

AGAVE

CHRONICLES - N°3

By The Jack Drop & The French Agave

L'hiver est là, mais le vent chaud du Mexique souffle sur nos cœurs !

Dans ce nouveau magazine dédié aux agaves, nous vous proposons plusieurs articles reflétant nos découvertes récentes, nos rencontres, et des dégustations marquantes.



PHOTO: Stephanie Pollak

Pour commencer, une revue complète des différentes catégories de mezcal. On reprend les bases.

Ensuite, vous suivrez Clara à Londres, où Jon Darby sert son mezcal Sin Gusano... à la pression ! Tandis que Jack listera ses meilleures adresses pour un week-end à Rotterdam.



Credit: La Venenosa

Quelques nouveautés sur le marché, des dégustations, un focus sur le dernier livre d'Anna Bruce... Et enfin, un dossier complet sur La Venenosa : la Raicilla qui s'émancipe petit à petit, et fait la part belle à un savoir-faire d'une autre époque.. voyage garanti !



Sommaire

Education

Présentation des différents spiritueux d'agave p. 3

Visites

Jon Darby met du mezcal à la pression, à Londres p. 9

Bars & restaurants mexicains à Rotterdam p. 11

Nouveautés & recettes

Nouveaux produits, et quelques cocktails inspirés p. 13

Dégustations

Battle d'arroqueño avec Jack p. 14

Lecture

Mezcal, agave & more, par Anna Bruce p. 15

Dossier

La Venenosa : Raicilla & terroir de Jalisco p. 18



Tequila, Mezcal, Raicilla...

Classification des différents distillats, guide rapide

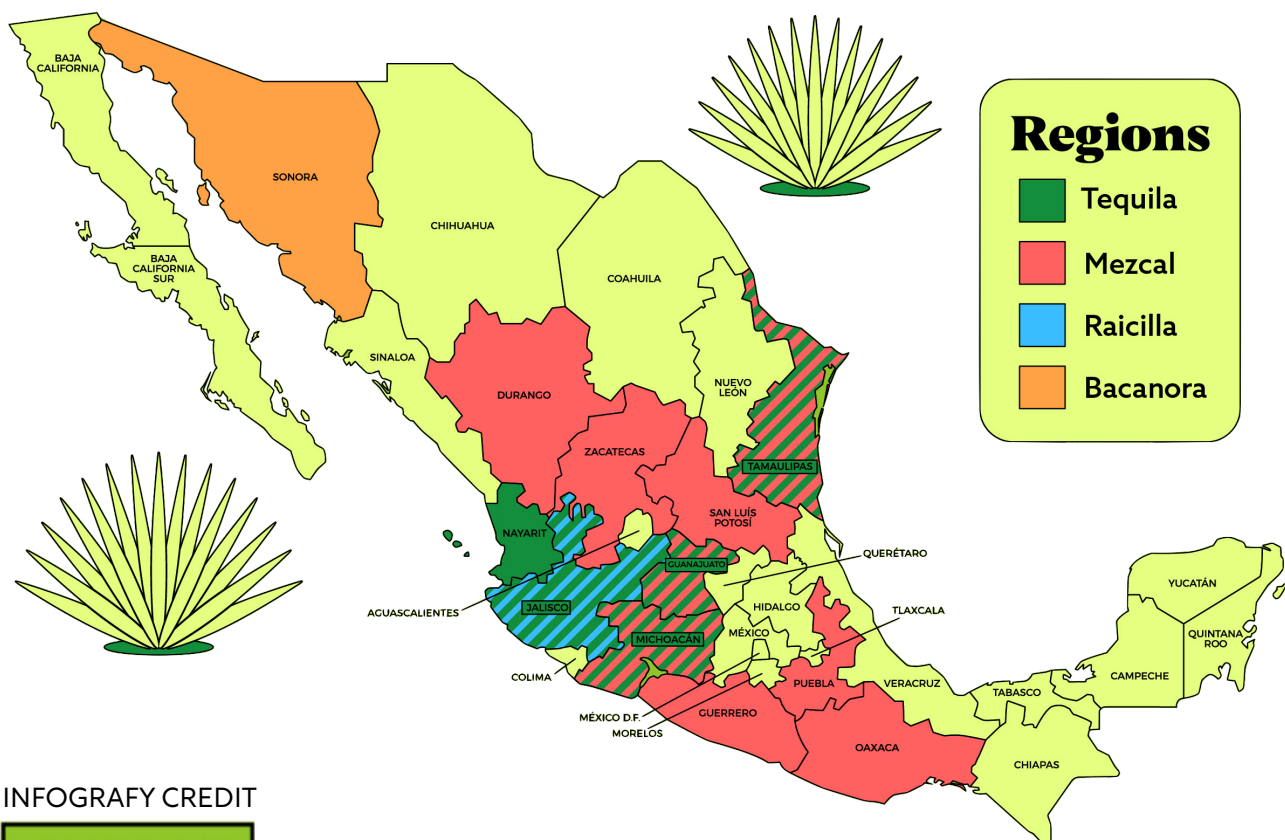
C'est au Mexique uniquement que l'on peut produire légalement du mezcal, une appellation protégée par une Denominación de Origen, l'équivalent mexicain de notre Indication Géographique Protégée.

