ESPADIN & CUISHE
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.)
NBRE DE DISTILLATIONS 2



Madre Mezcal est une marque de mezcal artisanale produite à Oaxaca par 3 familles qui produisent du mezcal depuis 3 générations.

Une partie des revenus liée à la vente de mezcal est réinvestie dans des programmes de replantations d'agaves Cuishe et d'Espadin et dans 3 programmes lancés par des femmes. Pour chaque récolte, un nombre identiques d'agaves est replanté.

Le "Bagazo" issu de la distillation est transformé en engrais naturels et les eaux sont traitées avant d'être réutilisées dans les plantations. 100% les revenus issus de la vente de merchandising, produits par des communautés locales, est réinvesti dans ces programmes. En 2021, 50 000\$ ont ainsi été ré-investis dans la terre et les agaves.

NOMBRE DE RÉFÉRENCES: 3



VECINDAD

Tequila, Mexique

PRODUIT TEQUILA MARQUE VECINDAD
CONTENANCE 700 ML. DEGRÉS ALC. 43% ÉTAT PRODUCTEUR JALISCO
AGAVE UTILISÉ 100% AGAVE AZUL
ÂGE DE L'AGAVE 7 ANS

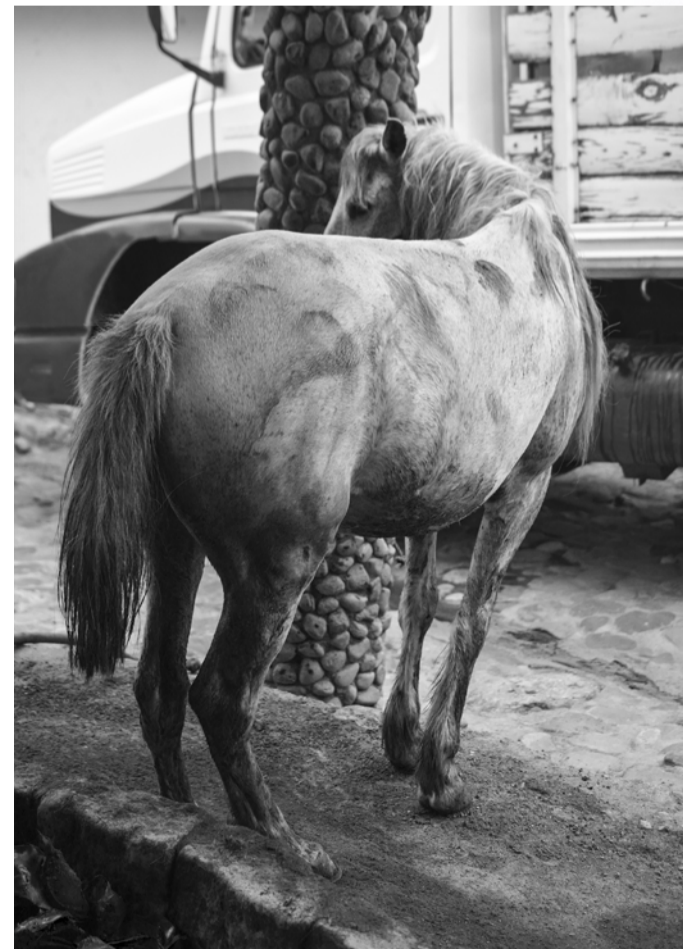
Les agaves Azul (A. Tequila 100% agave destinée Tequilana Weber) utilisés à la mixologie. Le profil aromatique et le degré alcoolique et le degré de Tequila Vecindad sont choisis ensemble. Pour l'étiquette, Juan-Carlos fait appel à un dessinateur de BD Mexicain afin de reproduire une scène de vie dans un voisinage au Mexique. Ainsi naît Vecindad !

Juan-Carlos, le fondateur de Vecindad est un enfant de Jalisco. Depuis plus de 10 ans il y bâtit plusieurs projets autour des spiritueux d'agave. En 2017, il nous contacte à fin de l'aider à créer une

NOMBRE DE RÉFÉRENCES:
2 (BLANCO & REPOSADO)



16



MIJENTA

Tequila, Mexique

PRODUIT TEQUILA MARQUE MIJENTA
CONTENANCE 700 ML. DEGRÉS ALC. 40%
MAESTRA TEQUILERA ANA MARIA ROMERO MENA
ORIGINE ARANDAS, JALISCO AGAVE AGAVE TEQUILANA WEBER
ÂGES DES AGAVES 5 À 7 ANS CUISSON DES AGAVES AUTOCLAVE
TYPE DE MOULIN MÉCANIQUE CUVE DE FERMENTATION ACIER INOXYDABLE, À L'AIR LIBRE
EAU UTILISÉE POUR LA FERMENTATION EAU DE PUIT
TYPE D'ALAMBIC POT STILL NBR DE DISTILLATION RÉFÉRENCES: JOVEN, REPOSADO & AÑEJO

Mijenta est un projet lancé il y a trois ans par des amoureux de ce spiritueux. MiJenta est une Tequila moderne en accord avec les défis socio-environnementaux de notre époque.

Elise Som, co-fondatrice s'occupe justement de la durabilité. Elle cherche des solutions afin que le développement du projet n'ai pas d'impact négatif sur l'environnement. Ainsi dès le début, le plus grand défi aura été de trouver des producteurs d'agaves qui donnent le temps au temps. Pas d'engrais ni de pesticides pour traiter les champs, une rotation dans leur utilisation afin de laisser la terre se régénérer.

Un autre aspect important dans les spiritueux et au

coeur d'une démarche plus respectueuse des sols est l'utilisation des matières sèches. Afin de limiter l'impact environnemental, les bouteilles sont sourcées et produites localement. Cela paraît anodin, et pourtant lorsque l'on fait venir sur des centaines de kilomètres par camion plein des bouteilles vides, l'empreinte carbone est énorme.

De la même façon, les étiquettes et les boîtes sont réalisées à partir de fibres d'agave et de papier recyclé. L'encre utilisée ne contient pas de métaux lourds, il s'agit au contraire d'une encre végétale.

NOMBRE DE RÉFÉRENCES:
3 (BLANCO, REPOSADO & AÑEJO)



17



En 2014, lorsque nous avons fondé Mezcal Brothers, nous avons en tête de partager notre passion pour le Mezcal, pour ses communautés et de rendre accessible en France, le travail des productrices et producteurs qui se cachent derrière chacune des bouteilles que nous importons puis distribuons.



BODEGA MEZCAL- ERA

Depuis plus de 6 ans, nous voyageons au Mexique régulièrement afin d'être au plus proche des producteurs, de s'assurer que les méthodes d'élaboration demeurent artisanales, que les producteurs sont équitablement rémunérés et que leur environnement naturel est traité de la meilleure des façons.

Notre Engagement

C'est pourquoi, toutes les marques avec lesquelles nous travaillons s'engagent dans la reforestation d'agaves, mais aussi d'arbres et d'autres espèces végétales parfois menacées et s'engagent à rémunérer de manière juste chacun des producteurs et à réinvestir une partie des bénéfices dans les communautés. Notre mission a donc toujours été d'éduquer le public sur cette catégorie en mettant en avant ceux qui produisent ces spiritueux et leurs terroirs.

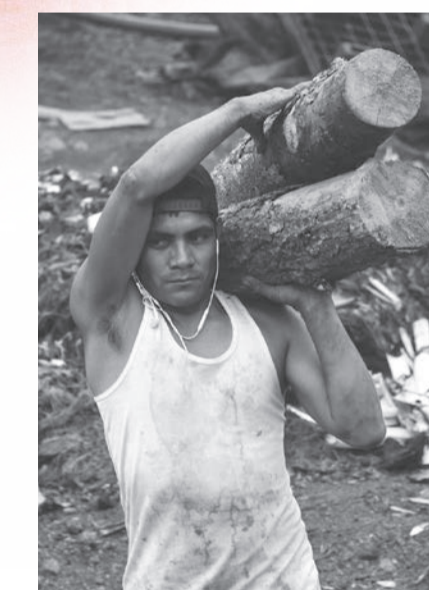
Afin de concrétiser un peu plus cette mission, et afin de souffler notre 6ème bougie en avril 2020 avec de bons mezcals, nous avons sélectionnés 12 marques, 12 projets qui réunissent tout ce qui correspond à notre philosophie.



Nous avons appelé ce nouveau catalogue : La Bodega Mezcalera. Expression qui désigne le lieux où sont entreposés les dame-jeanne ou damajuanas de mezcal afin d'être maturés en verre puis mis en bouteille.

