SERGENT GARCIA

Beach House, 3 Place Rio de Janeiro 75008 Paris
Sélections de vins et de spiritueux d'Amérique du Sud

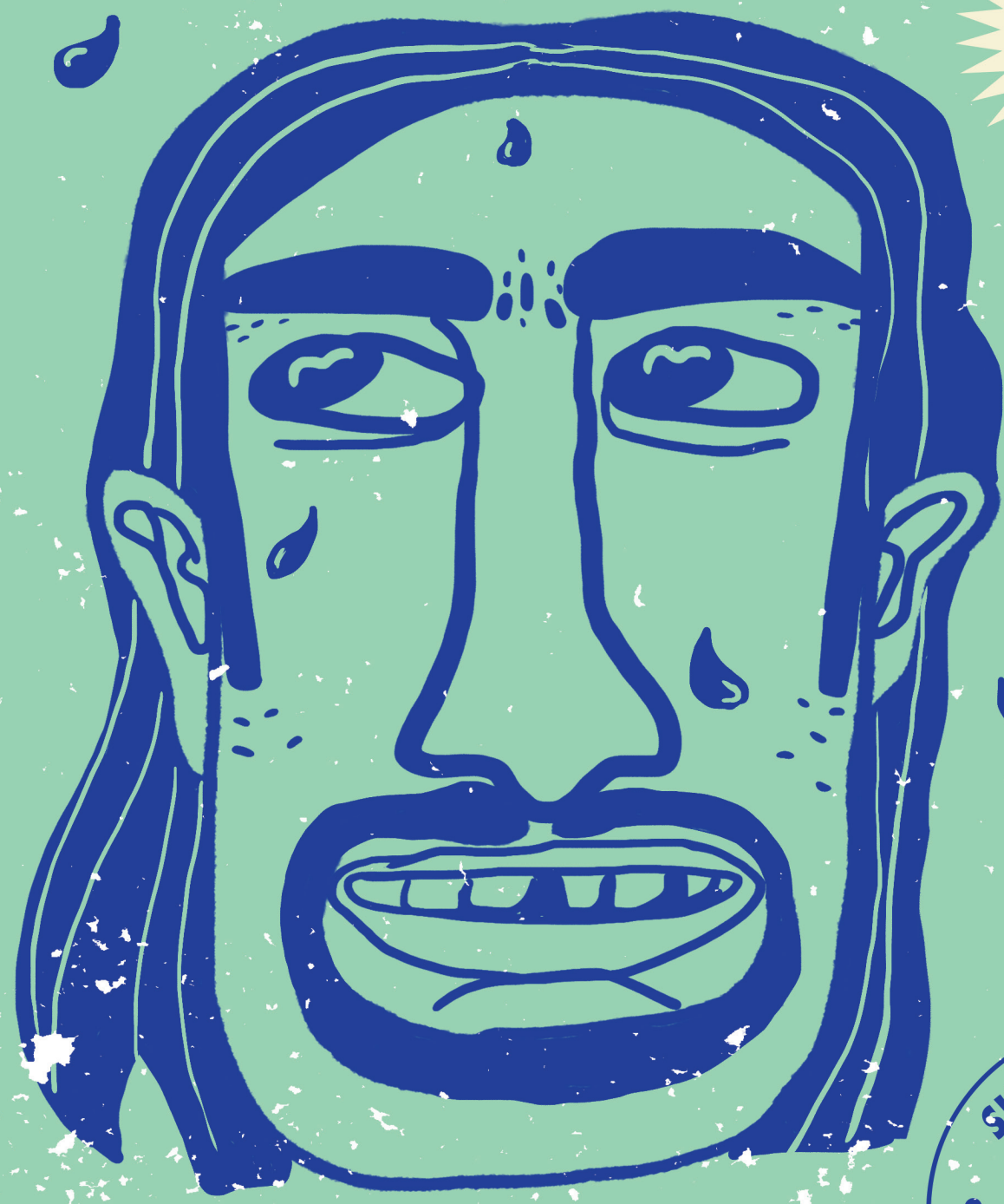
SOTOL
PISCO
RAICILLA
CAHAÇA

GIN
TEQUILA
MEZCALS

LES SPIRI-TUEUX

ARGENTINE COLOMBIE PATAGONIE MEXIQUE CASABLANCA

FREE READ



SWIPE À DROITE
SWIPE À GAUCHE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
consommez avec modération.