Le mot mezcal, inspiré du langage nahuatl signifie littéralement « agave cuit ». C'est aujourd'hui, catégorie juridiquement définie, encadrée par un cahier des charges précis : zones de production, espèces d'agave autorisées, méthodes de transformation et de distillation. Derrière chaque appellation reconnue — mezcal, tequila, raicilla, bacanora — se cache une histoire singulière, des pratiques spécifiques et une relation particulière entre l'homme, la plante et le territoire.

Comprendre ces distinctions permet de mieux apprécier la diversité et la complexité du monde des spiritueux d'agave, bien au-delà des catégories administratives. Il existe bien d'autres distillats d'agave produits au Mexique et ailleurs dans le monde, que nous explorerons dans d'autres magazines.

A ce jour, ils représentant la catégorie globale des *Destilados de Agave*.

Carte des mezcals protégés par une D.O au au Mexique.



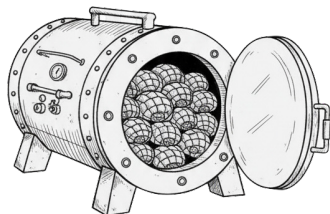
INFOGRAFY CREDIT



Rappels élémentaires des techniques communes de production

Aperçu simplifié de la production de mezcal, et quelques mots clés pour mieux comprendre l'ensemble du dossier. Après avoir récolté les agaves, couper leurs feuilles, plusieurs étapes cruciales.

Cuisson des piñas (cœurs d'agaves)



Four à autoclave moderne

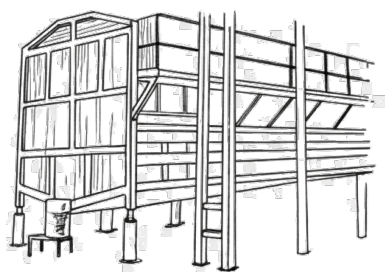


Four en briques

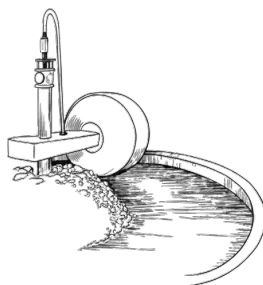


Fours sous-terrains traditionnels

Broyage des piñas, extraction : pulpe, jus, fibres



Machine d'usine : diffuseur

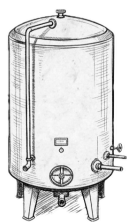


Tahona, meule en pierre



A la main, au maillet

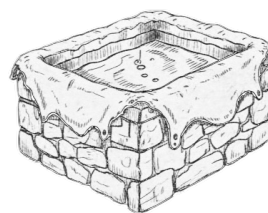
Fermentation (où les arômes se forment)



Cuve inox moderne

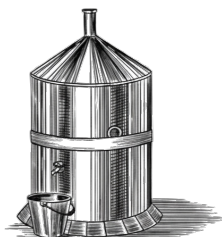


Cuve en bois,
souvent ouverte

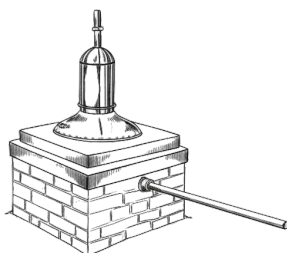


Cuve en ciment, avec/sans peau
d'animaux, pots en terre cuite..

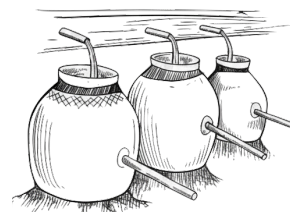
Distillation (le plus souvent en 2 passes)



Colonne ou alambics
modernes en acier



Alambic en cuivre avec ou
sans cuisson au feu de bois



Alambics en argiles ou en bois,
cuisson au feu de bois directe

Ceci n'est qu'un aperçu des techniques utilisées, qui peuvent être très diverses.

Le **Mezcal** (DO), le spiritueux traditionnel et artisanal.

Distillé à partir de 100% d'agave, compris entre 36 à 55%, il peut être produit dans 10 états différents : Durango, Zacatecas, San Luis Potosi, Tamaulipas, Guanajuato, Michoacán, Guerrero, Puebla, Oaxaca et Sinaloa, à partir de plus de 40 espèces d'agaves différentes, sauvages ou cultivées : Espadín, Tobalá, Madrecuixe, Tepeztate, Arroqueño...

Note importante : si plus de 90% du Mezcal est produit à Oaxaca, où une signature aromatique fumée marque les esprits, il ne faudrait surtout pas réduire la diversité des profils aromatique de la sorte. Le *mezcal* est considéré assez largement comme le spiritueux le plus complexe au monde.

Classifications officielles :

Mezcal : cuisson des piñas autorisée avec des méthodes modernes telles que l'autoclave ou les diffuseurs. Généralement, pour faire du volume, et réduire les coûts.

Mezcal Artesanal : cuisson dans des fours en brique, ou en fosse, distillation dans des alambics en cuivre, pouvant contenir certains composants en métal.

Mezcal Ancestral : cuisson en fosse uniquement, broyage manuel ou à la meule (tahona), et distillation obligatoire dans des alambics en argile ou en bois.

Quelques exemples de mezcal dégustés récemment - CREDIT : The Jack Drop



Mal Bien - Espadín.

Expression particulièrement fumée produite à Oaxaca. Quelques gouttes suffisent à vous envelopper le palais !

Ultramundo - Lamparillo.

Produit à Durango, c'est le seul Mezcal produit à partir de Lamparillo sauvages ! Olives, poivron, jalapeño au menu, peu fumé.

