

# AGAVE

## CHRONICLES - N°2

By The Jack Drop & The French Agave



Pour ce 2<sup>èm</sup> dossier, nous vous proposons de découvrir Tequila Ocho, véritable mise en avant du terroir mexicain. Présentation, notes de dégustation, anecdotes glanées lors de différents salons...

Egalement un aperçu du superbe évènement Cascahuin à Amsterdam. Si les distilleries produisant une Tequila de qualité se comptent sur les doigts d'une main, rares sont les évènements qui les mettent en avant en Europe. Chava a fait le déplacement jusqu'aux Pays-Bas, et ça valait le détour !

100% Agave ou Mixto ? Nous reviendrons sur les fondamentaux de la Tequila, au travers du procès, qui plonge Casamigos et Don Julio dans la tourmente.

Enfin, entrons ensemble dans le monde de distillats d'agave avec "5 Sentidos", au travers d'une dégustation de l'Arroqueño.

# TEQUILA OCHO

## AU CŒUR DU TERROIR MEXICAIN

Si la terre a des histoires à raconter, peu nombreux sont ceux qui ont décidé de la mettre en bouteille pour en révéler toutes les nuances.

Lorsqu'on parle de Tequila, il n'est pas rare de parler de légendes anciennes, des multiples civilisations qui ont foulé la terre du Mexique, ou encore des procédés de fabrication de nos spiritueux d'agaves préférés, évoluant au fil du temps. Cependant il est rare d'entendre le mot « terroir » résonner. **Une marque s'est donné l'ambition d'explorer l'influence des sols et des climats à travers la Tequila : Ocho.**



En 2008, quand Carlos Camarena – 5eme génération d'agaveros (cultivateur), 3eme génération de tequileros (Master Distiller de Tequila) - virtuose de l'alambic à la distillerie « La Alteña » croise la route de Tomas Estes, globe-trotter américain, restaurateur, et évangéliste de la tequila le projet germe : proposer une tequila "Craft", explorant le terroir.



Une poignée de main scelle le début de cette aventure unique. **Chaque cuvée d'Ocho fera parler la récolte d'un seul « rancho », une ferme, un champ, une seule année de récolte.**

Une première pour la tequila, et un unique sur le marché, ou presque, puisque très peu ont suivi ce chemin.

Le succès n'est pas immédiat, mais croyant en leur projet, ils persévèrent, jusqu' un succès mondial autour des années 2020. Mettant en avant le terroir, et aucun compromis sur les procédés de fabrication, ils utilisent principalement la cuisson en fours en brique, 100% d'agave cueillis à maturité sous le soleil des Hautes Terres de Jalisco (Los Altos), des cuves de fermentation en bois ouvertes à l'air libre, et un alambic en cuivre : fabrication artisanale et respect oblige.

Gustativement, chaque batch est différent, et apporte son lot de subtilités, mais ce qui est sûr c'est que même pour une Añejo, l'agave est omniprésent.

On y retrouve souvent des notes d'agrumes plus ou moins prononcées, un poivre bien dosé, et parfois des notes plus minérales ou végétales.

Ça goûte bien l'agave, c'est précis, subtil.



**Impossible de ne pas vous conseiller de démarrer l'aventure Tequila par une Ocho.** C'est un gage de qualité, d'engagement, une belle bouteille, et un prix raisonné. Vous voulez comprendre quel goût à l'agave ? Foncez ! *Elle est évidemment disponible sur la boutique Passion-Rhum (en samples, et en bouteilles, dans différentes expressions).*

#### Développement de la Tequila en Europe, un peu d'histoire :

Tomas Estes, à qui l'on doit l'ouvrage « The Tequila Ambassador » - disponible uniquement en VO - a été l'un des pionniers de la Tequila aux US... et en Europe ! Il a ouvert 18 bars & restaurants, dont le premier nommé « Café Pacifico » à Amsterdam en... 1976 ! Il a également été le premier ambassadeur de la Tequila à l'international, reconnu par l'ensemble des professionnels du Mexique.