LES VINS

LA SÉLECTION DU SERGENT

SERGENT GARCIA

3 PLACE RIO DE JANEIRO

LE SERGENT MET À L'HONNEUR DES VINS DE L'AMERIQUE CENTRALE A L'AMERIQUE DU SUD, COUPS DE COEUR ET INEXPLORÉS, ALLANT DU MEXIQUE À LA PATAGONIE, EN PASSANT PAR L'ARGENTINE ET LE BRESIL.

« Découvrir les vins d'ailleurs, ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion ! »

By la Drink Team

ESPU
MANTE

ARGENTINA

VICOMTE DE ROCHEBOUËT

12CL : 11€ - 75CL : 64€

0-198765

CÉPAGES 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir **RÉGION** Vallée de Uco
APPELLATION Vallée de Uco **ALTITUDE** 1400 m
VIGNOBLES Finca Atalisque, San José, Tupungato **CLIMAT** Continental, influence de la cordilière des Andes **AGE DES VIGNES**
DENSITÉ DE PLANTATION 4500 pieds/Ha
SOL Alluvionnaire
CULTURE Conventionnelle **VINIFICATION** Vendanges manuelles. Pressurage des grappes entières, fermentation en cuves inox avant la mise en bouteille avec la liqueur de tirage. **ELEVAGE** 12 mois sur lattes, puis 12 mois supplémentaires après dégorgement **SERVICE** 8 - 10 °C

HISTOIRE Une bulle fine et persistante, un vin pétillant sec et minéral, d'une robe brillante et très légèrement rosée. Les arômes offrent des notes de framboise et pain brioché. Ce vin pétillant, vinifié en méthode traditionnelle (champenoise), démontre une belle structure et une parfaite maîtrise de la bulle. C'est un vin pétillant équilibré et raffiné.
Parfait en apéritif ou pour tout un repas.

ROSA
DO

L.A. CETTO

12CL : 5,5€ - 75CL : 27€

0-198765

CÉPAGES 100% Cabernet Sauvignon **RÉGION** Péninsule de Basse Californie
APPELLATION Baja California **ALTITUDE** 220 m
VIGNOBLES Vallée de Saint Vincent **CLIMAT** 100 mm de pluie par an. Amplitude de température : -8 à 44 °C
SOL 75% Limoneux-argileux, 25% Alluvionnaire
CULTURE Conventionnelle **VINIFICATION** Légère macération pelliculaire, décuvage et fermentation à basse température (12°C) **ELEVAGE** 100% Cuve Inox **SERVICE** 6 - 8 °C

HISTOIRE Ce rosé à la couleur cerise, vive et brillante, offre des arômes intenses d'agrumes, de groseille, de fruits tropicaux. C'est un vin frais, avec une belle acidité.
Très agréable avec une grillade.

MEXICO

VERAMONTE ROSÉ

WELCOME TO CHILE
1289 PW
12378900

12CL : 7€ - 75CL : 32€

CÉPAGES 100% Syrah **RÉGION** Vallée de Casablanca
APPELLATION DO Casablanca Valley **ALTITUDE** 150 m
VIGNOBLES Augustin Huneeus.
CLIMAT 150-250mmdepluieparan
AGE DES VIGNES 10 - 15 ans
DENSITÉ DE PLANTATION 5 000 Pieds/Ha
SOL Granite décomposé **CULTURE** Agriculture Biologique **VINIFICATION** Vendanges manuelles, levures indigènes. Rosé de presse. Fermentation en cuves inox à basse température **ELEVAGE** 100 % cuve Inox

HISTOIRE Produit au nord est de Santiago, le vignoble de Casablanca borde le Pacifique, dans la région de l'Aconcagua. Notes intenses de fraises, d'agrumes et de fleurs. Les vins sont très aromatiques et bénéficient d'un parfait équilibre entre intensité et fraicheur.
Parfait en apéritif, sur salade et grillade.