Article complet dédié à Ultramundo dispo sur le blog, par ici : [LIEN](#)

Tesoro de Atlapulco -

Salmania. Etat de Puebla. Mezcal récupéré au Wine Expo, pas encore commercialisé en France. Le maguey Salmania porte souvent sur les légumes et n'est jamais fumé !

La **Tequila** (DO), célèbre, reconnue, controversée ?

C'est le spiritueux mexicain le plus célèbre, le plus exporté, il en est produit environ 500 millions de litres par an (50 fois plus que du Mezcal), et son cahier des charges restreint n'empêche pas certains industriels de miser sur des techniques peu scrupuleuses pour augmenter leur rendement. Il ne fait aucun doute que certains auront de mauvais souvenirs de cette boisson pourtant emblématique, et nous pensons que c'est notre mission de vous présenter les beaux produits artisanaux qui vous feront revoir votre avis sur la Tequila.

Proverbe : si chaque Tequila est un *mezcal*, n'importe quel *mezcal* n'est pas une Tequila.

Particularités : Elle doit être fabriquée exclusivement à partir d'une seule espèce : l'Agave Tequilana Weber Azul (agave bleu). La cuisson se fait généralement à la vapeur dans des fours en brique ou des autoclaves, ce qui évite le goût fumé.

Elle est produite de manière plus industrielle dans cinq États spécifiques, le Jalisco étant le centre principal (95 % de la production).

Catégories : On distingue la Tequila 100% Agave et la Tequila Mixto (qui peut contenir jusqu'à 49 % de sucres provenant d'autres sources comme la canne à sucre, betterave...).

Quelques exemples de belles Tequila de dégustation - CREDIT : The Jack Drop



Tequila Ocho - Plata

S'il est une Tequila de terroir c'est celle-ci. Ocho possède ses terres, cultive ses agaves, et embouteille par *rancho*, en résumé, par parcelle, chaque expression.



Cascahuin - Tahona.

Des agaves broyés par des pierres volcaniques donnant un goût si particulier.. un savoir-faire maîtrisé par Cascahuin. Plus d'info sur le blog : LIEN.



Tequila G4 - Blanco.

Avec Felipe Camarena aux manettes, ce produit agricole fait la part belle aux agaves et à la fermentation naturelle. Petit bijou récupéré en Allemagne il y a peu.

La **Racilla** (DO), une production clandestine historique.

La Raicilla - ou "petite racine" - s'apparente à un Mezcal à première vue, mais sa production autour de Jalisco (région spécialisée dans la Tequila), et Nayarit ainsi que son histoire ont permis de créer une dénomination protégeant un savoir-faire historique.

Ainsi la Raicilla de la Sierra est produite dans les montagnes. A un moment important de l'histoire du Mexique, sa production était maintenue secrète, pour éviter les taxes. De même, la production a souvent été faite à partir des petits rejets d'agaves, des "petites racines" pour échapper à certaines législations. La Raicilla de la Costa quant à elle utilise des agaves de bord de mer. Si cette dernière utilise beaucoup l'agave *Angustifolia* et peut s'apparenter à du Mezcal, les profils de la Sierra semblent plus sauvages, intenses et floraux.



CREDIT : The Jack Drop

La Venenosa - Raicilla "Sierra Volcanes de Jalisco" Maestro Arturo Campos.

Assez rare de trouver une Raicilla au menu, ou en Europe. Mais La Venenosa de belles, et explore au delà de cette catégorie des distillats artisanaux de la plus belle qualité. Dossier complet à retrouver en fin de magazine.



Quelques photos complémentaires de la production de cette Raicilla, remerciements à la Casa Endemica & La Venenosa.

Le **Bacanora** (DO), catégorie reine de Sonora.

Le nom « **bacanora** » vient du nom de la ville de Bacanora dans Sonora, qui signifie “pente couverte de roseaux” dans la langue des peuples autochtones Ópata.

Cette petite production est régie par une D.O qui n'a été obtenue qu'en 2000 et n'est pas encore reconnue à l'international.

Particularités : élaboré uniquement à partir de l'Agave *Agave angustifolia* Haw (souvent appelé pacifica, yaquiana ou bacanora, qui pousse localement).



Aguamiel Bacanora Blanco

Egalement peu dégusté, cette petite catégorie intrigue tout de même sur son terroir restreint, et sa production mono-variétale.

Merci à Succulent-Spirits de m'avoir envoyé ce précieux, on en reparle bientôt sur les réseaux !



Le **Sotol** (DO) N'EST PAS UN MEZCAL !

Le **Sotol** est un spiritueux distillé traditionnel du nord du Mexique, produit à partir de plantes du genre **Dasylirion** - **qui n'est pas un agave, d'où la séparation nette avec les mezcal évoqués ci-dessus** - souvent appelées desert spoon ou sotol en espagnol.

Ce n'est PAS un mezcal, même si sa production rappelle celle des mezcal artisanaux.

La majorité du sotol légal est produite dans les États de : Chihuahua (environ 80 %), Durango, Coahuila.

Depuis 2002, une Dénomination d'Origine (DO) protège le nom sotol dans ces trois États.

En dehors de cette zone, des spiritueux similaires sont distillés mais ne peuvent légalement utiliser le nom sotol (par exemple “palimilla” en Sonora ou “cucharilla” en Oaxaca).

Egalement disponible chez Succulent Spirits, Señor Sotol.



Sin Gusano, de Oaxaca à Londres !