**Si Tomas est hélas décédé en 2021**, Carlos Camarena continue son œuvre à La Alteña, pendant que son fils, Jesse Estes a repris le flambeau. Brand Ambassador, il représente fièrement d'Ocho Tequila à travers le monde entier.



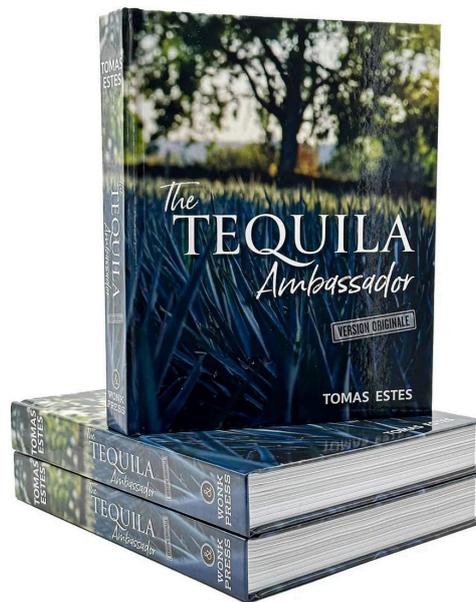
Jack 🇺🇸 : *J'ai pu rencontrer Jesse récemment à Paris, un homme au premier abord discret, simple. Son visage s'illumine dès qu'on commence à approcher le stand. Il semble fier et heureux de porter l'héritage familial.*

**« Agave is in my veins, since i'm a child, it's a mission to make it shine and to respect it »** a-t-il prononcé lors de cet échange, un moment sincère, vibrant, suivi d'une belle dégustation!

À le voir, tout sourire derrière ses bouteilles, les yeux brillants à chaque passionné s'arrêtant pour demander conseil, aucun doute, il a ça dans le sang ! Je tiens également à le remercier puisqu'il a pris le temps de relire et valider cet article sur Tequila Ocho lui-même, entre deux voyages. Jesse, la grande classe.

Pour les plus geeks : une réédition du livre iconique de Tomas Estes a été portée récemment par Mitch Wilson (Brand Ambassador chez Black Tot Rum), avec le support de Jesse Estes et son ami Phil Bayly (photographe et designer).

« Un must-have pour tous les lecteurs anglophones, fans de Tequila, d'aventures, d'amitiés, et des souvenirs de bars à jamais éternels. Le livre traîne toujours sur mon bureau, ou ma table de chevet. » 🗨️ Jack.



Qu'en pense Clara ? Voici l'une de ses récentes notes :

Ocho Reposado 2023 - Une cuvée qui ne fait pas dans la demi-mesure.

Parmi les expressions proposées par la marque, cette Ocho Reposado 2023 m'a particulièrement interpellée. Vieillie quelques semaines en fût, elle conserve l'intensité du blanco tout en gagnant en rondeur. Mais ne vous attendez pas à une tequila douce et lisse : ici, on reste dans du caractère pur et dur.

Nez : Un alcool bien présent, sans détour, accompagné d'un poivre franc et droit. Ça annonce la couleur : on est clairement sur une tequila traditionnelle, sans fard ni maquillage.

Bouche : L'attaque est directe, puissante, enveloppante. C'est exactement ce qui rend cette cuvée si vivante. La finale plutôt courte, mais intense, marquée par une belle persistance poivrée et une légère note boisée qui rappelle son passage en fût.

**Les amis, maintenant c'est à vous de jouer, foncez découvrir la Tequila Ocho !**



# CASCAHUÍN

## PREND LE CONTRÔLE D'AMSTERDAM

**Amsterdam, 15 juillet 2025 : une date qui restera gravée dans l'histoire de la Tequila en Europe.** En effet, Salvador « Chava » Rosales Torres (Maestro Tequilero) visage emblématique de la tequila Cascahuín, posait ses valises en Europe pour mettre en valeur le savoir-faire familial qui caractérise ses produits.

Une masterclass de 2h à Sonora, 6 cuvées dégustées, puis une soirée folle au Flying Dutchmen Cocktails & Belly of the Beast , où les meilleurs bartenders des 4 coins de la ville se sont challengés pour travailler toute la gamme, de la plus belle des manières.