12CL : 9€ - 75CL : 46€

SELECTION OLIVIER POUSSIER
MEILLEUR SOMMELIER
DU MONDE !

HEY ROSÉ !
RICCITELLI

ARGENTINA
LE MENDOZA

CÉPAGES 100% Malbec **RÉGION** Mendoza
APPELLATION / **ALTITUDE** 900 m
VIGNOBLES Perdriel **CLIMAT** Continental Chaud
AGE DES VIGNES 15ans
DENSITÉ DE PLANTATION 4 500 pieds/Ha
SOL Alluvial
CULTURE Conventionnelle **VINIFICATION** Vendanges manuelles en caisses de 20 Kg. Vin de Presse. Fermentation à basse température en cuves Béton.
ELEVAGE 100% en cuves béton ovoïdes. Vin non filtré.

HISTOIRE Belle couleur rose saumon. Ce vin présente des arômes floraux avec des notes de fruits blancs et de citron. C'est un vin frais et élégant, parfait pour un coucher de soleil d'été. Vous pouvez vous dire que cela va être amusant juste en regardant l'étiquette... mais ce n'est pas seulement amusant, c'est vraiment un bon Rosé sec à base de Malbec argentin. Floral au nez et riche en bouche. C'est frais et gourmand.

Parfait pour les plats mijotés, le chili con carne ou une belle noix d'entrecote Argentine.

TINTO

75CL : 55€

WILD FERMENT

La meilleure terre, pour le meilleur vin !

CÉPAGES Pinot noir **RÉGION** Vallée de l'Aconcagua
APPELLATION Vallée de Casablanca **ALTITUDE** /
VIGNOBLES Eduardo Chadwick **CLIMAT** chaud et sec
AGE DES VIGNES 30 ans en moyenne **DENSITÉ DE PLANTATION** 500 ha
SOL argilo-sableux
CULTURE / VINIFICATION Après une macération à froid de 5 jours à 10°C, la fermentation commence avec des levures indigènes pendant environ 7 jours. Une fois terminé, le vin est séparé de ses pellicules puis mis au pressoir. Le vin est élevé en cuve béton pendant plusieurs semaines
ELEVAGE fût de chêne français durant 12 mois

HISTOIRE Rouge rubis aux nuances violettes vives, son nez offre des fruits rouges comme la cerise, la framboise, de tabac. La bouche se distingue par ses fruits rouges avec des notes légères de pain grillé et de noix comme les noisettes. Ce vin mi-corsé présente des tanins qui donnent de la structure et une très bonne acidité dans un style élègant. Idéalement situé sur les meilleurs terroirs de l'Aconcagua, climent chaud et sec, pour une pleine maturité des raisins.

Exquis sur viandes blanches et rouges !

100% ORGANIC

75CL : 75€

KUYEN

Maipo, berceau de la culture de la vigne au Chili

CÉPAGES 45% Syrah, 32% Cabernet Sauvignon, 16% Carménère, 7% Petit Verdot **RÉGION** Maipo
APPELLATION Valle de Maipo **ALTITUDE** 650 m
VIGNOBLES Alvaro Espinosa **CLIMAT** 250 mm de pluie par an
AGE DES VIGNES 20 ans
DENSITÉ DE PLANTATION 4 500 pieds/Ha
SOL Alluvionnaire, roche mère en basalte
CULTURE Biologique **VINIFICATION** Vendanges manuelles, levures indigènes. Egrappage, fermentation en petites cuves inox. Macération pendant 25 jours.
ELEVAGE 12 mois en barriques françaises. 20% neuves, 40% d'un vin, 40% de deux vins. Plus 6 mois en bouteilles

HISTOIRE Antiyal, qui signifie "Les fils du Soleil" en Mapuche (peuple aborigène chilien), n'était à l'origine qu'un vignoble d'à peine 3 ha. En 1998, après un développement modeste, le domaine produisait 3.000 bouteilles. Les vins sont élaborés dans le respect des traditions et d'une vision holistique des Hommes et de la Terre. Alvaro Espinosa maintient une agriculture biodynamique. Robe rubis foncée, arômes de fruits rouges et noirs. En bouche, le fruit est juteux et gourmand avec des nuances épicées et chocolatées. Le vin est dense et charnu, beaux tanins.