Clara nous parle de Jon Darby, sa marque, son bar

Fondateur du Sin Gusano Project, explorateur passionné d'agave et artisan de la diversité, Jon Darby découvre le Mexique en 2016. Ce voyage, d'abord simple parenthèse loin d'un travail épuisant à Londres, devient un tournant.

Séduit par la culture, les paysages et surtout par la complexité du mezcal artisanal, il prolonge son séjour, visite ses premiers palenques et se laisse happer par l'ingéniosité des producteurs. De retour au Royaume-Uni, il réalise qu'aucun lieu ne permet de retrouver cette richesse. C'est le déclic : transformer son coup de cœur en projet de vie.



PHOTO: Stephanie Pollak



CREDIT : SIN GUSANO

Il repart au Mexique, sillonne les routes d'Oaxaca, frappe aux portes des familles productrices et ramène en valise les mezcal qui serviront à créer le premier pop-up Sin Gusano en 2017. Son idée est simple : révéler la diversité des spiritueux d'agave à travers des tasting flights, inciter à comparer, explorer, comprendre. Ce premier succès ouvre la voie à de nouvelles éditions limitées, à la création d'une communauté fidèle la « Mezcal Appreciation Society » et à un engagement clair : défendre les micro-lots artisanaux, refuser la standardisation et préserver ces savoir-faire menacés par la commercialisation à outrance. « It's more than a drink », répète-t-il. C'est une manière de vivre, un geste pour le monde.

Son processus de sélection reste inchangé : rencontrer chaque producteur sur place, comprendre l'environnement humain et écologique, goûter tout ce qu'ils proposent et ne choisir que les lots véritablement exceptionnels. Pour un mezcal embouteillé, dix sont écartés. L'aventure se construit ainsi, entre exploration, rencontres et fidélités durables.

Pour pousser la transparence encore plus loin, chaque bouteille est aujourd'hui équipée d'un QR code : en le scannant, on accède à l'histoire complète du lot qui l'a produit, comment, où (avec photos), détails et contexte. L'expérience dépasse le verre : on boit un véritable morceau de terroir.



CUCHARILLO CON ESPADÍN - AMATLÁN - BATCH: CGG-03

De retour à Lille, j'ai amené cette bouteille chez Jack, et nous avons pu déguster ensemble ce petit bijou, 40L produits !

Fruité, salin, minéral.. cet assemblage de Cucharillo (sotol), et de maguey Espadín (mezcal) reflète un savoir-faire unique.

Produit par CAMILO GARCIA GUTIERREZ.



Aujourd'hui, **une nouvelle étape s'ouvre : Sorbito, leur tasting room** intimiste à Londres. Un lieu chaleureux et moderne, qui devient la nouvelle base d'opérations du projet. On peut y déguster à son rythme grâce à un système en libre-service, assister à des masterclasses, repartir avec les bouteilles découvertes en boutique, et bientôt profiter d'un programme innovant de retour de bouteilles.



Sorbito incarne tout l'esprit Sin Gusano : accessibilité, curiosité, diversité et respect du produit. C'est un espace pensé pour apprendre, goûter, échanger et tomber amoureux de l'agave comme lui en 2016.

Envie de découvrir ce lieu unique ? Rendez-vous à Londres !

Plus d'infos par ici : sorbito.london

Rotterdam, Bars & restaurants

Jack écume les Pays-Bas à la recherche de Mezcal

En Europe s'il y a bien un pays en avance sur l'éducation et la consommation de spiritueux d'agave, c'est bien les Pays-Bas. Nos amis importent à priori 4 fois plus de ces petites pépites venus du Mexique que nous autres français.

A l'occasion d'un week-end à Rotterdam - 3h de route depuis Lille, ça change, et la ville plus moderne n'a pas grand chose à envier à Amsterdam honnêtement - j'ai visité plusieurs endroits conseillés par mes amis de Succulent Spirits, importateurs & distributeurs avec qui j'ai la chance de travailler depuis plus d'un an.

Je vous partage donc mes adresses préférées, au cas où l'idée vous viendrait de vous y rendre.



Mariniersweg 55, 3011 NE Rotterdam
-- Non loin du fameux Market Hall.



Arrivé vers minuit, déjà bien mangé, je suis tombé sur ce mur de mezcal, et je suis resté scotché !

Les cocktails sont excellents, plutôt abordables par rapport au niveau de vie moyen du coin, et... ils ont du Paloma à la pression ! Incroyable.

Concernant les spiritueux, plus de 50 réfs à la carte, entre 8 et 20€ les 3cl, j'en ai donc profité pour dégusté quelques beautés, notamment la Tequila Ocho Anejo 2023, la Venenosa "Puntas" 100% maximiliana - complètement folle - et bien d'autres... dont un petit Vago qui fera l'objet d'une prochaine vidéo.

Ambiance assurée, service au top, un moment sublimé par la rayonnante [Zara](#) !



Le mur d'agave est vraiment dingue !



Duke of Tokyo

KARAOKE, COCKTAIL BAR, BAR DANCING.

Hofplein 19, 3032 AC Rotterdam, Pays-Bas.

Décor néon, salles de karaoké & espaces pour manger en sous-sol, et carte de cocktails déjantés à l'étage. Surement la carte la plus inventive que j'ai croisé. Mention spéciales pour le "I'M A REVIVER" : Tanqueray Gin, Yamanoka Shochu, Umeshiso Liqueur, Kumquat, Lemon, Absinthe, Shiso Oil.