Un remerciement particulier à Gaudéricq & Ruud, de Succulent Spirits, qui importe ces magnifiques pépites mexicaines (portfolio qui inclut également du gin, du rhum...), et qui m'ont permis de vivre ce moment. Pour plus d'info sur leurs produits et leur disponibilités en France, n'hésitez pas à me/les contacter !

**Un dossier complet disponible sur le blog The Jack Drop : [lien](#).**



# 100% AGAVE OU MIXTO ?

## COMPRENDRE CE QU'IL Y A DANS VOTRE VERRE (DE TEQUILA)

La tequila est un spiritueux fascinant, riche d'histoire, de traditions mais toutes les bouteilles que l'on trouve sur le marché ne se valent pas. Si certaines affichent fièrement leur origine 100 % agave ; d'autres sont plus discrètes... et pour cause : elles n'ont pas grand-chose à voir les unes avec les autres. **Entre procédés industriels, marketing, et respect des traditions.. Dans cet article, on vous propose de démystifier deux sujets importants pour mieux choisir votre tequila :**

- Qu'est-ce qu'une tequila mixto ?
- Que se passe-t-il avec Casamigos et Don Julio, deux marques aujourd'hui dans la tourmente ?



### Mixto vs. 100 % agave : que faut-il comprendre ?

Si une bouteille de tequila ne porte pas la mention "100 % agave", alors c'est très probablement une mixto. **La catégorie Mixto ne nécessite que seuls 51 % minimum des sucres utilisés pour la fermentation proviennent de l'agave bleu.**

Le reste ? Du sucre de canne, du maïs, de la betterave... bref, des ajouts qui n'ont rien à voir avec l'identité de l'agave ou du terroir mexicain.

Cette catégorie a émergé pour des raisons économiques : face à la demande croissante et aux pénuries cycliques d'agave, certains producteurs ont cherché à produire plus, pour moins cher. Le résultat est **un produit plus léger, souvent déséquilibré, parfois aromatiquement plat** et potentiellement plus difficile à digérer. Est-ce que c'est forcément mauvais ? Pas toujours.

Certains mixtos bien faites peuvent convenir pour des cocktails simples. El Tequileño, par exemple, est souvent cité comme une entrée de gamme très correcte et honnête.

Mais soyons clairs : on est loin de l'expression pure de l'agave. Et surtout, **beaucoup de mixtos industriels compensent leur manque de caractère avec des additifs.** Il est aussi bon de savoir que certaines mixtos peuvent porter des noms flatteurs comme "joven", "gold" ou "oro", surtout lorsqu'il s'agit d'un blend de blanco et de tequila vieillie... ou d'un simple mélange avec des additifs. Ces appellations peuvent prêter à confusion, mais elles ne sont pas synonymes de qualité, contrairement aux véritables tequilas "reposado" ou "añejo", dont le vieillissement est strictement encadré.

Les additifs : autorisés, et souvent le piège des grands industriels. Dans la tequila, jusqu'à 1 % du volume final peut contenir certains additifs, légalement autorisés par la norme officielle mexicaine (NOM). On parle ici de :

- Glycérine (pour adoucir)
- Caramel (pour colorer)
- Extrait de chêne (pour simuler le vieillissement)
- Sirop sucré (pour arrondir)

Ces additifs sont souvent utilisés, surtout dans les tequilas mixtos, pour camoufler les défauts du produit de base. **Même les tequilas dites "100 % agave" peuvent en contenir tant qu'elles restent dans les 1 % autorisés.** C'est là que ça commence à poser problème de transparence sur ce qu'on trouve dans la bouteille...

Encore plus d'infos sur le sujet : <https://www.mezcalistas.com/casamigos-lawsuit/> ou sur <https://lataco.com/casamigos-and-don-julio-lawsuit>

**Avis aux bartenders :** si Don Julio est une marque historique qui peut encore produire de belles expressions limitées, **Casamigos**, ancienne marque de Georges Clooney **n'est qu'une mauvaise blague**. Au-delà de cette supposée fausse appellation "100% Agave", cette marque est reconnue pour présenter un maximum d'additifs. Bref, **on met ça à la poubelle**, et on demande l'avis de personnes mieux informées que vos commerciaux habituels.



