

# LE GUIDE DE LA TÉQUILA

édité par  
La Maison du Whisky & Fine Spirits

No 1



# TÉQUILA

## Un alcool sous haute protection

APRÈS UNE PREMIÈRE INITIATIVE EN 1949, LE JOURNAL OFFICIEL DE LA FÉDÉRATION MEXICAINE PUBLIA LE 9 DÉCEMBRE 1974 LA DÉCLARATION DE LA PROTECTION DE L'APPELLATION D'ORIGINE TÉQUILA.

SYMBOLE FORT ET PORTEUR DE L'IDENTITÉ NATIONALE MEXICAINE, LA TÉQUILA FAIT DEPUIS L'OBJET D'UNE RÉGLEMENTATION PRÉCISE ET ABONDANTE. AINSI PAR EXEMPLE, LE CONSEIL DE RÉGULATION DE LA TÉQUILA, FONDÉ EN 1994, CONTRÔLE CHAQUE ÉTAPE DE LA PRODUCTION DE LA TÉQUILA, DU PLANT DE L'AGAVE À L'ÉTIQUETAGE DES BOUTEILLES.

### « AU DIABLE LE SEL, LE CITRON VERT & LES MARGARITAS »

Introduite en 1930 pour enrayer une épidémie de grippe espagnole dans le nord du Mexique, la consommation de téquila à base d'une pincée de sel et de citron vert est devenue un classique : après avoir déposé une pincée de sel sur le bout de la langue, il s'agit d'avaler une gorgée de téquila, puis de mordre immédiatement dans un citron vert. Ce rituel détériore la dégustation d'une eau-de-vie qui se suffit souvent à elle seule.

Quant à l'idée largement partagée par les consommateurs selon laquelle téquila = margarita, celle-ci provient de plusieurs légendes datant de la fin des années 30. À la fin des années 90, elle fut même poussée à son paroxysme par les producteurs eux-mêmes, qui n'hésitèrent pas à proposer des « pre-mixed drink » pour capter une nouvelle clientèle.

### UN PUR PRODUIT DU MEXIQUE

À l'instar des AOC pour les spiritueux français, la téquila ne peut être produite au Mexique qu'à l'intérieur d'une zone bien délimitée. Si l'état de Jalisco et ses 125 municipalités sont au cœur de la production d'agave, l'appellation s'est depuis étendue à quatre autres états : Tamaulipas, Nayarit, Guanajuato et Michoacan. Cependant, seules quelques municipalités au sein de ces derniers ont le droit de cultiver l'unique variété d'agave autorisée par la loi : l'agave Tequilana Weber Azul, plus connue sous le nom d'agave bleue.

### L'AGAVE PREND SON TEMPS

De la famille des Agavaceae, également connue sous le nom de maguey, l'agave connaît sa floraison au terme de 7 à 10 ans de croissance. Cette floraison unique, qui se produit en été et atteint parfois plusieurs mètres de haut, entraîne la mort par épuisement de la plante.

Il revient donc aux agaveros (ou magueyeros) d'estimer le moment le plus opportun pour récolter le cœur de l'agave (ou piñas). Celle-ci peut peser de 35 à 80 kg dans les Lowlands, et jusqu'à 125 kg dans les Highlands. Coupée trop tôt, son rendement en sucre sera insuffisant ; trop tard, la plante aura digéré ses sucres et produit une fleur. Sans compter que dominés par la culture monovariétale, les champs d'agave sont le terrain de prédilection des vers et de maladies pouvant ruiner plusieurs années de travail.

Dans le cas de la téquila, tous les efforts sont portés tout au long de la culture de la plante et l'entretien des champs jusqu'à l'extraction du cœur de l'agave.



#### { DÉFINITION }

EAU-DE-VIE MEXICAINE ISSUE DE LA FERMENTATION PUIS DE LA DISTILLATION DU JUS DE L'AGAVE (AU MOINS 51%), LA TÉQUILA NE PEUT ÊTRE PRODUITE QUE DANS CINQ ÉTATS MEXICAINS, À PARTIR D'UNE SEULE VARIÉTÉ D'AGAVE : LA TEQUILANA WEBER AZUL. SI LES TÉQUILAS PEUVENT ÊTRE MISES EN BOUTEILLE AUX ÉTATS-UNIS, LES TÉQUILAS 100% AGAVE DOIVENT IMPÉRATIVEMENT ÊTRE EMBOUTEILLÉES AU MEXIQUE.



## LA TÉQUILA, ÉTAPE PAR ÉTAPE

### ÉTAPE 1 – DE L'AGAVE AU JUS D'AGAVE

La production de téquila débute avec la récolte des cœurs d'agave, les piñas. Pour une piña de 70 kg, 10 litres d'alcool environ seront produits.

Une fois extraites des agaves, les piñas sont acheminées jusqu'au four pour passer en cuisson. Coupées en deux ou en quatre, elles sont enfournées pour une cuisson traditionnelle souvent à la vapeur pouvant durer de 50 à 72 heures. Une durée qui peut passer de 12 à 48 heures pour une cuisson industrielle. La phase de cuisson permet de transformer le sucre de l'agave, l'inuline, en sucres fermentescibles. Une fois cuites, les piñas sont écrasées au travers d'un moulin traditionnel ou moderne afin de séparer les fibres du jus. Trois à quatre eaux sont nécessaires pour extraire tous les sucres et produire le jus ou miel d'agave.