Masa - Mezcaleria & Antojitos

Restaurant intimiste, 5, 7 ou 9 services.

's-Gravendijkwal 140D, 3015 CC Rotterdam, Pays-Bas.

Chaque service possède une petite touche mexicaine, l'ambiance tamisée me semble mieux s'apprêter à un repas romantique, mais la carte de plus de 100 *mezcal*s à disposition et le bar à l'entrée peuvent également changer la face du lieu ! Honnêtement, pas si cher que ça vu ce qu'il y a dans l'assiette.



Ted's

BRUNCH & ROOFTOP.

Schiekade 189, 3013 BR Rotterdam, Pays-Bas.

Aucunement mexicain pour le coup, mais en plein cœur des ruelles taguées, skateparks, et des bâtiments iconiques de l'Oude Kleine Loopbrug, ces brunchs sur les toits me semblent indispensables !



Quelques idées & adresses que j'ai apprécié :

- L'espace jeux d'arcade, pizza, et beergarden (entrée au SQUARE's: Detroit-Style Pizza)
 - Le COMEDOR 701 : petite cantine mexicaine aux chaises plastique
 - The Rumah : le meilleur bar à rhum de la ville, incontestablement
 - Marcher sous le fleuve en empruntant le Maastunnel Noord Fiets.
 - Balade sur le vieux port de l'Oude Haven Area
- Et tant d'autres belles choses dans cette ville entre authenticité et gratte-ciels modernes.

La sortie du mois, et quelques cocktails

Nos suggestions du moment

Tequila du mois : SWELL DE SPIRITS Made in Mexico #3 Cascahuin Tequila Blanco 47°

Produite chez Cascahuin qui n'a jamais proposé d'embouteillage indépendant en Europe, la **Tequila de Swell de Spirits x Los Convidados est arrivée !**



Bien sûr, la bande à Mika n'a pas fait les choses à moitié, cette Tequila est proposée sans dilution à l'eau à 47%. Les agaves récoltés à maturité ont été écrasés avec la Tahona, puis cuits dans les fours en brique de la distillerie emblématique. La fermentation réalisée dans des cuves en bois, avec les fibres est gage d'une grande puissance aromatique.

Profils : minéral, agrumes, poivre.

Photo non contractuelle (elle trône fièrement chez Jack).

PVC : 65€ pour 50cl.

Le cocktail du mois : Mezcalita par Clara

Même s'il est magnifique dégusté pur, le mezcal est aussi un terrain de jeu incroyable en cocktail. Sa complexité, son caractère fumé et végétal apportent une vraie profondeur, que ce soit dans des classiques revisités ou des créations plus modernes.

Voici donc 2 cocktails au mezcal, simples et équilibrés, pour montrer qu'on peut à la fois respecter le produit... tout en s'amusant.

La Mezcalita est déjà un grand classique ! Prenez le Mezcal Artesanal (de préférence, fumé) de votre choix, du jus de citron vert frais, du triple sec. Shakez sur glace, et versez dans un verre avec un léger bord de sel pimenté.

Un cocktail vif, désaltérant, où le fumé du mezcal vient sublimer l'acidité et la fraîcheur du citron vert.

Vous pouvez également essayer une version fruits de la passion, mon coup de cœur ! On y retourne : Mezcal (de préférence, fumé) de votre choix, jus de citron vert frais, 1/2 fruit de la passion, sirop d'agave. On shake, on filtre, on sert bien frais.

Le fruit de la passion apporte l'exotisme, le citron la tension, le mezcal garde le caractère. Si vous réalisez la recette à la maison, n'hésitez pas à me faire un retour sur Insta !



Les dégustations du mois

Battle d'Arroqueño avec Jack

Cinco Sentidos - Arroqueño - 46.3% - Destilado de Agave
"Tio" Pedro Pascual Hernández & Eduardo "Lalo" Barriga

Nez : fumé, barbecue, fermier, cuir animal.

Bouche : cuir, notes minérales, gros poivre, touche salée, léger BBQ. le tout ressemble) une bonne tranche de pancetta au poivre. C'est bien gras également, super texture.

Finale : entre notre viande fumée, le poivre, et une petite douceur sucrée qui me rappelle des notes de fraises. Clairement mon choucho du moment !



Rezipiral - Arroqueño - Reina Sanchez 2022 - 47.8%

Destilado de Agave. Nez : minéral, agrumes léger, pas de fumé ni d'aspect sauvage, assez abordable en somme. Après aération de belles notes de fruits exotiques, sûrement ananas et banane.

Bouche : minérale & fruitée, la pomme domine quelques épices de cuisine. Quelques lointaines notes de bananes vertes.

Finale : pomme granny assez suave, léger fumé, petits épices.

Particulièrement abordable et fruité, on peut y revenir sans fin.

Siete Misterios - 49.2% Arroqueño - 2014 - Mezcal

Une rencontre à Liège avec le ROA, et voila que le copain Alain m'offre belle bouteille de Mezcal ! Le genre de surprise qu'on aime, bisous Alain.

Nez : pommes fermentées, notes acidulée, végétales, terreuses

Bouche : modérément fumée, de beaux fruits jaunes, notes acidulées, pomme au four également.

Finale : entre fruits et épices bien relevés, un beau peps !

Une petite vibe jamaïcaine (toute proportion gardée) sur celui-ci, belle pioche !





