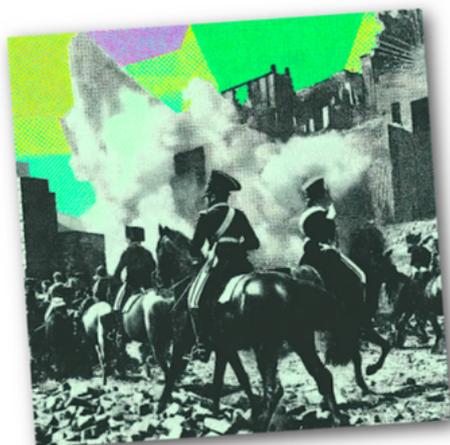


AGAVE

CHRONICLES - N°1

By The Jack Drop & The French Agave



Réédition de notre première chronique, initialement pour Passion-Rhum, la boutique en ligne de notre ami Jef qui propose désormais une belle sélection d'agaves.

Présentation, dossier spécial "Cinco de Mayo", focus & dégustation de Tequilas de la marque Fortaleza, conseils pour bien débuter...

Nous espérons que ce petit magazine prendra de l'épaisseur au fil des mois, et que vos retours nous aiderons à rédiger un contenu encore plus qualitatif !

Merci de votre lecture, et merci à Jef de nous avoir intégré à son magazine !

Dès l'édition n°2, nous prendrons notre envol, et vous proposerons un format légèrement revu.

CINCO DE MAYO



LES CHRONIQUES MEXICAINES
DE CLARA ET JACK



CINCO DE MAYO



PLUS QU'UNE FETE. UNE CELEBRATION DE LA CULTURE MEXICAINE



Au début des années 1860, le Mexique est en grande difficulté économique. Le président Benito Juárez suspend le paiement des dettes contractées auprès de la France, du Royaume-Uni et de l'Espagne. En réponse, les trois puissances envoient des forces navales pour réclamer leur dû. Le Royaume-Uni et l'Espagne négocient un retrait diplomatique... Mais la France, sous Napoléon III, poursuit une invasion militaire pour établir un empire favorable à ses intérêts !

Le 5 mai 1862, dans la ville de Puebla (étape stratégique pour atteindre la capitale Mexico), les soldats mexicains pourtant en infériorité numérique remporte une victoire historique grâce une bonne connaissance de leur terrain, et une pluie soudaine (que certains qualifient de divine), qui mettra à mal les assauts français. Bien que temporaire, puisque les français prendront Mexico l'année suivante, cette victoire morale résonne fort dans le coeur du peuple mexicain, et provoque un élan patriotique important.

Aujourd'hui célébrée à Puebla par des repas, danses traditionnelles, ou des reconstitutions de cette bataille historique, le Cinco de Mayo a également trouvé un écho très fort aux Etats-Unis, symbole d'une lutte contre l'impérialisme, mais aussi d'une bonne occasion de célébrer les origines latinos d'une grande partie de la population. Nos amis américains étant très enclins à faire la fête, tacos, bières mexicaines & grosses margaritas sont de la partie. Il est également important de noter que c'est aux US que les spiritueux d'agave ont fait leur ascension. Tequila, Mezcal de grande qualité y sont très prisés, et il n'est pas rare d'acheter une Blanco à 200\$ ou une Añejo à des prix inimaginables en Europe.

Alors si vous lisez cette chronique, le 11 mai c'est déjà passé, mais rien ne vous empêche de rendre hommage au courage du peuple mexicain, et au savoir-faire ancestral qui accompagne leurs distillats.



CREDIT : TEQUILA OCHO

FORTALEZA

LA DECOUVERTE DU MOIS FORTALEZA BLANCO STILL STRENGTH 46°

Si la quantité de Tequila, Mezcal & autres spiritueux déjà sur le marché est quasi-infinie, chaque fois que nous en aurons l'occasion nous vous ferons découvrir un coup de cœur récent. Une façon de vous présenter toutes les nuances de l'agave, petit à petit, que ce soit pour une dégustation pure, ou autour d'un cocktail.

PARMI NOS RECENTES DECOUVERTES. LA TEQUILA FORTALEZA !