Il s'agit de marques de producteurs, ou d'entrepreneurs passionnés qui sillonnent les terres peu accessibles du Mexique rural afin d'embouteiller les meilleurs liquides. De mezcals non certifiés par le CRM ou destilados de agave, de coopératives réunissant artistes, artisans et producteurs de mezcals. De petits batches de quelques dizaines de litres, d'agaves rares,...

Chacune de ces marques racontant avant tout l'histoire d'une tradition agricole et humaine centenaire, où la terre, les femmes et les hommes sont les principaux protagonistes.





NETA

Destilado de agave, Mexique

PRODUIT DESTILADO DE AGAVE MARQUE NETA
 NBRE DE RÉFÉRENCES 3 CONTENANCE 700 ML. DEGRÉS ALC. 46 À 49%
 MAESTROS MEZCALEROS GRUPO LOGOCHE DE LACHIGÜIZO, CANDIDO GARCIA CRUZ
 & CELSO GARCÍA CRUZ ÉTAT PRODUCTEUR OAXACA
 COMMUNAUTÉ MIAHUATLÁN, SIERRA SUR
 AGAVES UTILISÉS ESPADIN, TEPEXTATE, BICUIXE AUTRES BICUIXE, ESPADIN & MADRECUIXE,
 ÂGES DES AGAVES 10 À 15 ANS TYPE DE FOUR HORNO CONICO BAJO TIERRA
 TYPE DE MOULIN MACHETTE ET MEULE MÉCANIQUE
 CUVE DE FERMENTATION BOIS DE CYPRÈS DE MONTEZUMA
 EAU UTILISÉE POUR LA FERMENTATION EAU DE PUIT
 TYPE D'ALAMBIC CUIVRE NBRE DE DESTILLATION 2

Les destilados de agave NETA sont produits par une coopérative regroupant plus de 12 familles de producteurs dans la région de Miahuatlán à Oaxaca.

Cette communauté se situe dans les montagnes de la Sierra Madre Sur, connue pour la richesse de ses sols, de son agriculture, et pour ses riches traditions culinaires qui se transmettent de génération en génération.

La marque a été créée par Niki Nakazawa et Max

Rosenstock, deux américains amoureux du Mexique et de ses traditions culinaires. Niki, s'installe à Mexico au début des années 2000 et découvre Oaxaca et le mezcal en 2005 lors d'un échange Universitaire. De retour à Mexico, elle lance une série de pop-ups culinaires « farm-to-table » qui la font voyager au Mexique à la recherche d'ingrédients indigènes et préhispaniques. En 2016, elle est contactée par le sommelier du restaurant Noma pour l'aider à sélectionner les meilleurs mezcals pour

le pop-up du Noma à Tulum. Certains la connaissent depuis comme la « Mezcal Queen ».

Pour sa 7ème exportation en Europe, Neta a sélectionné 7 destilados produits en lots de 36 à 300 bouteilles

NOMBRE DE RÉFÉRENCES:
6 À 8 PAR AN



LALOCURA

Destilado de agave, Mexique

PRODUIT DESTILADO DE AGAVE MARQUE LALOCURA
 NBRE DE RÉFÉRENCES 9 CONTENANCE 700 ML. DEGRÉS ALC. 47,54 À 50,5%
 MAESTROS MEZCALEROS EDUARDO « LALO » ANGELES ÉTAT PRODUCTEUR OAXACA
 COMMUNAUTÉ SANTA CATARINA MINAS AGAVES UTILISÉS CUISHE, ESPADÍN, SAN MARTINERO,
 TOBALA & TOBASICHE AUTRE ENSAMBLE TOBASICHE Y TOBALA
 ENSAMBLE SAN MARTINERO, TOBASICHE Y ESPADIN
 ÂGES DES AGAVES 8 À 18 ANS TYPE DE FOUR CONIQUE TYPE DE MOULIN MANUELLE
 CUVE DE FERMENTATION CUVE EN BOIS DE PIN
 EAU UTILISÉE POUR LA FERMENTATION EAU DE PUIT TYPE D'ALAMBIC OLLAS DE BARRO
 NBRE DE DESTILLATION 2

A Santa Catarina Minas, Oaxaca, la famille Angeles Carreño est connue de tous. Producteurs de mezcal ancestral depuis 5 générations, la famille est reconnue internationalement pour son mezcal mais aussi pour sa manière de travailler la terre et de cultiver les agaves.

Eduardo, dit Lalo, est l'aîné de la famille et possède un diplôme d'ingénieur agricole. Il passe plusieurs années à travailler aux côtés de son père Don Lorenzo Angeles pour la distillerie familiale avant d'occuper deux mandats de « maire » de ce village de Oaxaca, une fonction très importante dans les communautés rurales.

Durant ces années, il va aider les producteurs de mezcal et agriculteurs à vivre de leur travail afin d'éviter l'émigration massive des jeunes vers les États-Unis, et va aussi mettre en place un programme de construction de puits qui servent aussi bien à irriguer les champs que dans la fermentation des jus d'agaves.

En 2014, à la fin de ses mandats, il ouvre sa propre distillerie artisanale et crée la marque Lalocura, aujourd'hui considéré comme l'un des meilleurs producteurs de mezcal au Mexique. Signifiant « folie » en espagnol, Lalocura est le résultat de la juxtaposition de « Lalo », le surnom d'Eduardo et de « cura » qui signifie remède, le mezcal étant utilisé par certaines communautés locales en médecine traditionnelle.

Eduardo est un ambassadeur des méthodes de production ancestrales, il insiste sur la préservation des terroirs, l'utilisation durable des agaves et donne la priorité au développement économique local.

Il possède une pépinière où sont cultivées différentes espèces d'agave, notamment des espèces sauvages et endémiques dont les graines sont récupérées dans les montagnes. La permaculture selon des méthodes ancestrales (La Milpa) est au centre de ses pratiques agricoles et il produit en petits lots afin de préserver les sols. Les déchets de la production sont utilisés

en tant qu'engrais et matériaux de construction écologique. Enfin, sa démarche est aussi socio-économique : il continue à former les jeunes aux métiers du mezcal afin de lutter contre le phénomène d'émigration.

Lalo produit 8000L. de Mezcal par an, vendus sous allocations aux États-Unis, au Mexique et à présent en Europe.

NOMBRE DE RÉFÉRENCES: 8



LA HIGUERA

Sotol, Mexique

PRODUIT SOTOL MARQUE LA HIGUERA
CONTENANCE 700 ML. DEGRÉS ALC. 48% MAESTROS SOTOLERO GERARDO RUELAS
ÉTAT PRODUCTEUR CHIHUAHUA COMMUNAUTÉS ALDAMA, JANOS SOTOLS UTILISÉS WHEELERY,
CEDROSANUM, LEIOPHYLLUM ÂGES DES SOTOLS 8 À 12 ANS TYPE DE FOUR CREUSÉ SOUS TERRE
TYPE DE MOULIN MANUEL, MOULIN TRACTÉ PAR UN CHEVAL
CUVE DE FERMENTATION BOIS EAU UTILISÉE POUR LA FERMENTATION PUIT
TYPE D'ALAMBIC CUIVRE NBRE DE DISTILLATIONS 2

Le Sotol est un spiritueux cousin du Mezcal et de la Tequila. Il y a encore quelques années, la matière première utilisée pour son élaboration était faussement classée dans la catégorie des Agaves et donc, considéré comme un spiritueux d'agave. Depuis, la plante appelée Sotol (Dasyliirion) et ses 16 variétés, sont classifiées comme une espèce à part entière et une nouvelle

appellation est créée en 2002 pour le Sotol.

La Higuera est une collection de Sotol de l'État de Chihuahua.

NOMBRE DE RÉFÉRENCES: 3



VECINDAD

Raicillas y destilados, Mexique

PRODUIT RAICILLAS & DESTILADOS DE AGAVE MARQUE VECINDAD
CONTENANCE 700 ML. DEGRÉS ALC. 46 À 51% MAESTROS ABEL BENITEZ, MACARIO PARTIDA,
HILDEGARDO JOYA CRUZ, MANUEL SALCEDO & GERARDO PEÑA
"LOBO DE LA SIERRA" ORIGINE JALISCO, MEXIQUE FERMENTATION 5 À 6 JOURS EN CUVES EN
BOIS, ACIER OU ENCORE PIERRE VOLCANIQUES
TYPES D'ALAMBICS PHILIPPINS, HYBRIDES, EN CUIVRE NBRE DE DISTILLATION 2

Vous connaissez déjà Vecindad pour sa Tequila 100% Agave Bleu produite à Jalisco au Mexique. Mais cet État ne possède pas que des Agaves Bleus ! En effet, même si l'appellation Tequila n'autorise que l'utilisation de la variété d'Agave Tequilana Bleu (Weber), d'autres variétés d'agaves plus rares poussent à Jalisco.