Avec Tequila, Mezcal and More, Anna Bruce propose un ouvrage de référence accessible et rigoureux consacré aux spiritueux d'agave. Le livre offre une lecture structurée et pédagogique sur la définition même de ces spiritueux, leurs origines, leurs méthodes de production et la diversité des agaves utilisées.

L'autrice détaille avec clarté les différences fondamentales entre tequila et mezcal, tout en élargissant le propos à des catégories encore méconnues du grand public telles que le sotol ou la raicilla.

Les processus de fabrication, les méthodes de cuisson, de fermentation, de distillation ainsi que les notions de vieillissement sont expliqués de manière synthétique et précise, sans jamais perdre le lecteur



Les photographies, nombreuses et bien choisies, participent pleinement à la compréhension des aspects techniques abordés. En fin d'ouvrage, l'autrice propose également quelques pistes plus ludiques autour de cocktail mêlant mezcal, tequila, sotol à venir animer vos soirées entre amis.

Je le conseille vivement comme une petite bible à garder sous la main : pour se rappeler les processus de fabrication, les vieillissements, comprendre ce qu'est le sotol ou la raicilla, enrichir sa culture personnelle et, bien sûr, impressionner ses convives lorsque vous leur ferez découvrir votre cave.



Peux-tu te présenter et nous raconter comment tu en es venu à écrire un livre sur les spiritueux à base d'agave ?

Bonjour, je suis un photojournaliste britannique basé à Oaxaca, auteur de Tequila, mezcal and More. Après avoir voyagé au Mexique quand j'étais plus jeune, je cherchais des occasions d'y retourner.

En 2013, l'ambassade du Mexique à Londres a lancé un appel à projets visant à mettre en valeur le Mexique.

J'ai proposé le mezcal comme sujet passionnant, qui commençait tout juste à faire son apparition dans certains des bars les plus intéressants de l'époque.

Ce projet a débouché sur d'autres projets photographiques pour des expositions au Royaume-Uni et au Mexique, et cette visibilité m'a permis de travailler pour des marques et d'autres plateformes médiatiques. J'ai commencé à écrire régulièrement pour mezcalistas.com, principalement des portraits détaillés de producteurs. Cela m'a aidé à prendre confiance en moi dans le domaine de l'écriture journalistique et a attiré l'attention d'Octopus Books (qui fait partie du groupe Hachette), qui m'a alors commandé Tequila, Mezcal and More.



Quelle est la dernière dégustation qui t'a vraiment impressionnée ?

Mon partenaire, Brooks Bailey, gère les dégustations pour notre projet Rambling Spirits.

Cela implique parfois de se rendre dans des palenques et de collaborer avec le mezcalero pour organiser une dégustation complète qui met en valeur le travail de ce producteur.

Il travaille régulièrement avec Mezcal Salvadores, qui propose une gamme délicieuse, principalement pure et herbacée, mettant à l'honneur les différentes variétés d'agave.



À d'autres occasions, Brooks coordonne des dégustations dans les champs ou dans des lieux choisis pour un mariage ou un autre événement privé. Celles-ci présentent généralement une gamme de mezcal qui mettent en valeur la diversité de la catégorie. C'est toujours intéressant de le voir préparer une dégustation en fonction de ce qui l'enthousiasme à ce moment-là (nouvelles expressions, relations avec les producteurs).



Et pour finir, si tu ne devais choisir qu'un seul cocktail à base d'agave, lequel ce serait ?

Ma recette préférée est la margarita au poivron rouge et au piment árbol de Brooks (vous trouverez la recette dans le livre).

Il me l'a préparée la première fois que je lui ai rendu visite dans le bar qu'il tenait (avant qu'il ne me rejoigne à Oaxaca).

Elle est très fraîche et équilibrée, avec une touche piquante très agréable grâce au piment.



Dossier : La Venenosa

Savoir-faire exceptionnel, entre Raicilla & autres distillats

Lors de plusieurs passages aux Pays-Bas, j'ai pu découvrir La Venenosa. L'une des rares marques de Raicilla à arriver en Europe. Après quelques recherches, j'ai acheté ma première bouteille - et quelle claque ce fût - ce qui m'a amené à me documenter, et chercher des informations.

Afin de mieux comprendre le produit, j'ai contacté directement la Casa Endémica au Mexique, qui m'a proposé 1h30 de visio, pour une petite masterclass privée. Je vais donc tâcher de vous retranscrire les informations les plus importantes de cette présentation, mettant en avant le savoir-faire exceptionnel, presque oublié, des petits producteurs.

Merci à Samuel RUIZ et toute son équipe pour le temps accordé, la transparence de chaque réponse à mes questions, et surtout les précieux supports qui illustrent l'article.



La Casa Endémica est une entreprise basée à Zapopan, Jalisco, Mexique qui se consacre à la découverte, la valorisation, la promotion et la distribution de spiritueux traditionnels mexicains à base d'agave (comme raicilla, mezcal, sotol, etc.).

Son objectif principal est de mettre en avant la diversité des expressions régionales d'agave — en respectant les techniques artisanales, les terroirs et les savoir-faire locaux — et de les faire connaître au Mexique et dans le monde.

Sur son site, Casa Endémica présente un portefeuille de marques et expressions provenant de différents maîtres distillateurs traditionnels, avec notamment : La Venenosa, mais également les mezcals Derrumbes, la bacanora Yowee, le sotol de La Higuera, et bien d'autres.