Fondée en 1873 par Don Cenobio Sauza, l'un des pionniers de l'industrie de la tequila, la distillerie a été relancée en 1999 par son arrière-petit-fils, Guillermo Erickson Sauza. Il a restauré les installations d'origine pour produire la tequila selon les méthodes traditionnelles de ses ancêtres. Installée au cœur de la ville de Tequila, dans la région de Jalisco, elle respecte un processus artisanal rigoureux :

- Cuisson lente des agaves : Les agaves bleus sont cuits pendant 36 heures dans des fours en brique, puis refroidis pendant 24 heures.
- Broyage à la tahona : Une roue en pierre volcanique de deux tonnes, appelée tahona, est utilisée pour écraser les agaves cuits, extrayant les jus nécessaires à la fermentation.
- Fermentation en cuves de bois : Le moût est fermenté dans des cuves en bois ouvertes, utilisant une levure spéciale transmise depuis des générations.
- Distillation en alambics en cuivre : La tequila est distillée deux fois dans des alambics en cuivre traditionnels, produisant un spiritueux riche en saveurs.

Chaque étape est pensée pour sublimer l'agave bleue.

<https://tequilafortaleza.com/the-history-of-tequila-fortaleza/>



NOTES DE DEGUSTATION FORTALEZA BLANCO STILL STRENGTH 46°



Clara : « un vrai coup de cœur pour la reposado ».
Au nez, un poivre intense se mêle à l'agave cuit avec une belle touche citronnée.
En bouche, c'est doux, presque beurré, toujours porté par l'agave, tandis que le poivre s'efface doucement pour laisser place à une finale fraîche et citronnée.



Jack : « cette blanco révèle de nouveaux arômes à chaque fois que j'ouvre la bouteille »
Cette tequila me rend dingue. Il y a quelques mois j'ai acheté la Still Strength à 46% ce qui correspond à la force naturelle obtenue après une double distillation en alambics en cuivre traditionnels. Elle est embouteillée directement à la sortie de l'alambic, sans ajout d'eau pour réduire son degré d'alcool. J'y retrouve au nez bien sur une bonne dose d'agave cuite, mais également un côté beurré, une bonne dose d'huile d'olive. En bouche, une texture onctueuse (pour une Tequila), minérale, des herbes qui tirent presque vers l'anis, et une bonne dose de poivre qui vous titille le bout de la langue. Ce qui m'impressionne peut être le plus, c'est l'odeur qui semble évoluer & revenir à chaque ouverture de bouteille, c'est dingue.



DISPO
DANS VOTRE BOUTIQUE PASSION RHUM

www.passion-rhum.com

CREDIT : THE JACK DROP

Le détail qui tue : cette bouteille en verre soufflé, produites à la distillerie propose un design iconique, mais également un petit détail qui a son importance : leurs bouchons peints à la main en forme d'agave sont de vraies oeuvres d'art.

« Perso, je trouve qu'ils ressemblent à des œufs de Game of Thrones !! » – Jack
On vous laisse juger !

LA GAMME FORTALEZA



Blanco



Blanco
Still Strength



Reposado



DECOUVREZ TOUTE LA GAMME FORTALEZA EN FORMAT 70 CL ET EGALEMENT EN FORMAT ECHANTILLON 5 CL
DANS VOTRE BOUTIQUE PASSION RHUM

<https://www.passion-rhum.com/shop?MARQUE=FORTALEZA>



AGAVE RADAR

A l'affut des prochaines sorties et des belles bouteilles ? Ici quelques projets qui nous intéressent et qu'on vous propose d'étudier sérieusement !

Swell de Spirits x Los Convidados : Tequila Cascahuin 47%.

(Jack) : « J'ai eu la chance de déguster 5-6 fois cette future release, au Wine Paris, ainsi qu'au Rhum Fest.

Cascahuin est la marque que je possède le plus à la maison, je suis un grand fan, et en plus je suis très fan de Swell, donc impossible de la rater. Au-delà de cet attrait personnel, c'est un produit unique.

Cascahuin n'a jamais proposé d'embouteillage indépendant en Europe. On a la chance d'avoir un produit pur à 47%, sans réduction à l'eau (elle est faite avec les têtes et les queues). Les agaves cuits sont écrasés avec la Tahona, ce qui est assez rare, et la fermentation est réalisée dans des cuves en bois, avec les

fibres : gage d'une grande puissance aromatique. Le profil m'a fait penser à un ti-punch : tellement pur, minéral, chargé en agrumes, une bonne dose de citron vert, avec un petit retour de poivre typique, bref, un must-have, sans aucun doute!»

Disponibilité annoncée courant juin sur le site de Swell et certainement aussi dans votre boutique en ligne PASSION RHUM



Envie d'aller discuter entre passionné(e)s d'Agave ?
Groupe Facebook Agave France

REJOIGNEZ-NOUS