Juan-Carlos, créateur de Vecindad et natif de l'État de Jalisco s'est aventuré hors des sentiers battus et a rencontré 5 producteurs,

parmi les plus reconnus et a sélectionné différents distillats d'agaves utilisant d'autres variétés d'agaves.

Ces différents spiritueux à base d'agave n'entrent pas dans l'appellation mezcal. Certains d'entre eux entrent dans l'appellation Raicilla, d'autres sont hors-catégorie et son appelés « Destilados de Agave ».

D'un point de vue production, ces spiritueux répondent à un processus artisanal voir ancestral, quasi identique

à celui de la production de Mezcal artisanal. Par exemple, des fermentations en cuve de pierre volcanique ou des distillations en alambics de type philippins qui sont des troncs d'arbre creusés au centre.

NOMBRE DE RÉFÉRENCE: 6



CUISH

Mezcal, Mexique

PRODUIT MEZCAL ET DESTILADO DE AGAVE MARQUE CUIISH
CONTENANCE 700 ML. DEGRÉS ALC. 46%
MAESTROS MEZCALEROS JOSE SANTIAGO LOPEZ ÉTAT PRODUCTEUR OAXACA COMMUNAUTÉ SANTIAGO
MATATLAN AGAVES UTILISÉS ESPADIN CAPON
ÂGES DES AGAVES 7 ANS TYPE DE FOUR CONIQUE TYPE DE MOULIN MANUELLE
CUVE DE FERMENTATION CUVE EN BOIS DE PIN
EAU UTILISÉE POUR LA FERMENTATION EAU DE PUIT TYPE D'ALAMBIC CUIVRE
NBRE DE DISTILLATION 2

Cuish est un projet créé à Oaxaca par Felix Hernández Monterrosa en 2009. Issu d'une famille composée de producteurs et de negociants, Felix ouvre l'une des premières mezcaterias à élever le niveau. Ils embouteillent de petits batch issus de différents producteurs de la région et les mettent sur le marché avec une approche culturelle forte.

La direction artistique des embouteillages est aussi au cœur de ce projet. Felix est en effet graphiste et

donne une grande importance à l'esthétique de ses produits. Il fait appel à de nombreux artistes pour réaliser des coffrets ou certains ouvrages.

Pour fêter ses 10 ans d'existence, Cuish a souhaité partager en Europe un batch très spécial qui symbolise parfaitement son travail: le temps donné à la tradition.

Il s'agit d'un mezcal distillé en 2004 par le maestro Jose Santiago Lopez à partir d'agaves Espadín Capón. Après 6 ans,

l'agave commence à fleurir. Généralement, le producteur récolte la plante au début de sa floraison, mais dans le cas du Capón, le producteur laisse la fleur pousser jusqu'à 5 mètres de haut, puis la castré d'un coup de machette.

La plante est ensuite laissée dans la terre 2 années de plus afin que les sucres redescendent dans son cœur. Le mezcal a mûri plus de 15 ans en verre.

NOMBRE DE RÉFÉRENCE: 1



LA VENENOSA

Destilados de agave, Mexique

PRODUIT DESTILADO DE AGAVE MARQUE LA VENENOSA
CONTENANCE 700 ML. DEGRÉS ALC. 38,5 À 60% MAESTROS TABERNEROS ARTURO CAMPOS, ALBERTO HERNANDEZ,
RUBEN PEÑA, LUIS CONTRERAS, DON GERARDO PEÑA, RAFAEL CARRILLO PIZANO ÉTAT PRODUCTEUR
JALISCO COMMUNAUTÉ SAN JUAN ESPANATICA, EL TUITO, MASCOTA, TIENDA NUEVA, JACALES
AGAVES UTILISÉS CENIZO, AMARILLO, CHICO, MAXIMILIANA, BRUTO
AUTRES PUNTAS ÂGES DES AGAVES 8 À 20 ANS TYPE DE FOUR BRIQUE, CREUSÉ SOUS TERRE
TYPE DE MOULIN MANUEL, MOULIN TRACTÉ PAR UN CHEVAL
CUVE DE FERMENTATION BOIS EAU UTILISÉE POUR LA FERMENTATION PUIT, RIVIÈRE
TYPE D'ALAMBIC OLLAS DE BARRO, FILIPINO STILL, HYRBIDE, ACIER
NBRE DE DISTILLATIONS 1 OU 2

La Raicilla La Venenosa a été créée par Esteban Morales, chef du restaurant et mezcateria 400 Conejos à Guadalajara.

Il sillonne l'Etat de Jalisco à la recherche des meilleurs producteurs de raicilla de chaque région. Les résultats sont des raicillas uniques

fabriquées par différents Maestros Taberneros, dans des régions distinctes et à partir de différentes espèces d'agave. À présent, la Venenosa est embouteillée comme Destilado de Agave.

NOMBRE DE RÉFÉRENCE: 8





ALMA MEZCALERA

Destilado de agave, Mexique

24



PRODUIT DESTILADO DE AGAVE MARQUE PAL*ALMA
 NBRE DE RÉFÉRENCES 40+ CONTENANCE 700 ML. DEGRÉS ALC. 46 À 68%
 MAESTROS MEZCALEROS MARIA PEREZ, MARCELINO PEREZ, FIDEL LEGARDA, JOSE ORLANDO,
 APOLONIO RAMIREZ, DON MOISES CALZADA ÉTATS PRODUCTEURS SAN LUIS POTOSI,
 OAXACA, GUERRERO, MICHOACAN, ESTADO DE MEXICO AGAVES UTILISÉS ESPADIN,
 TEPEXTATE, BICUIXE, AZUL, PULQUERO, PAPALOME ÂGES DES AGAVES 10 À 55 ANS
 TYPE DE FOUR HORNO CONICO BAJO TIERRA TYPE DE MOULIN DIVERS
 CUVE DE FERMENTATION DIVERS EAU UTILISÉE POUR LA FERMENTATION DIVERS
 TYPE D'ALAMBIC DIVERS NBRE DE DESTILLATION DIVERS

Dans l'univers des spiritueux Mexicains, Alma Mezcalera et son fondateur Erick Rodriguez ne sont plus à présenter !

Erick est l'un des pionniers dans l'exploration des différentes régions productrices, nous avons la possibilité d'apprécier cette diversité à travers ces différents flacons, une des collections de mezcal les plus impressionnantes. Avec ce projet, Erick défend et partage la culture et la diversité de traditions de production dans l'univers des mezcal et distillats d'agaves. Les mezcal qu'il

sélectionne proviennent de 9 états différents et de plus de 30 producteurs. Afin de pouvoir partager la plus grande diversité, Erick parcourt le Mexique tout au long de l'année et passe beaucoup de temps chez les producteurs. Ce travail du quotidien lui permet d'avoir accès aux plus belles productions car chaque lot de mezcal est unique. Ces mezcal sont systématiquement conservés en dame jeannes pour des périodes plus ou moins importantes.