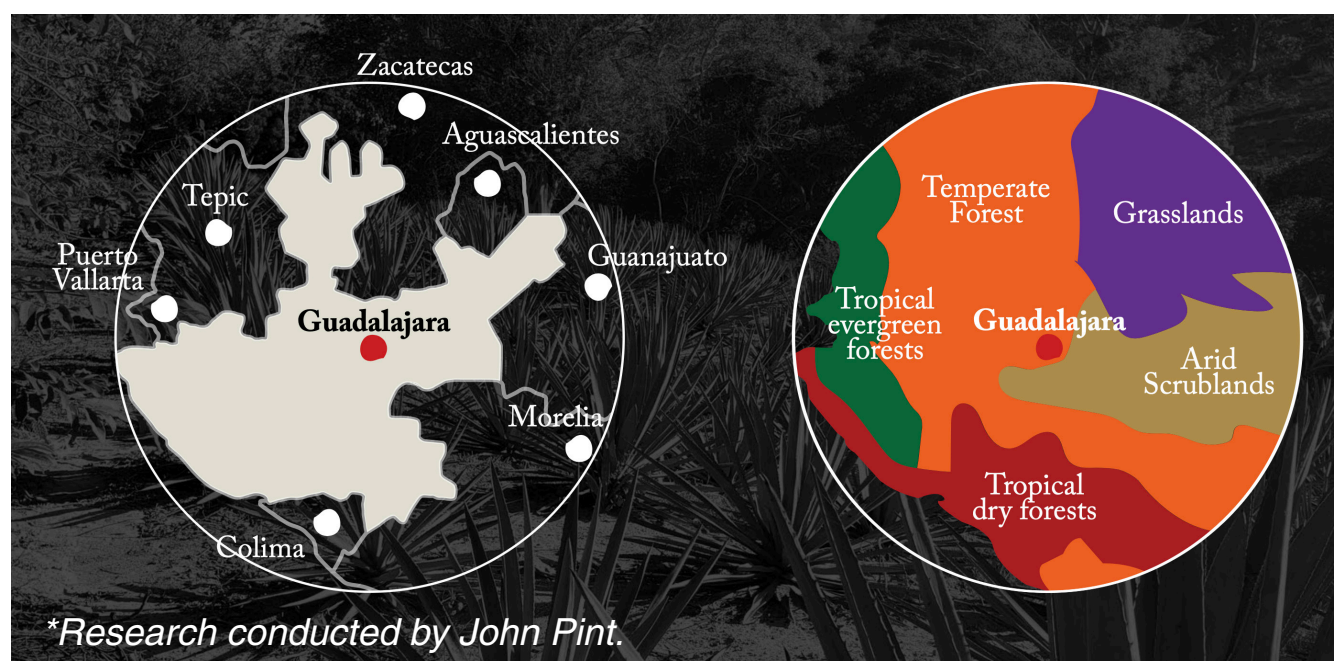
Lancée par Esteban Morales en 2011, La Venenosa a été la première marque de Raicilla exportée à l'international. Désormais bien plus qu'une marque, c'est la démonstration du savoir-faire des Maestros Taberneros de sept régions différentes. Chaque bouteille de la gamme est une éloge aux techniques artisanales de fabrication, une étude de la biodiversité de Jalisco (utilisant des agaves sauvages ou cultivés), et formant un nouveau batch authentique.



Raicilla : ce mot est originaire de la côte de Jalisco et signifie « petite racine ».

Il fait référence au grand nombre de rhizomes (ou rejets) que les agaves, en particulier celles de cette région, sont capables de produire. Les bouteilles de millésime portent souvent la mention « puro mezcal raicillero », indiquant que ces spiritueux ont été élaborés à partir de ces agaves spécifiques.

Au delà des méthodes, c'est aussi le terroir qui est mis en avant, chaque région de de l'Etat de Jalisco possédant ses propres sols. Nos "petites racines" semblent à l'aise partout, s'accommodant de chaque terrain.



Terroir & agaves

S'il est important de rappeler que Jalisco est le berceau de la Tequila, et donc de l'Agave Weber Azul, les terres plus sauvages environnantes regorgent de petits trésors. Ainsi, La Venenosa met en avant 6 types d'agaves parmi 11 variétés différents.

Rhodacantha



Magüey Mai



Magüey Cimarron



Magüey Cenizo Gigante



Magüey Amarillo

Angustifolia



Magüey Sierrilla



Magüey Lineño



Magüey Chico Aguiar

Guadalajarana



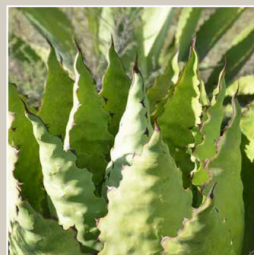
Magüey Masparillo

Aplanata



Magüey de Castilla

Maximiliana



Magüey Lechuguilla

Inaequidens



Magüey Bruto

Un code couleur permet de retrouver facilement la variété utilisée par chaque bouteille, malin !

