
CATALOGUE DES NOUVEAUTÉS 2026



Hamaye Umami – Distillerie BOWS (France)

BOWS Distillerie

Fondée en 2017 à Montauban par Benoît Garcia, puis installée dans le Minervois, BOWS opère comme une véritable ferme-distillerie. Benoît y mène un travail particulièrement exigeant sur les fermentations et la distillation, animé par une recherche d'autosuffisance et par l'affirmation d'une identité profondément occitane et ancrée dans son terroir local.

Les matières premières & la gamme

Hamaye est une composition aromatique construite autour de la recherche de l'umami.

3 thés bio sont assemblés : vert, noir et lapsang souchong fumé, afin d'obtenir, après 3 semaines de fermentation, un kombucha servant de base aux infusions. Du miso blanc, une sauce tamari et le champignon shiitaké viennent ensuite intensifier la dimension umami, qui est finalement fortifiée dans l'esprit des vermouths. Trois spiritueux distincts, donnent naissance aux 3 cuvées : eau-de-vie de malt, une eau-de-vie de cactus et figue de Barbarie, et un rhum de mélasse. À chacun sont ajoutés un sirop issu de la matière première correspondante, une pointe de fleur de sel, ainsi que des ajustements aromatiques spécifiques : zeste de citron et piment d'Espelette pour la cuvée Cactus, une touche de vanille pour la Mélasse.

- **Hamaye Cactus** met pleinement en avant l'umami, avec des notes évoquant l'hydromel et une grande sensation de fraîcheur
- **Hamaye Malt** exprime un profil très céréales, aux accents mentholés et gourmands, sans doute la plus accessible des trois expressions
- **Hamaye Mélasse** se distingue par un nez intensément aromatique, porté par les esters du rhum, équilibré par la rondeur du sirop de mélasse



Idéal pour

Les bars à cocktails ou restaurants en recherche d'ingrédients originaux avec de belles notes umamis et une trame aromatique simple d'utilisation.

Trouver une alternative aux vermouth et alcools de soutien, ajoutant une infinité de possibilités en cocktails léger en alcool et sucre (16% vol. alc et 60g/L sucre).

Un outil de plus à côté des bitters, vermouths, liqueurs...

Le produit phare

Hamaye Mélasse est une étonnante combinaison de notes florales et gourmandes à tester en Manhattan. Le nez puissant du rhum à ester et sa douceur en bouche en contrepoint, délicieux également sur glace, seul.

Commercial

Gamme de 3 Hamaye

Tarif préférentiel pour commande de la gamme complète

Possibilité de vrac sur précommande

Masterclass à venir sur Paris et Marseille en 2026

Bouteille de 70cl

16% vol. alc.

60g/L sucre

Produits en taxe intermédiaire (pas de CSS)

Vermouths & Quinquinas – Kina Karo (France)

Maison Kina Karo

Fondée en 1928 par André Carreau, elle est aujourd’hui menée d’une main de maître par Aurélien Carrelas, créateur et apéritif maker.

Cépages et ingrédients locaux, travail précis orienté sur le terroir du Sud de la France avec un soucis de cohérence économique et écologique.



Les matières premières & la gamme

Le raisin est la composante principale des apéritifs de Kina Karo, plus de 75% du produit fini. Le Grenache, Carignan et Cinsault confèrent aux recettes une signature unique, sans artifices.

Un Quinquina blanc et un rouge, les numéros 1 et 2 de la gamme offrent un retour aux sources pour les amoureux des apéritifs d’antan. Des botaniques comme la rose, la camomille, la muscade, la cannelle et le clou de girofle vous transporteront immédiatement dans un univers aux accents chantants et chaleureux.

Deux vermouth, les numéros 3 et 4 viennent compléter la gamme, ils sont l’expression pure de l’innovation offerte par Aurélien. A la recherche du goût le plus juste, Kina Karo veut rendre au vermouth de sa superbe en proposant un rapport qualité prix imbattable et un goût versatile pour l’ensemble des cocktails, modernes ou classiques.

Résolument plus sec et précis que la concurrence industrielle, les taux de sucre et la complexité aromatique font de Kina Karo une offre unique d’apéritifs dans l’ère du temps, pour restaurants, bars et caves.

Idéal pour

Assurer une gamme de verse, sans colorant ni additifs, au rapport qualité prix optimal pour la confection de cocktails. Trouver une alternative française et locale aux vermouths italiens, avec une trame aromatique plus légère et dans l’ère du temps.

Les restaurants ayant une offre de vermouth diversifiée et les cavistes en recherche d’une référence sur la catégorie avec un prix d’entrée de gamme sur étagère

Le produit phare

Kina Karo N°3 et ses notes de thym, sauge et sarriette offre une alternative sérieuse aux vermouths dry les plus connus. D’une grande fraîcheur et son amertume font des merveilles en dry martini.