Parfait avec des viandes d'exception.

SELECTION OLIVIER POUSSIER
MEILLEUR SOMMELIER
DU MONDE !

EL GRANO

"Le grain"

CÉPAGES Carmenere **RÉGION** Mendoza
APPELLATION Vallée de Curico **ALTITUDE** 800 M
VIGNOBLES Denis Duveau **CLIMAT** Continental
SOL argilo-calcaires.
CULTURE Raisonnée **VINIFICATION** Vendanges manuelles en caisses de 20 Kg. Égrappage puis macération pré-fermentaire de 48h avant la fermentation
ELEVAGE en cuve inox à 28°C **SERVICE** 16-17°C

12CL : 7,5€ - 75CL : 32€

0-198765

HISTOIRE Denis DUVEAU s'est installé au Chili en 2002. Situé à 200 Km au sud de Santiago, le berceau de "El Grano" se niche dans la vallée de Curico. Le climat y est de type méditerranéen et les sols sont argilo-calcaires. Le cépage Carmenère est un vieux cépage bordelais, qui a été décimé par le phylloxéra, et qui subsiste au Chili, où il a été importé au 18ème siècle. Apparenté au Merlot, il n'a été que récemment "reconnu" et isolé. Il est depuis lors devenu emblématique au Chili. Robe profonde et sombre, nez frais et fruité.
Parfait pour le Pastel de Papa et viandes rouges.

TERRA NOBLE

CÉPAGES Cabernet Sauvignon **RÉGION** Vallées de Colchagua et du Maule
APPELLATION GI Mendoza **ALTITUDE** 600 mètres au-dessus du niveau de la mer **VIGNOBLES** Jesus Carlos Fantelli et Ermelinda Lamia
CLIMAT climat chaud et de nuits fraîches.
CULTURE Raisonnée **VINIFICATION**
Les raisins sont égrappés et refroidis avant la fermentation pour les faire macérer et les extraire à froid. La fermentation se déroule à 23°C **ELEVAGE** fûts de chêne dont 30% est français.

12CL : 6,5€ - 75CL : 30€

HISTOIRE Terra Noble produit depuis plus de 20 ans des vins au pied des Andes, au plein coeur du Chili. La spécificité des Vallées de Colchagua et du Maule, entre la mer et la montagne, en fait un vignoble unique et préservé, bénéficiant d'un climat chaud et de nuits fraîches. Robe intense de fruits rouges. Bouche tout en délicatesse aux beaux tanins fondus, notes de cérises, mérises, de poivre et de tabac.
Idéal pour sublimer le cerdo et des grillades.

12CL : 5,5€ - 75CL : 27€

BRAZIL

AURORA
CABERNET SAUVIGNON

CÉPAGES 100% Cabernet sauvignon **RÉGION** Rio Grande do Sul
APPELLATION / ALTITUDE 450 m
VIGNOBLES Serra Gaùcha **CLIMAT** Continental, sous influence atlantique
CULTURE Conventionnel **VINIFICATION** 100% Raisins égrappés, fermentation et macération en cuves inox **ELEVAGE** Majorité cuve inox, rapide passage en barrique de chêne français **SERVICE** 16-18°C

HISTOIRE Ce vin 100% Cabernet Sauvignon est corsé, bien structuré avec une grande persistance en bouche. Les arômes fruités dominent. Le passage en fût de chêne apporte une belle rondeur, et des notes gourmandes de vanille et chocolat.
Idéal avec notre Churrasco à partager.