Ainsi il n'est pas rare de trouver des productions

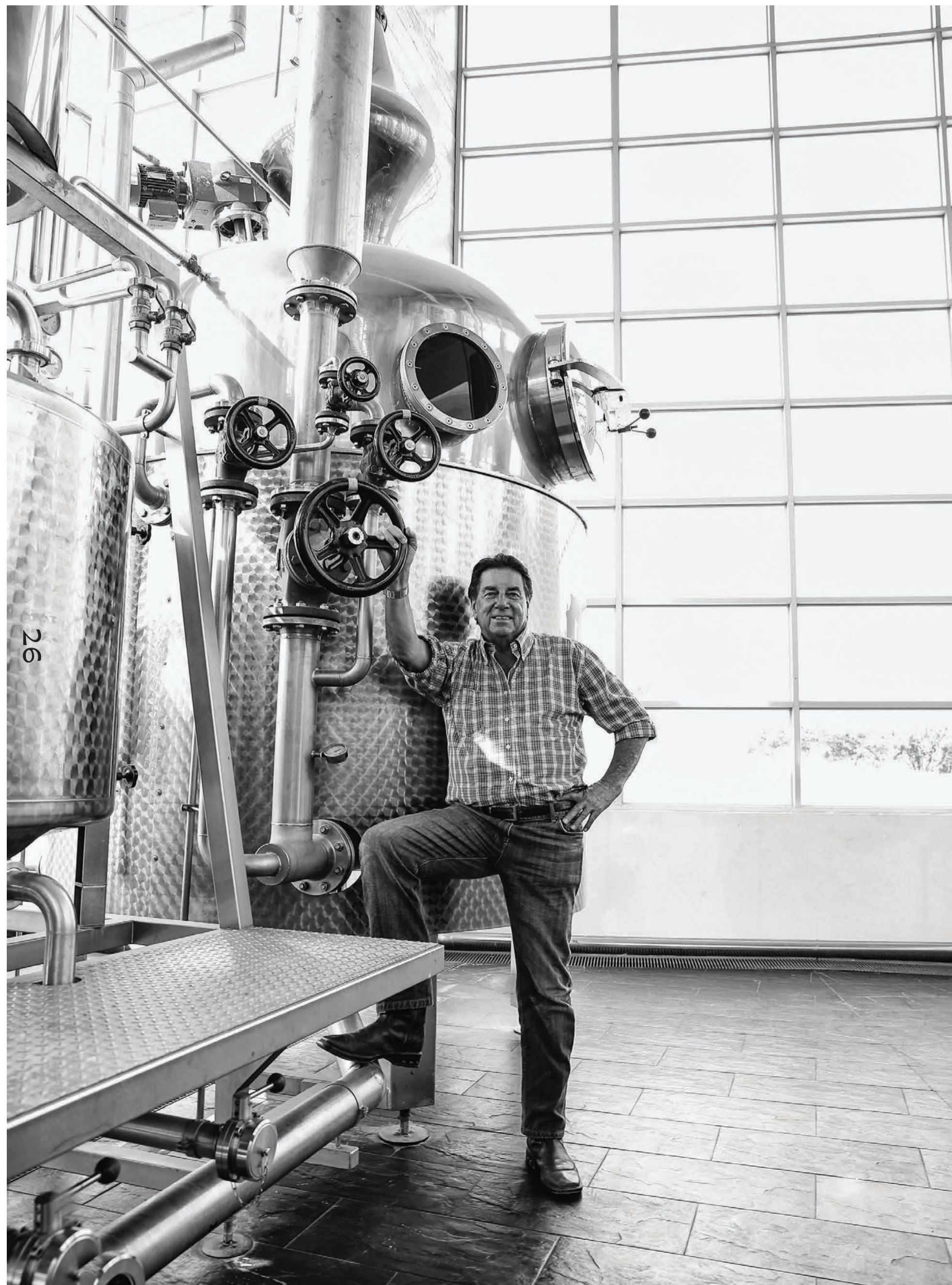
datant de plusieurs années. Erick, en collaboration avec certains de ses producteurs favoris et amis, adorent perpétuer une tradition dont les racines remontent à l'époque des civilisations précolombiennes et où la place de l'offrande était au centre de la relation entre les individus, leur environnement et leurs déités.

Ce sont des mezcal dits "Destilado Con" ou en français "distillé avec". Certains lots ne dépassent pas les 20L produits et embouteillés. Au vue du grand nombre de références

proposés par Almamezcalera, un catalogue additionnel a spécialement été créé. N'hésitez pas à nous le demander !

NOMBRE DE RÉFÉRENCE:
ENTRE 15 ET 20





Au gré des rencontres, des voyages et des distillations, notre catalogue est destiné à évoluer et à vivre tout au long de l'année.



OTHER CRAFT STORIES

Depuis 2014, à notre retour des champs d'agaves et des distilleries artisanales de mezcal à Oaxaca, nous avons rencontré des producteurs de spiritueux, des entrepreneurs passionnés et des barmen qui nous ont poussé à aller plus loin dans la recherche de spiritueux traditionnels qui racontent l'histoire d'hommes et de femmes liés à un terroir.

Le terroir, cette notion qui nous tient à cœur et que nous essayons de mettre à l'honneur dans notre sélection de spiritueux est primordiale dans le monde de la gastronomie et des spiritueux.

Effet, il renseigne sur la provenance d'un produit, sur les techniques utilisées dans son élaboration, sur les caractéristiques des sols et des climats où est née sa matière première et aussi sur l'impact de l'Homme, du producteur sur le produit final.

Nous vous présentons notre nouveau catalogue : Other Craft Stories, les nouvelles histoires artisanales. Celles de rencontres avec des producteurs et entrepreneurs qui mettent en avant un terroir, une histoire, une tradition.

Découvrez notre gamme Other Craft Stories : depuis l'île de Chios en Grèce où est produite la liqueur de Mastiha Skinos, jusqu'à Mendoza en Argentine où est produit le gin au Mate Apostoles jusqu'au vallées d'Ica au Pérou d'où provient Pisco Portón.



YAGUARA

Cachaça, Brésil

PRODUIT CACHAÇA BIO MARQUE YAGUARA
CONTENANCE 700 ML. DEGRÉS ALC. 41,5% MASTER BLENDER ERWIN WEIMANN
ORIGINE PARANA, BRÉSIL CANNES À SUCRE UTILISÉS JAVA ORGANIC ÂGES DES CANNES 7 À 10 MOIS
TYPE DE MOULIN TERN CUVE DE FERMENTATION ACIER INOXYDABLE
EAU UTILISÉE POUR LA FERMENTATION EAU DE PUIT DIONISÉE



L'histoire de la Cachaca Yaguara commence en 1888 lorsque Paulo Meneghel arrive au port de Santos au Brésil. Exploitant de Cannes à sucre, c'est tout naturellement qu'il commence à s'intéresser à la boisson nationale Brésilienne. Ce n'est que plusieurs années plus tard, qu'aux côtés d'un de ses fils, ils décident de lancer leur propre distillerie de Cachaca. En 1950, avec la naissance de Serefim, l'aventure s'accélère et la distillerie prend encore plus de place dans le business familial. Serefim passe le flambeau à son

petit-fils Thyrso, qui en 2011, avec 2 amis d'enfance, lance la marque Yaguara, rendant la petite affaire familiale, internationale. La Canne à sucre organique de variété Java, utilisée dans l'élaboration de Yaguara prend au minimum 7 mois avant d'être récoltée. Le jour même de la récolte, la canne est broyée dans un moulin en acier qui sépare le jus de la fibre. Le jus, appelé Garapa est ensuite filtré tandis que les résidus solides seront utilisés plus tard comme combustible pour la distillation. La fermentation des jus

est faite dans des cuves de 1500L avec des levures indigènes. La distillation est ensuite réalisée dans des alambics de type Pot-Still de 750L. Seules les têtes de distillation sont ensuite diluées avec une eau de puit profond de 300m puis reposées en acier inoxydable pendant au moins 8 mois avant la mise en bouteille. En complément de Yaguara Organico, une édition limitée sera proposée par la distillerie une fois par an.

NBRE DE RÉFÉRENCES: 2

LEHMANN WHISKIES

Whisky, France

PRODUITS WHISKIES MARQUE LEHMANN
CONTENANCE 700 ML DEGRÉS ALC. 40% MAITRE DISTILLATEUR YVES LEHMANN
ORIGINE ALSACE, FRANCE CUVE DE FERMENTATION CUVE INOX
EAU UTILISÉE POUR LA FERMENTATION EAU DE SOURCE
TYPE D'ALAMBIC RUMP DE FABRICATION ALSACIENNE, 600 L. NBRE DE DISTILLATION 2



La distillerie Lehmann a été fondée en 1850 par Joseph Lehmann; il s'agit de la plus ancienne distillerie artisanale d'Alsace, aujourd'hui labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV) qui récompense son savoir-faire et sa transmission sur 5 générations de maîtres distillateurs jusqu'à Yves Lehmann qui en est désormais à sa tête.

de whiskies alsaciens (IGP en place depuis 2015) de caractère.

La gamme Birdy, dernière née de cette volonté d'allier tradition et transmission, comprend un Blended Whisky vieilli en fûts de Bordeaux blanc, un Single Malt vieilli en fûts de Cognac et enfin un Single Malt tourbé vieilli en fûts de Bordeaux blanc.

Une attention toute particulière est accordée aux traditions des eaux de vie au goût authentique et désormais à l'élaboration

NOMBRE DE RÉFÉRENCE: 7
TYPE: BLEND, SINGLE MALT, SINGLE MALT TOURBÉ, BLEND TOURBÉ + ELSASS WHISKIES

CARAVEDO

Pisco, Pérou

PRODUIT PISCO MARQUE LA CARAVEDO
CONTENANCE 700 ML. OU 4L. DEGRÉS ALC. 41%
MASTER DISTILLER JOHNNY SCHULER
ÉTAT PRODUCTEUR ICA, PÉROU CÉPAGE UTILISÉ 100% QUEBRANTA

Pisco Portón et Pisco La Caravedo sont produits dans l'Hacienda La Caravedo, nichée dans les vallées d'Ica aux pieds des Andes au Pérou, la plus ancienne distillerie en activité en Amérique, établie en 1684. Comme beaucoup de bons produits, le Pisco apparaît comme un acte de rébellion.

En 1641, le Roi d'Espagne, Felipe IV, impose de lourdes taxes sur les vins produits au Pérou afin de favoriser la vente des vins Européens.