Commercial

Gamme de 4 références d’apéritifs
Disponible en format 75cl et Bag in Box de 5L
Disponible en magnum sur précommande

Masterclass à venir sur 2026

Bouteille 75cl et Bag in Box 5L
16% vol. alc.

80 à 110g/L sucre

Produits en taxe intermédiaire (pas de CSS)

La Marceaudine & la Gaspardine – Aurélien Carrelas (France)

Aurélien Carrelas

Apéritif maker et auteur du renouveau de la marque Kina Karo, Aurélien s'attèle à confectionner une offre au plus proche du monde de la restauration moderne.

A sa gamme d'apéritifs, viennent s'ajouter deux liqueurs essentielles du monde du bar.



Les matières premières & la gamme

La Marceaudine est une liqueur de Citron jaune réalisée à partir d'arômes naturels d'écorces de citron jaune, sans ajout de colorants.

La Gaspardine est une liqueur de Menthe fraîche réalisée à partir d'arômes naturels de menthe. 100% naturelle, sans ajout de colorants. Contrairement aux liqueurs à base de menthe glaciale, elle offre un plus grand champ des possibles durant le repas et en cocktail.

Dans un monde des liqueurs en effervescence constante, ce duo est un parti pris de retour aux grands classiques du bistrot français, où simplicité et qualité vont de pair pour une utilisation du quotidien.

Une gamme idéale pour rafraîchir les fins de repas, grâce à sa faible teneur en sucre. Ses notes discrètes ajoutent à sa versatilité en cocktail.

Accompagnez-la de quelques glaçons et allonger à souhait avec un trait d'eau gazeuse.

Idéal pour

Une alternative au Limoncello souvent trop dosés en sucre, des liqueurs de menthes au goût trop médicamenteux.

Pour des alternatives de liqueur pour bistrot et bar qui correspondent aux attentes de la clientèle actuelle, plus faible taux de sucre, plus faible degré alcoolique.

La recherche du rapport qualité-prix à l'état pur.

Le produit phare

La Gaspardine et son peps qui offre à tous les amateurs de menthe, l'assurance d'une bouteille à partager qui ravira l'ensemble des convives d'une réunion d'amis.

Commercial

Gamme de 2 références de liqueurs
Disponible en format 1L bouteille et Bag in Box de 5L

15% vol. alc.

80 à 110g/L sucre

Produits en taxe adaptée (pas de CSS)

Armagnac - L'Encantada (France)

L'Encantada

Le projet est né en 2011 par la réunion de 3 amis de la région, dans un souci de préservation de l'authenticité de l'eau-de-vie de Gascogne et de l'appellation Armagnac.

Très attaché au brut de fûts, l'Encantada produit également de superbes blanches et VS à destination de la restauration et du bar.



Les matières premières & la gamme

Les Armagnacs de l'Encantada sont le fruit du travail d'assemblage et de sélection de différents domaines.

Vincent, le maître de chai, met un point d'honneur à conserver ces jus de distillateur brut de fût, pour faire briller leur authenticité. Aucune adjonction de colorant, de sucre ou de bois, rien que le travail du terroir et 700 ans d'histoire de cette appellation magnifique qu'est l'Armagnac.

Une gamme de 4 produits :

- une blanche
- un VS
- un VSOP
- une cuvée brute de fût en finish Weller

Nous avons cherché un équilibre entre des Armagnac du quotidien pour cocktail et service sur les zincs et belle cuvée de connaisseurs.

Les cuvées Blanche et VS offrent beaucoup de versatilité en cocktail et des profils aromatiques très recherchés en mixologie. Le VSOP et le brut de fût permettront de compléter une offre haut de gamme à des tarifs attractifs, avec un vrai travail de sélection des domaines et eaux-de-vie qui les composent.

Idéal pour

Tout amateur d'Armagnac et Cognac en recherche d'une gamme de référence.

Les bars qui apprécient travailler la blanche d'Armagnac pour son profil vineux, floral et frais.

Les cavistes en recherche d'authenticité pour une catégorie incontournable, avec des rapports qualité prix très avantageux.

Le produit phare

Tattoo finish en Bourbon Weller du domaine Labeyrie, millésime 2012 et brut de fût à 54,2% vol. alc. Ce produit embouteillé comme « eau de vie de Gascogne » est une explosion de saveurs, gourmandise et épices.

Commercial

Gamme de 4 eaux de vie (et davantage sur demande)

Vrac disponible pour Blanche et VS
Masterclass à venir sur Paris, Marseille et Bordeaux en 2026

Bouteilles 75cl et Bag in Box de 5L
40 à 55% vol. alc.

Produits en taxe intermédiaire (pas de CSS)

N'hésitez pas à nous solliciter pour
une dégustation !

Victoire@mezcal.fr (Paris)

Louise@mezcal.fr (Marseille & Sud)

Antoine@mezcal.fr (Bordeaux)

Benjamin@mezcal.fr (Paris)