ARGENTINA
PATAGONIA

REBEL MANTRA

Les vignes les plus au Sud du monde

75CL : 39€

CÉPAGES 100% Pinot Noir **RÉGION** Patagonie
APPELLATION San Patricio del Chañar **ALTITUDE** 260 m de la mer **VIGNOBLES** Jesus Carlos Fantelli et Ermelinda Lamia
CLIMAT Semi-désertique
DENSITÉ DE PLANTATION 200 / Ha
SOL calcaires et sableux
CULTURE durable
ELEVAGE En cuves béton

HISTOIRE La Patagonie, contrée plus fraîche que plusieurs traditionnelles régions viticoles argentines, a l'avantage d'offrir un plus lent mûrissement des fruits pour un maximum d'équilibre et de finesse, justement plus propice au pinot noir. Ce cépage, capricieux mais ô combien généreux en retour lorsque les planètes sont alignées, dévoile ici d'expressives effluves de fraise compotée, de poivre rose, d'herbes séchées, le tout dans un ensemble harmonieux et non dénué de fraîcheur.
Idéal avec notre saumon miso.

0-198765

100% ORGANIC

ARGENTINA
LE MENDOZA

COLONIA LAS LIEBRES

75CL : 37€

0-198765

CÉPAGES 100% Bonarda **RÉGION** Mendoza
APPELLATION Vista Flores (Vallée de Uco) **ALTITUDE** 800 M
VIGNOBLES Perdriel, Lujan de Cuyo **CLIMAT** Continental
SOL Sols pauvres, sableux et graveleux
CULTURE Raisonnée **VINIFICATION** Les vignes d'Altos las Hormigas sont menées en agriculture biologique dans un respect absolu de la biodiversité de la Vallée de Uco
ELEVAGE En cuve pour préserver la fraîcheur et les arômes du cépage.
SERVICE 16-17°C

HISTOIRE Altos las Hormigas est situé dans la région de Mendoza, dans le district de Lujan de Cuyo, dans une zone appelée Medrano. Altos Las Hormigas offre un Bonarda gourmand et généreux, bel hommage à ce cépage originaire de Lombardie. Les arômes de fruits rouges, d'épices et de rose se combinent à des tanins doux et une belle fraîcheur. Un Colonia Las Liebres juteux et vif, à boire sur le fruit et respectueuse de l'environnement..
Parfait sur une grillade et ragout.

FLECHAS DE LOS ANDES

Gran Malbec

ARGENTINA
LE MENDOZA

75CL : 42€

0-198765

CÉPAGES 100% Malbec **RÉGION** Mendoza
APPELLATION Grand Malbec **ALTITUDE** 1100 m
VIGNOBLES Flechas de Los Andes **CLIMAT** Sec et tempéré
AGE DES VIGNES 18 ans **DENSITÉ DE PLANTATION** 5 500 Pieds / Ha
SOL Pierre, cailloux, sable et gravier des Andes
CULTURE Conventionnelle **VINIFICATION** Manuelle, avant et après l'égrappage. Macération 25 jours. Fermentation malolactique spontanée.
ELEVAGE En barique 30% neuve, 30% fût d'un vin, et le reste en cuves
SERVICE 16 - 18 °C

HISTOIRE La Bodega Flechas de Los Andes est née de l'association entre le Baron Benjamin de Rothschild et Laurent Dassault, traduisant l'aboutissement de leur quête d'un grand terroir au pied des Andes. Ce partenariat entre les deux familles et ainsi que leur volonté commune de produire une vin argentin d'excellence à donner naissance au Gran Malbec, un pur Malbec argentin.
Robe intense aux tons violets, typique de cette variété. Le nez est expressif, dominé par une des arômes fruités de prunes et de cerises, des arômes floraux de violettes, caractéristiques du Malbec D'Uco. Il accompagnera avec plaisir une viande grillée.

THE APPLE DOESN'T FALL...

Première appélation d'Argentine en 1993

75CL : 69€

CÉPAGES 100% Bonarda **RÉGION** Mendoza
APPELLATION Mendoza **ALTITUDE** 1050 m
VIGNOBLES Vistalba, Lujan de Cuyo **CLIMAT** Continetal Chaud
AGE DES VIGNES 60 ans
DENSITÉ DE PLANTATION 5 500 pieds/Ha
SOL Alluvial **CULTURE** Conventionnelle
VINIFICATION Vendanges manuelles en caisses de 20 Kg, levures indigènes. 20% de Vendange Entière. Fermentation en cuves béton à 26°C puis macération pendant 30 jours
ELEVAGE 12 mois en barriques de chêne français.