Afin d'échapper à cette taxe, les producteurs ont décidé de distiller leurs vins ce qui a donné naissance à un nouveau spiritueux blanc: le Pisco. Depuis, il bénéficie

d'une Indication Géographie protégée mais qui est disputée par les 2 pays producteurs, le Chili et le Pérou. Johnny Schuler, le maître distillateur garanti un processus de fabrication artisanal et en small-batches.

Les alambics sont des pot-stills en cuivre, il ne peut y avoir d'eau ajoutée pour ajuster la richesse alcoolique et tous les piscos sont reposés de 6 mois à 1 an avant la mise en bouteille. La marque possède ses propres vignes: 80 hectares sur un lit de rivière asséché qui garantit un sol idéal pour les raisins locaux.



LEHMANN EAUX-DE-VIE

Eaux-de-vie, France

PRODUITS EAUX-DE-VIE MARQUE LEHMANN
CONTENANCE 700 ML RÉFÉRENCES FRAMBOISE SAUVAGE, MARC, POIRE WILLIAMS, CEDRAT, CELERI, PRUNELLE SAUVAGE, GENTIANE DEGRÉS ALC. 45%
MAITRE DISTILLATEUR YVES LEHMANN
ORIGINE ALSACE, FRANCE CUVE DE FERMENTATION CUVE INOX
EAU UTILISÉE POUR LA FERMENTATION EAU DE SOURCE TYPE D'ALAMBIC RUMP DE FABRICATION ALSACIENNE, 600L NBRE DE DISTILLATION 2

La famille Lehmann travaille à la préservation des barrières vertes dans les villages alsaciens. En continuant d'agir en tant que brouilleurs de cru avec les villageois, ils s'approvisionnent à 90% en fruit issus des vergers de particuliers depuis plusieurs dizaines d'années. Leurs eaux-de-vie reposent au moins 3 ans avant leur mise en bouteille.

NOMBRE DE RÉFÉRENCE: 16



CULTIV GIN

Single Botanical Gin, France

PRODUIT GIN (ALCOOL DE GRAIN + GENIÈVRE) MARQUE CULTIV
CONTENANCE 700 ML. OU 10000 ML. DEGRÉS ALC. 40% MAÎTRE DISTILLATEUR YVES LEHMANN
ORIGINE ALSACE, FRANCE INGREDIENTS BLÉ ET BAIE DE GENIÈVRE
TYPE DE DISTILLATION DOUBLE EN ALAMBIC RUMP À REPASSE REDUCTION LENTE PAR PALLIER

Dans la plus pure tradition des eaux de vie d'Alsace, Yves Lehmann et son fils Florent font la part belle à l'ultralocalité. En partenariat avec des brasseurs et malteurs locaux et à l'aide d'un alambic de fabrication alsacienne par une chaudronnier de Strasbourg, leur volonté est entièrement tournée vers la production d'eaux de vie et distillats purement alsaciens alliant finesse et douceur.

Cultiv est le fruit de la collaboration entre la

distillerie Lehmann et Mezcacal Brothers. Une volonté commune de mettre en avant des produits de terroirs, d'une grande qualité mais surtout des spiritueux pour tous. Rendre ce qui est simple et excellent accessible tant au niveau de la distribution que de l'utilisation par le monde du bar et de la restauration, tel était le pari. Le Gin Cultiv est issu de la macération dans une base d'alcool 100% de blé de baies de genièvre et uniquement de cela. À contrepied du marché du

Gin qui ne cesse de se réinventer et mettre à l'honneur des botaniques du monde entier; la distillerie Lehmann souhaitait rendre hommage à la tradition du genever et de sa star qui lui donne tout son mordant et son caractère poivré. Parce qu'un gin est bien plus qu'un alcool neutre, ce pur gin de terroir n'a rien à cacher.



30

CULTIV VODKA

Single Grain Vodka, France

PRODUIT GIN (ALCOOL DE GRAIN) MARQUE CULTIV
CONTENANCE 700 ML. OU 10000 ML. DEGRÉS ALC. 40% MAÎTRE DISTILLATEUR YVES LEHMANN
ORIGINE ALSACE, FRANCE INGREDIENTS BLÉ TYPE DE DISTILLATION DOUBLE EN ALAMBIC RUMP À REPASSE REDUCTION LENTE PAR PALLIER

Dans la plus pure tradition des eaux de vie d'Alsace, Yves Lehmann et son fils Florent font la part belle à l'ultralocalité. En partenariat avec des brasseurs et malteurs locaux et à l'aide d'un alambic de fabrication alsacienne par une chaudronnier de Strasbourg, leur volonté est entièrement tournée vers la production d'eaux de vie et distillats purement alsaciens alliant finesse et douceur.

Cultiv est le fruit de la collaboration entre la distillerie Lehmann et Mezcacal Brothers. Une

volonté commune de mettre en avant des produits de terroirs, d'une grande qualité mais surtout des spiritueux pour tous. Rendre ce qui est simple et excellent accessible tant au niveau de la distribution que de l'utilisation par le monde du bar et de la restauration, tel était le pari. La Vodka Cultiv est issu de la distillation double d'un alcool 100% de blé, sans aucun rajout après distillation, aucun arôme ni texturant ici, uniquement du grain de qualité et le savoir-faire de l'artisan. Pour prouver s'il le fallait, que la

vodka peut être bien plus qu'un simple alcool neutre ; le fruit d'une véritable tradition au service d'un profil gustatif tout en finesse et rondeur.



ALTERNATIVE

Verjus, France

CONTENANCE 1L. OU 5L. PRODUCTEUR YVES LEHMANN ORIGINE ALSACE, FRANCE
CÉPAGE SYLVANER, RIESLING & PINOT BLANC MÉTHODE FLASH PASTEURISATION
RÉCOLTE PRÉCOCE

Le Verjus est un ingrédient incontournable de la cuisine. Les chefs étoilés en ont fait un ingrédient phare depuis des dizaines d'années dans l'élaboration des vinaigrettes, sauces et infusions.

Tout naturellement, le monde du bar s'est intéressé à cet ingrédient idéal pour substituer le citron hors saison. Lehmann travaille uniquement de la vigne en propre pour cette cuvée de verjus de la récolte 2020 ; les cépages locaux Sylvaner et Riesling sont les plus acides disponibles dans la région. Sans souffre, ni filtration à froid afin de respecter au mieux le goût originel du jus de raisin vert, Alternativ Verjus est flash pasteurisé, ce qui lui confère une durée de vie de près de deux semaines au réfrigérateur dans de bonnes conditions de conservation.

31



32

AKAYANE

Gin, Japon

PRODUIT GIN (BASE SHOCHU) MARQUE AKAYANE
CONTENANCE 700 ML. DEGRÉS ALC. 46% MASTER DISTILLER SATA SOUJI SHOTEN
ORIGINE KAGOSHIMA, JAPON MATIÈRE PREMIÈRE SHOCHU DE PATATE DOUCE

Située dans la préfecture de Kagoshima au Japon, Akayane est une distillerie artisanale dirigée par Sata Souji Shoten, l'un des producteurs de Shochu les plus célèbres et récompensés. Le Shochu est un distillat japonais produit à partir d'ingrédients tels que les patates douces, l'orge, le riz ou le sarrasin.

Avec l'objectif de diffuser la culture de Shochu au monde entier, Akayane a initié une collaboration avec la distillerie Alsacienne Mette, pour créer une gamme de Gins à partir du Shochu. Le résultat est une série de

4 Gins artisanaux, portant le nom des 4 Saisons, et qui incarnent le terroir et les plantes uniques de Kagoshima.

En utilisant des plantes comme le yuzu, la fleur de cerisier ou encore le champignon shimeji, les profils aromatiques de ces boissons leur confèrent une place dans les incontournables pour les amateurs de gin.

NOMBRE DE RÉFÉRENCE: 4

SATA SOUJI SHOTEN

Eaux-de-vie, Japon



PRODUIT LIQUEUR DE PRUNE MARQUE SATA SOUJI SHOTEN
BASE ALCOOLIQUE SHOCHU DE RIZ MAISON
TYPE DE PRUNES UTILISÉES PRUNE "OHSHUKUBAI" DE TOKUSHIMA
TYPE DE MACÉRATION SECRET DE LA DISTILLERIE

L'Umeshu ou « vin de prune japonaise » est de plus en plus consommée et produit au Japon.

Le Kakutama est le fruit d'une macération de prune dans un imo distillé à Souji Shouten en méthode traditionnelle japonaise, c'est-à-dire en chauffe directe par injection de vapeur dans le moût de patate douce. Les prunes

sont macérées durant 2 semaines puis le liquide est dosé en sucre, puis filtré pour obtenir une liqueur finale titrant à 12 degrés. Les japonais la consomment le plus souvent sur glace à l'apéritif comme en cocktail, ou allongé d'eau gazeuse ou de tonic pour en apprécier pleinement la rondeur et gourmandise.