Cuisson & fermentation

L'étape de la cuisson possède ses propres caractéristiques, et permet d'obtenir des profils plus ou moins fumés. **Loin des clichés, tout mezcal n'est pas fumé !**



Adobe



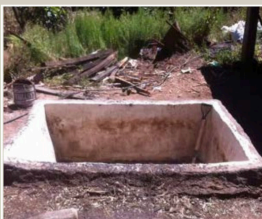
Conical underground



Brick aboveground

La fermentation est l'étape où se crée la complexité aromatique du spiritueux. Dans la production artisanale de Raicilla, elle repose presque exclusivement sur **des levures sauvages et indigènes présentes dans l'environnement** de la distillerie (aussi appelée *taberna*). Les techniques et contenants varient considérablement selon le producteur :

- Cuves de bois ou de pierre : Traditionnellement utilisées pour favoriser une fermentation lente (jusqu'à 15 jours).
- Contenants alternatifs : Certaines expressions de La Venenosa utilisent des fosses creusées dans la roche volcanique (tepetate) ou des cuves en plastique pour un meilleur contrôle thermique.
- Avec ou sans fibres : Contrairement à la tequila qui ne fermente que le jus, de nombreuses Raicillas fermentent le jus avec la bagasse (les fibres de l'agave), ce qui apporte une structure plus riche et animale au produit final.



Stone vats



Tepetate pit



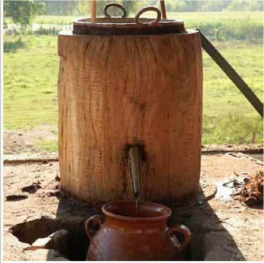
Stainlees steel vats



Plastic vats

Rappelons que la D.O Raicilla n'encadre pas ces techniques, et c'est une chance ! Par contre elle encadre la zone de production, et Samuel m'a fait remarqué que plusieurs de leurs produits ne seront plus étiquetés Raicilla, car ils dépassent quelque peu la zone autorisée. Un "risque" mesuré, mais surtout pour lui **la preuve d'un engagement fort envers les petits producteurs locaux.**

La distillation de la Raicilla est l'une des plus fascinantes au monde, car elle utilise souvent des alambics pré-industriels uniques.



Hollowed Parota trunk still, Filipino-style, with copper condenser.



Stainless steel and copper coil alembic



Ancient Huichol-style still



Filipino-style clay pot stills with a copper condenser



Filipino-style clay pot stills with a copper condenser



Stainless steel still with a copper coil



Tree trunk Tepehuano-style still



Filipino-style stainless steel

L'alambic de style philippin : c'est la signature de nombreuses Raicillas, mais il est largement utilisé dans le monde du mezcal.

Introduit au XVI^e siècle par des immigrants philippins, cet alambic se compose souvent d'un tronc d'arbre creusé (souvent du bois de Parota ou de Higuera) placé au-dessus d'une cuve de cuisson. La condensation se fait à l'intérieur, sur une plaque de métal refroidie par de l'eau, et le distillat est récupéré via un tuyau de bambou ou de cuivre.

L'alambic en argile (Olla de Barro) : Utilisé pour l'expression Sierra del Tigre de La Venenosa, ce système utilise deux pots en terre cuite empilés. L'argile confère au spiritueux une texture crémeuse et des notes terreuses uniques.

L'alambic Huichol : Une technique rarissime et ancienne utilisée pour les éditions limitées comme la Tutsi, représentant un héritage culturel inestimable.

Alambic en cuivre ou inox : Plus classiques, ils sont utilisés pour des expressions plus nettes ou pour la seconde distillation afin d'ajuster le degré alcoolique.

Conclusion

Raicilla ou distilat d'agave, La Venenosa porte un superbe projet, épaulé par la Casa Endémica. L'agave n'est pas qu'une simple matière première, mais un véritable vecteur de culture. Que ce soit par le broyage manuel au maillet ou la distillation dans des troncs d'arbres, chaque goutte raconte l'histoire d'un Mexique résistant et fier de ses racines.



SIERRA VOLCANES

Maestro Raicillero: **Arturo Campos**

AGAVE:

Classic blend of mature farmed agaves *Rhodacantha* and *Angustifolia*, locally named as *Cenizo Gigante* and *Sierrilla*

OVEN:

3 days in an underground conical shape with volcanic rocks and fired with oak and mezquite wood.

MILLING:

Hand-chopped with machete and mechanical shredder.

FERMENTATION:

Wild yeast, 5 to 9 days in stone and plastic vats.

DISTILLATION:

Double distillation in Filipino-style clay pot stills with a copper condenser.

Si je n'ai pas pu (encore) découvrir toute la gamme, et que chaque batch peut être différent, la Sierra Volcanes décrite ci-dessus m'a vraiment ravi. Un mélange unique d'aromes typique du terroir mexicain, avec ce nez rustique, terreux, très légèrement fumé, mais surtout des notes fruitées & estérisées rappelant parfois des rhums jamaïcains. Les fruits exotiques, la fraise, pourquoi pas le fromage bleu - selon vos propres marqueurs de dégustations - intriguent et subliment chaque dégustation.

AGAVE

CHRONICLES - N°3

Remerciements particuliers à nos amis et partenaires qui soutiennent activement ce petit projet de passionnés.

Il nous reste tant à découvrir sur le Mexique, les agaves, et leurs dérivés !

Nous espérons atteindre 3 ou 4 magazines par an, mais ce n'est pas une mince affaire, entre projets professionnels, salons, autres dégustations, mais nous espérons nouer des relations solides pour continuer à vous donner un maximum d'informations authentiques.

A ce jour nous n'avons pas de sponsors, ni d'opérations commerciales avec aucune des marques citées, mais si vous êtes une marque, n'hésitez pas à venir présenter vos produits et votre démarche sincère pour nous convaincre de les partager à travers ce média.

Amitiés sincères à tous les amoureux de *mezcal*s et d'autres spiritueux typiques qui partagent avec nous cette aventure.

Jack & Clara