### En bref :

Comme bon nombre de spiritueux, les normes permettent des petits écarts, qui peuvent donner de très mauvaises idées aux grands industriels. La Tequila n'échappe pas à cette règle, mais si certaines lignes rouges semblent avoir été franchies récemment. **Que vous souhaitiez déguster une 100% agave, ou réduire l'addition lorsque vous faites un cocktail avec un mixto : le choix n'appartient qu'à vous, mais vous voilà informés 😊**

# 5 SENTIDOS

## AU DELÀ DU MEZCAL, LES DISTILLATS D'AGAVE

Les appellations Tequila et Mezcal sont protégées, impliquent des restrictions sur la localisation de la production, les méthodes de production, et également un coût non négligeable pour faire certifier les produits. **Certains petits producteurs et certaines marquent les délaissent, et produisent simplement des “Destilado de agave”.**

C'est notamment le cas de “5 Sentidos”, que Jack a récemment découvert à l'aide de Succulent Spirits (encore eux, oui, ils savent dénicher des pépites). Voici quelques explications sur ce projet, et une première dégustation.

### Origine :

Le projet a démarré comme le mezcal “maison” du restaurant/mezcalería El Destilado à Oaxaca. Devant l'intérêt du public et pour mieux soutenir les producteurs, l'équipe a commencé à exporter sous le nom 5 Sentidos en 2017. Après avoir tissé des relations directes avec des familles productrices, l'aventure est lancée.

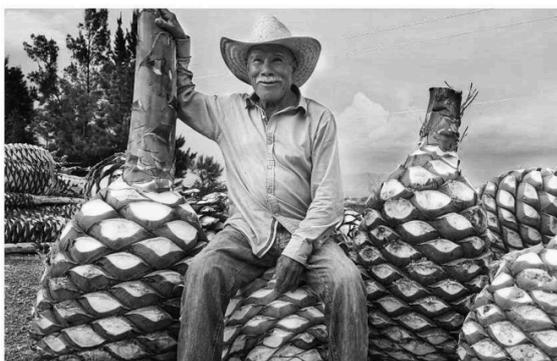
### L'authenticité avant tout :

5 Sentidos sélectionne et embouteille des distillats d'agave artisanaux produits par de petits maestro mezcaleros.

ALBERTO MARTINEZ



ELEUTERIO “TÍO TELLO” PEREZ RAMOS



“Tío” Pedro Hernandez Arellanes



L'idée : mettre en avant la diversité des agaves, des procédés traditionnels et, surtout, les personnes qui les fabriquent – sans modifier les lots (pas de coupage, pas d'élevage, pas d'arômes ajoutés). Beaucoup d'embouteillages 5 Sentidos sont non certifiés par le CRM et portent légalement la mention “Destilado de Agave”.

Ce choix garde une grande liberté de pratiques (agaves, cuissons, fermentations, alambics) et évite d'imposer des ajustements pour coller au cahier des charges “mezcal”.



**Notes de dégustation, Arroqueño 2022 par "Tio" Pedro Pascual Hernández & Eduardo "Lalo" Barriga.**

Nez : fumé, bbq, fermier, cuir animal.

Bouche : cuir, minéral, gros poivre, touche salée, léger BBQ : pancetta au poivre. C'est bien gras également, super texture. Légères notes de fraises fermentées en arrière plan ?!

Finale : on reste sur l'idée de la pancetta entre viande fumée, léger poivre, mais il y a aussi douceur sucrée revient, super agréable !

***Délicieux, et dispo chez Passion-Rhum, avis aux amateurs 😊 encore merci à Succulent Spirits de nous permettre d'approcher ce genre de produits !***

---

**Merci d'avoir lu cette 2em chronique de l'agave**, nous sommes toujours en période de rodage, mais la rédaction de ce contenu nous plait beaucoup. Prochain épisode courant octobre, puisque le mois de septembre sera fort chargé (rentée, Whisky Live, salon Dugas, Copitas en Belgique...). N'hésitez pas à nous faire des retours en commentaires, ou sur les réseaux.

A très bientôt !