LIQUEUR DE YUZU

PRODUIT LIQUEUR DE YUZU MARQUE AKAYANE
BASE ALCOOLIQUE IMO SHOCHU
TYPE DE MACÉRATION DOUBLE MACÉRATION DE YUZU BIO
TYPE D'ALAMBIC ALAMBIC À GRAPPA
NBRE DE DISTILLATIONS 3 AU TOTAL

Produit dans le second bâtiment de la distillerie, cette liqueur est produite à partir d'une base d'eau de vie de Yuzu distillée en alambic pot still européen.

Les yuzus bio sont ensuite macérés durant deux semaines dans cette base alcoolique avant que le liquide ne soit filtré pour retirer les résidus et dépôts.

Titrant à 22 degrés - ce qui est rare pour une liqueur au Japon - ce spiritueux est idéal pour la confection de cocktail ou en dégustation durant un repas, sur glace ou bien allongé d'eau gazeuse.



IMO SHOCHU

PRODUIT IMO SHOCHU MARQUE SATA SOUJI SHOTEN
TYPE PATATE DOUCE IMO SHOCHU
TEMPS DE FERMENTATION 2 SEMAINES
(1 POUR LE PREMIER SHIKOMI / 1 POUR LE DEUXIÈME SHIKOMI)
TYPE D'ALAMBIC ALAMBIC POT STILL 2500-5000L
NBRE DE DISTILLATION 1

Les distilleries Souji Shouten et Akayane font partie du patrimoine traditionnel de la production à Kagoshima mais représentent également l'avenir de la catégorie Shochu.

En effet, ce sont les deux seules distilleries de tout le Japon à travailler le blending pour créer des profils aromatiques uniques à partir d'une variété unique de patate douce. Au total, ce sont 9 alambics qui servent à distiller le fameux moromi

- un moût combiné de riz kojiifié fermenté et patate douce fermenté qui servira de base alcoolique de distillation - pour obtenir des spiritueux de degrés et profils gustatifs infinis.

En utilisant les méthodes de distillation japonaise par injection de vapeur et européenne de chauffe directe par manteau de chaleur, Munehiro Sata et son équipe ont mis au point après 3 ans de recherche une gamme nouvelle de Imo Shochu aux saveurs plus



33

EMPIRICAL SPIRITS

Danemark

PRODUIT SPIRITUEUX HORS CATÉGORIE MARQUE EMPIRICAL SPIRITS

CONTENANCE 500 ML. DEGRÉS ALC. 27 À 43%

LIEU DE PRODUCTION COPENHAGUE, DANEMARK BASE UTILISÉE KOJI D'ORGE

TYPE D'ALAMBIC VACUUM STILL

Oubliez tout ce que vous connaissez sur les spiritueux. Lars Williams, en charge pendant près de 10 ans de la fermentation du restaurant Noma à Copenhague et Mark Emil, anthropologue et directeur du Mad Symposium, apportent au monde des spiritueux une vision gastronomique et radicalement nouvelle.

Se revendiquant comme une entreprise de "saveurs"

et pas comme une simple distillerie, Empirical Spirits offre une gamme de spiritueux qui puise ses inspirations de leurs voyages : entre le Japon, le Mexique et l'Europe.

L'idée étant de pouvoir partager des saveurs, des traditions et avec comme techniques principales, la fermentation avec le Koji et la distillation "sous vide" à basse température, permettant une meilleure

conservation de la fraîcheur des arômes.

Empirical Spirits propose 4 spiritueux dans leur collection permanente: Helena, The Plum, I Suppose et Ayuuk. Et tout au long de l'année de petits lots expérimentaux font leur apparition sous forme d'édition limitées.



ALGEBRA

Extra-dry Coffee Liqueur. Royaume-Uni

PRODUIT LIQUEUR DE CAFÉ MARQUE ALGEBRA CONTENANCE 500 ML.

DEGRÉS ALC. 19% TX SUCRE 100G/L LIEU DE PRODUCTION LONDRES, ROYAUME-UNI

INGRÉDIENTS CAFÉ, RHUM, SUCRE DE CANNE

ORIGINE DU CAFÉ MALAWI, ETHIOPIE, AM. CENTRALE, BRÉSIL (TYPE ARABICA)

MÉTHODE EXTRACTION FRACTIONNÉE À FROID AVEC DE L'EAU UNIQUEMENT

Créé par Yves Cosentino dans la volonté de créer une liqueur à la saveur de café omniprésente; Algebra est l'une des seules liqueurs de café affichant un taux de sucre à 100g/L (minimum légal de la catégorie liqueur) d'où son nom Extra Dry. Obtenue par extraction à froid de café juste après torréfaction.

La sélection de grain est faite par Yves et le torréfacteur Has Bean à Londres. Ce dernier est engagé dans une démarche d'approvisionnement équitable hors certification, en payant systématiquement un

prix supérieur aux producteurs à celui du marché; Has Bean affiche en toute transparence chaque année son rapport d'approvisionnement. L'extrait de café est ensuite assemblé avec un extrait de Rhum de mélasse des Caraïbes et sucre de canne pour être finalement embouteillé à 19% d'alcool.



CLAIRIN MILOT

Rum Clairin, Haïti

PRODUIT RHUM MARQUE CLAIRIN CONTENANCE 750 ML. DEGRÉS ALC. 55% MAITRE DISTILLATEUR

PATRICK DE SAINT SURIN ORIGINE MILO, HAÏTI

TYPE D'ALAMBIC FABRICATION UNIQUE, HYBRIDE ENTRE

POT STILL ET ANCIENNE COLONNE NBR DE DISTILLATION 2



Ce clairin est produit par Patrick Saint-Surin qui en 2012 reprend l'exploitation familiale.

Lorsqu'il débute ce projet, il ne s'agit pas seulement de reprendre l'activité et la tradition familiale. C'est aussi sa façon à lui de conserver et de donner à connaître une pratique vieille de plusieurs siècles.

Dans cette idée de partage, Patrick crée rapidement un Economusée du guildivier (nom local de la distillerie de clairin) qui voit le jour en 2018.

Le Clairin est un rhum produit artisanalement à partir de jus de canne à sucre fraîchement pressé.

Le mot provient du créole haïtien "klerin". Une des particularités des clairins vient notamment des variétés de cannes utilisées. Celles-ci ayant été introduites il y a plusieurs siècles, elles ont lentement évolué et sont encore très proches génétiquement des variétés existantes il y a 200, 300 ou 400 ans.

Patrick travaille uniquement avec des variétés de cannes locales (Medialande, Pete Coca, Zariete) provenant de ses 10 hectares de champs ainsi que de quelques champs appartenant à ses voisins.

Les cannes sont récoltées à deux moments de l'année,

selon lui les meilleurs pour obtenir une concentration maximale de sucre: février-mars et juillet-août. Sitôt récoltées, elles sont chargées sur des ânes qui les acheminent à la distillerie.

Elles sont immédiatement broyées afin d'extraire un jus d'une fraîcheur incroyable. Celui-ci est immédiatement transféré à la main dans les cuves à fermentation appelées localement pièces. Les moûts sont fermentés à l'air libre sans intrants. Une fois la fermentation achevée après environ 10 à 15 jours, la distillation démarre.

Patrick travaille avec un petit alambique de type pot still qu'il a construit

lui-même. Il est surmontée d'une ancienne colonne de rectification dont les plateaux ont été retirés. La chauffe est au feu de bois. Il lui faut deux passes (distillations) pour obtenir son clairin.

Un clairin traditionnel ne subit pas d'adjonction d'eau après production. C'est pour cela que les productions sont embouteillées autour de 50-55%.

HOCBENDOCK

Rum. France

PRODUIT RHUM (MÉLASSE ET RAM) MARQUE HOCBENDOCK

CONTENANCE 700ML DEGRES ALC. 40% MAITRE DISTILLATEUR BENOÎT GARCIA

ORIGINE LAURE-MINERVOIS, FRANCE TYPE RHUM MÉLASSE BIO,

RAM MÉLASSE-AGRICOLE-GRANDS ARÔMES TEMPS DE FERMENTATION CINQ JOURS

TYPE D'ALAMBIC COPPER-STILL ET SOUS-VIDE NBR DE DISTILLATION 1

Benoît Garcia est de ces sorciers de l'alambic qui se nourrit d'innovation et de découverte. Profondément attaché à son terroir Occitan, il fonde sa distillerie BOWS (Brave Occitan Wild Spirit) en 2016 à Montauban. Désormais déménagée à Laure-Minervois, Benoît s'y attache à valoriser son terroir, les circuits courts et innove sans cesse pour proposer des spiritueux dans l'ère du temps, teintés d'histoire et de passion. Dans une approche respectueuse de ses

partenaires agriculteurs, ses distillats sont d'une infinie justesse et d'une originalité sans pareille, que son talent révèle à la distillation.