### ÉTAPE 2 – FERMENTATION & DISTILLATION

La fermentation peut durer entre 2 et 5 jours en distillerie industrielle, et jusqu'à 12 jours en distillerie traditionnelle. Au terme de cette étape, la « bière » titrant de 4 à 7% est filtrée avant d'être distillée. Si deux types d'alambics — à repasse et à colonne — peuvent être utilisés, la primeur est souvent donnée aux alambics traditionnels à repasse en cuivre, car ils permettent une double distillation comme l'exige la loi.

### ÉTAPE 3 – VIEILLISSEMENT & MISE EN BOUTEILLE

Pour laisser vieillir la téquila, deux types de contenants sont privilégiés : les fûts et les foudres de chêne. Les fûts peuvent être neufs ou usagés. Le plus souvent, ils proviennent des États-Unis (ex-fûts de bourbon) ou de France, et offrent une capacité de 180 à 200 litres. Dans certains cas, la loi autorise le recours à des fûts de 600 litres au maximum. Quelle que soit leur contenance, tous ces fûts sont scellés par le CRT.

Les foudres, qui proposent généralement une capacité de 20 000 litres, peuvent contenir davantage d'alcool. Les téquilas sont diluées, puis filtrées avant leur mise en bouteille.



#### { LE SAVEZ-VOUS ? }

4 LOCALITÉS ACCUEILLENT LA PLUS GRANDE CONCENTRATION DE CHAMPS D'AGAVE PARMI LES 5 RÉGIONS DE PRODUCTION :

- EN PREMIER LIEU LES VILLES DE TEQUILA ET DE TEPATITLAN (LOWLANDS)
- PUIS LES VILLES DE LOS ALTOS ET ARRANDAS (HIGHLANDS)





## CLASSIFICATION

### LES DEUX FAMILLES DE TÉQUILA

Il existe deux grandes familles, les « téquilas » et les « téquilas 100% agave » (puro de agave).

#### TÉQUILA

Une téquila résulte de la fermentation et de la distillation d'un moût composé d'au moins 51% de sucres issus du jus d'agave et de 49% de sucres autres. La loi autorise également l'ajout de caramel alimentaire ou d'essence d'amande, afin d'accentuer la couleur de cet alcool. Les téquilas peuvent être mises en bouteille en dehors de l'état de Jalisco et du Mexique.

#### TÉQUILA 100% AGAVE

Il s'agit de la catégorie la plus recherchée et la plus plébiscitée des amateurs et des connaisseurs. 100% agave signifie que 100% des sucres utilisés au cours de la fermentation du moût sont issus du jus d'agave bleue connue sous le nom d'agave Tequilana Weber Azul. Si elle n'est pas un gage de qualité, la mention 100% agave permet cependant d'identifier le mode de production.



### LES CLASSIFICATIONS DE TÉQUILA

#### BLANCO [SILVER]

Les téquilas « blanches » ou non vieilles sont mises en bouteille 60 jours après distillation. Qu'elles sortent tout juste de l'alambic ou qu'elles soient entreposées dans des cuves en inox ou en fûts, ces blancos sont l'expression la plus pure de la téquila.

#### JOVEN OU ORO [GOLD]

Il s'agit d'une téquila blanco à laquelle ont été ajoutés du caramel ou des essences de chêne.

#### REPOSADO [AGED]

Ces téquilas bénéficient d'un passage de 2 mois à 1 an en foudre ou en fût de chêne. Ainsi en fonction de la nature du contenant (foudre ou fût), l'impact sur l'alcool sera plus ou moins marqué.

#### AÑEJO [EXTRA AGED]

Si la loi exige un séjour d'au moins 1 an en fût de chêne pour ces téquilas, certaines sont vieilles plus de 3 ans. Cette pratique a donné naissance à une cinquième catégorie de téquilas, les extra anejo.

#### EXTRA AÑEJO [ULTRA AGED]

Née en 2006, cette nouvelle catégorie de téquilas bénéficie d'un vieillissement prolongé en fût de chêne de plus de 3 ans. De nombreux producteurs s'accordent à dire que l'âge optimal pour une téquila est de 4 à 5 ans.



## DÉGUSTATION



#### { MODE DE CONSOMMATION }

À L'INSTAR DES PLUS BELLES EAUX-DE-VIE, LES TÉQUILAS TRADITIONNELLES, BLANCHES OU VIEILLIES, DOIVENT ÊTRE TRAITÉES AVEC RESPECT. LA DÉGUSTATION PURE EN VERRE DE TYPE « SHOT » [APPELÉ CABALLITO] POUR LE REPOSADO OU VERRE À COGNAC POUR L'AÑEJO, PERMET AINSI DE MIEUX APPRÉCIER L'EMPREINTE DE L'AGAVE SUR L'ALCOOL, LE SAVOIR-FAIRE DU MAÎTRE DISTILLATEUR AINSI QUE CELUI DU MAÎTRE DE CHAI DANS LE CAS DE TÉQUILAS ÂGÉES. UNE TÉQUILA SERVIE À TEMPÉRATURE AMBIANTE DÉLIVRERA BIEN PLUS DE SAVEURS QUE SI ELLE EST SERVIE GLACÉE. LE BLANCO, QUANT À LUI, SE DÉGUSTE TOUJOURS EN COCKTAIL.