Hocbendock est une marque de rhum destinée aux novices comme aux connaisseurs. Le blanc est un rhum de mélasse bio, destiné à la mixologie et la dégustation, très aromatique et floral, il tire sur des notes rondes et végétales de canne à sucre avec une finale puissante en rétro olfaction. L'épicé est un OVNI, sans

sucré ni colorant, il est en réalité un mélange de trois rhums dans lesquels macèrent et infusent des épices, écorces de racine et agrumes. Le tout est ensuite filtré sur écorce de roiboos pour lui donner une couleur naturellement ambrée et une grande fraîcheur.

NB DE RÉFÉRENCES : 2



HUMO

Liqueur de Chipotle, Espagne

PRODUIT LIQUEUR (ALCOOL DE MÉLASSE) MARQUE HUMO
CONTENANCE 500ML DEGRÉS ALC. 32%

MAITRE DISTILLATEUR ROBERTO RUIZ ET JAVIER PULIDO ORIGINE ESPAGNE
INGRÉDIENTS MÉLASSE, CHIPOTLE, ZESTES AGRUMES, CANNELLE, CACAO
MÉTHODE DOUZE HEURES DE CUISSON/FUMAGE
PUIS SALAISON DURANT 6 MOIS AVANT MACÉRATION
AFFINAGE UN MOIS EN FÛT DE PEDRO XIMÉNEZ

À la jonction des mondes de la gastronomie et la mixologie, le chef Roberto Ruiz et le distillateur Javier Pulido se sont retrouvés autour d'un projet de cuisine liquide. En alliant les racines mexicaines du piment Jalapeño et en plantant ses graines dans le climat espagnol idéal de Segovia; le chef Ruiz obtient ainsi après 8 mois une matière première idéale à la confection du fameux chipotle. Il l'utilise à la fois dans sa cuisine,

mais également dans des préparations liquides, qui sont la genèse du projet Humo.

Humo est une ode à la tradition mexicaine de la cuisson et du fumage des piments, une technique de conservation ancestrale qui renforce les saveurs et le pouvoir piquant du Jalapeño.

En associant cette matière première unique à des macérations d'agrumes, de cannelle et de cacao dans un alcool de mélasse; une

liqueur à la fois riche en bouche et puissante donne toute la profondeur et la complexité délicieusement pimentée du terroir Mexico-castillan. Ce macérât est enfin affiné dans des fûts ayant contenu du Pedro Ximénez durant un mois, pour donner de la structure et des notes très légèrement boisées.

NB DE RÉFÉRENCES : 1



SASSY

Calvados, France

PRODUIT CALVADOS MARQUE MAISON SASSY
CONTENANCE 700ML DEGRÉS ALC. 40% MAITRE DISTILLATEUR NICOLAS GARNIER
ORIGINE ORNE, FRANCE MATIÈRE PREMIÈRE CIDRE DOUX 30 VARIÉTÉS POMMES
TEMPS DE FERMENTATION EN CUVE 3 À 4 SEMAINES
TYPE D'ALAMBIC COLONNE NBRE DE DISTILLATION 1

Déjà à l'origine d'une vague de renouveau et démocratisation du cidre dans l'Hexagone et au-delà; la maison Sassy s'est rapproché du producteur Nicolas Garnier pour continuer de rendre à la pomme sous toutes ses formes les lettres de noblesse qu'elle mérite. De cette collaboration est né la volonté de proposer une gamme de Calvados ancré dans son terroir, Nicolas étant cidriculteur et distillateur à la tête du domaine familial du même nom.

C'est au côté de son père Patrick qu'il a appris, dans la tradition de

transmission du savoir-faire depuis maintenant cinq générations.

Deux cuvées voient donc le jour, une Fine produite à partir d'un cidre doux issu de la fermentation juste après pressurage d'une trentaine de variétés de pommes durant 4 à 5 semaines. Le moût est ensuite distillé dans l'alambic à colonne datant de 1923 qui est dans la famille depuis 4 générations. Vient ensuite l'affinage en fût de 400L durant 1 an environ, avant d'être transvasé en vieux foudres de 3000 à 5000L durant une année supplémentaire. Le XO quant à lui, après une année

d'élevage en fût de 400L également, restera encore 5 ans supplémentaires en vieux foudres de chênes. Ce choix d'alterner entre un fût de plus petite taille pour apporter une belle structure tannique, puis l'oxygénation et l'aération supérieures en foudres est la signature du maître distillateur. Cela confère aux Calvados Sassy, à la fois des arômes de pommes vertes et une grande fraîcheur, tout en conservant un fruité et une longueur en bouche très agréable.

NB DE RÉFÉRENCES : 1



MAIZ NATION

Whiskey & eau-de-vie de maïs, Mexique

PRODUIT WHISKEY MARQUE MAIZ NATION
CONTENANCE 700 ML. DEGRÉS ALC. 45% PRODUCTEUR JONATHAN BARBIERI ORIGINE
OAXACA, MEXICO
MATIÈRE PREMIÈRE DIFFÉRENTES VARIÉTÉS DE MAIS NATIFS D'OAXACA

L'histoire de Jonathan Barbieri et les spiritueux commence dans les cantinas de Oaxaca il y a plus de 20 ans. Artiste itinérant et passionné par la culture Oaxaqueña, ce créateur distillateur est à l'origine en 2007 du projet Mezcal Pierde Almas, puis en 2014 de l'une des premières distillations de whisky indigène mexicain.

Dans un souci de préservation des écosystèmes locaux et du savoir-faire ancestrale des communautés Mixtèques, Jonathan et sa femme Yira Vallejo travaillent en symbiose avec un ensemble de producteurs de maïs natifs dont les premières traces de domestication remontent à plus de 10 000 ans dans la

vallée centrale de Oaxaca. Maiz Nation est un projet tout à la fois innovant et ancré dans l'histoire du peuple mexicain. Le maïs, élément central de sa culture culinaire, est fermenté au levain avant d'être distillé deux fois dans des alambics en cuivre de petite taille, puis réduit lentement par pallier avec de l'eau de puits locale.

Une cuvée blanche sans vieillissement donne un aperçu de la richesse gustative des maïs natifs. L'Anejo quant à lui est vieilli en barriques neuves de chêne américain. Aucune mention d'âge n'est faite, en raison du climat atypique et des variations de température importantes

dans la région, qui confère un vieillissement indigène que Jonathan continue, encore aujourd'hui, d'étudier pour comprendre son influence sur l'évolution du spiritueux une fois enfûté.



MAH

Eau-de-vie de Mahua, Inde

PRODUIT MAHUA FLOWER SPIRIT MARQUE MAH CONTENANCE 500 ML. & 5L
DEGRÉS ALC. 40% ORIGINE FRANCE & INDE DISTILLATEUR MAISON ROYER
DISTILLATION ALAMBIC SOUS VIDE DE 120L.

La fleur de Mahua, issue de l'arbre du même nom et aussi nommé Kalpa vriksha en Inde est peu connue en occident.

Principale ressource naturelle des communautés Adivasis qui vivent à son contact, son utilisation est encore largement réglementée voire interdite depuis l'époque de la colonisation britannique. Source d'émancipation économique et sociale, son utilisation comme matière première pour un spiritueux a inspiré une

équipe d'anthropologues et entrepreneurs sociaux franco-indiens.

La distillation de Mah se fait à partir de la fleur séchée importée en France, puis fermentée et distillée à Cognac.



OTTO'S

Vermouth, Grèce

PRODUIT VERMOUTH MARQUE OTTO'S
CONTENANCE 750 ML. DEGRÉS ALC. 17%
LIEU DE PRODUCTION ATHÈNES, GRÈCE VIN UTILISÉ VIN DE MUSCAT FORTIFIÉ
AROMATIQUE & INFUSIONS PÉTALES DE ROSES, ARMOISE ORIGAN, AGRUMES,
FEUILLES D'OLIVIER, KUMQUAT

Otto's est le fruit d'une collaboration entre un master distiller et le bar The Clumsies à Athènes (6e meilleur bar du monde en 2019). Typique de la tradition du vermouth grec, léger et floral, il est élaboré à partir d'un vin grec de haute qualité fortifié avec de l'eau de vie locale. Les infusions et macérations secrètes qui lui donnent son caractère si particulier incluent des pétales de roses, de l'armoise, ainsi que des agrumes. Son taux léger en sucre le situe entre les vermouths secs et sucrés, en faisant une option idéale en cocktail ou seul avec quelques glaçons et du tonic, pour un instant de fraîcheur à l'apéritif.



SKINOS

Liqueur de Mastiha, Grèce

38 PRODUIT LIQUEUR DE MASTIHA MARQUE SKINOS
CONTENANCE 700 ML. DEGRÉS ALC. 30% LIEU DE PRODUCTION ILE DE CHIOS, GRÈCE
MASTIHA UTILISÉ GRADE A MACÉRATION 3 MOIS DANS DE L'ALCOOL NEUTRE
TYPE D'ALAMBIC CUIVRE

Skinos est l'expression la plus pure du terroir grecque de l'île de Chios. Depuis l'an 600 avant J.C, les grecs ont produit ce spiritueux dont Hypocrate lui-même vantait les vertus digestives et curatives. Il est produit à partir de la sève de l'arbre à Mastiha. La récolte se fait encore à la main, dans les villages regroupés sous l'appellation d'origine contrôlée. Seule le Mastiha de qualité supérieure est utilisé dans la macération, puis la distillation de

Skinos, en faisant la marque à la traçabilité et la qualité la plus stricte de toute la Grèce.



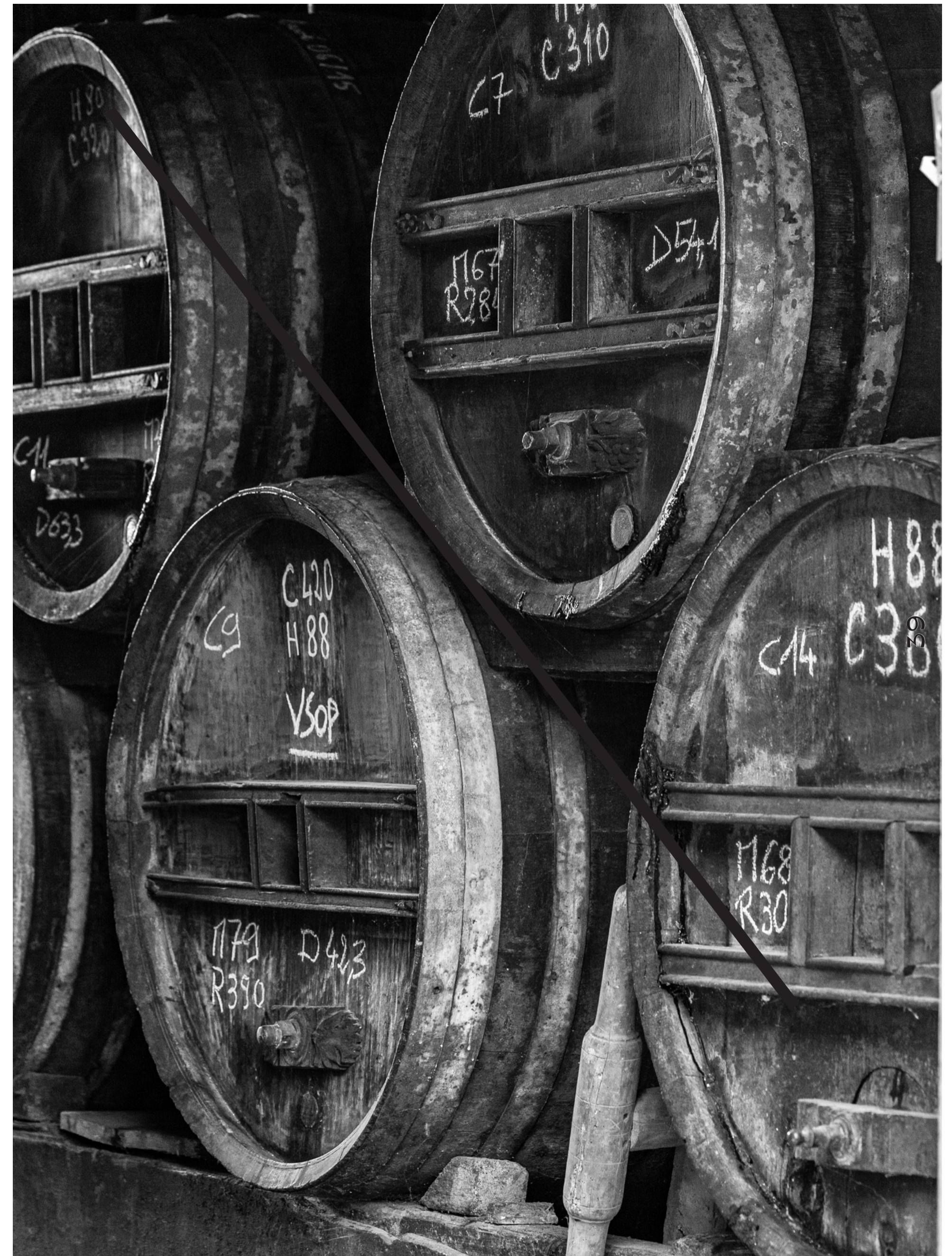
SIRENE

Amaro, Bitter, Aperitivo Rosso

PRODUIT AMARO BITTER MARQUE LIQUORE DELLE SIRENE
CONTENANCE 700 ML. DEGRÉS ALC. 23% LIEU DE PRODUCTION LAC DE GARDE, ITALIE
NBRE DE BOTANIQUE 23 BOTANIQUES FRUITS, RACINES,
HERBES AROMATIQUES, FLEURS MÉTHODE INFUSION UNIQUE DANS DE L'EAU
ET DE L'ALCOOL AVANT ASSEMBLAGE

Liquore delle Sirene est produit sur le Lac de Garde, en Vénétie italienne. des bitters, il s'avère être une alternative artisanale du Campari et de l'Apérol.

Issu de small batch, ce bitter 100% artisanal reflète la mythologie des sirènes du Lac de Garde, qui offraient au marin l'élixir d'amour. Pure expression italienne de la tradition. Très amer et léger en sucre, il est d'une longueur incomparable qui révèle toute sa complexité et sa versatilité en cocktail.



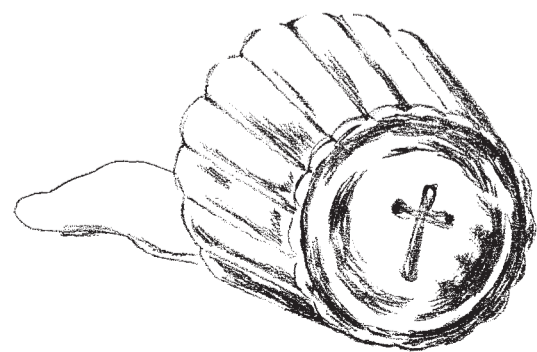
OTHER COOL STORIES



VASO VELADORA

Agave Glass

Le "vaso mezcalero" ou Veladora est le verre typique de dégustation du mezcal à Oaxaca. Il s'agit en réalité d'un bougeoir que l'on retrouve dans les Eglises, avec une petite croix gravée dans le fond. On entend souvent "Beber hasta la cruz" ou finir son verre jusqu'à voir apparaître la croix au fond du verre.



40



CANETTA

CONTENANCE: 187ML
TYPE DE VINS: ROUGE, ROSÉ, ORANGE ET BLANC
ORIGINE: FRANCE ET ESPAGNE

Canetta est un projet de vins naturels en canette, un contenant écologique et adapté aux nouvelles pratiques de consommation.

1 canetta = 1,5 verres de vin / 4 canetta = 1 bouteille

CHILLED

CONTENANCE 250ML CBD 20G SUCRE 0G
NBRE DE CALORIES 1 À 3 THC 0,0% DEGRÉS ALC. 0%

Chilled est une eau de source Française carbonatée en canette contenant 20mg de CBD.

La gamme se compose de 3 produits:

- Hibiscus blanc du Sénégal
- Abricot & Romarin
- Rose & Poivre de Sishuan'

Le CBD optimise la réponse naturelle à la douleur, mais aussi aux angoisses et à l'anxiété.



41



MEZCAL BROTHERS
& OTHER CRAFT STORIES



CONCEPTION GRAPHIQUE Baptiste Marteau

MEZCAL BROTHERS est une marque de M3 Liquors COPYRIGHT@ Mezcal Brothers 2023

TOUS DROITS RÉSERVÉS MEZCAL BROTHERS

ADRESSE 96 rue Chardon Lagache 75016 Paris, France 801 721 606 R.C.S Paris

CONTACT IMPORTATION/RELATION MARQUE/MARKETING/AGAVE SPIRITS

David Miguères +33 6 26 68 00 21 / David@mezcal.fr

CONTACT COMMERCIAL/DISTRIBUTEUR GROSSISTE

Benjamin Missoffe +33 7 69 25 55 92 / Benjamin@mezcal.fr

WEBSITE mezcal.fr

IMPRESSIION Newspaperclub au Royaume-Uni