HISTOIRE Produit sur un des plus grands terroirs argentins. Au nez, le vin est sur les fruits rouges un peu mentholé et chocolaté. C'est un vin bien maitrisé, complexe et riche. Certainement une des meilleures Bonarda d'Argentine. Parfait sur un Faux-filet Angus ou une viande grillée.

RICITELLI

VERSADO RESERVA

Certainenement un des plus grands vins sud américains.

CÉPAGES ~~100% Malbec~~ **RÉGION** ~~-~~ Mendoza
APPELLATION ~~GI Mendoza~~ **ALTITUDE** 1 000 m
VIGNOBLES ~~Perdriel, Lujan de Cuyo~~ **CLIMAT** Continental
AGE DES VIGNES 80 - 100 ans
DENSITÉ DE PLANTATION 2 500 Pieds / Ha
SOL Alluvial, principalement limono-sablaux et crayeux sur 1 mètre
CULTURE ~~Raisonnée~~ **VINIFICATION** Vendanges Manuelles, levures indigènes. Saignée de 20% des cuves. Macération pré-fermentaire à froid pendant 72 heures. Fermentation en cuves Béton pendant 3 semaines. Fermentation malo-lactiques en barriques **ELEVAGE** 20 mois en barriques de chêne français + 14 mois minimum en bouteille. Vin non filtré.

75CL : 145€

ARGENTINE
SGT GARCIA

HISTOIRE C'est un vin superbe, complexe sur les fruits noirs, la cerise noire et la mûre avec des nuances de prunes épicées. Le volume de bouche est ample. L'ensemble est déjà d'une grande cohérence et l'intégration des diverses composantes du vin est déjà en équilibre. Le temps lui donnera plus de suavité et de volupté. Un grand Malbec de vieilles vignes.

SELECTION OLIVIER POUSSIER
MEILLEUR SOMMELIER
DU MONDE !

12CL : 7,5€ - 75CL : 35€

BODEGA PIEDRA
NEGRA

CÉPAGES Malbec **RÉGION** Vallée de Uco
VIGNOBLES François Lurton **CLIMAT** Semi-désertiques
DENSITÉ DE PLANTATION 200 / Ha
SOL Semi-désertique
CULTURE Raisonnée **ÉLEVAGE** Après une macération à froid de 5 jours à 10°C, la fermentation commence avec des levures indigènes pendant environ 7 jours. Une fois terminé, le vin est séparé de ses pellicules puis mis au pressoir. Le vin est élevé en cuve béton pendant plusieurs semaines

HISTOIRE Après de longues recherches dans plusieurs régions d'Argentine, François Lurton implante son vignoble sur des terres d'altitude et semi-désertiques, dans la Vallée de Uco. Cette terre inexplorée se trouve être dans le district de Chacayes, nom que François donnera à sa grande cuvée. Pionnier dans cette vallée, il construit sa cave, la Bodega Piedra Negra, au coeur de 200 ha de terres.

Parfait avec l'une de nos viandes d'exception d'Argentine.

BLANCO

100% VEGAN

100% ORGANIC

VERAMONTE

CÉPAGES 100% Chardonnay **RÉGION** Casablanca
APPELLATION DO Casablanca Valley **ALTITUDE** 150 m
VIGNOBLES Augustin Huneeus
AGE DES VIGNES 30 ans de moyenne
DENSITÉ DE PLANTATION 5 000 Pieds/Ha
SOL Granite décomposé
CULTURE Agriculture Biologique **VINIFICATION** Macération pré-fermentaire de 24 heures. Fermentation en cuves inox et barriques usagées pour 15% du vin
ELEVAGE 8 mois en barriques neutres pour 15% du vin. Le reste en cuve Inox
SERVICE 10 - 12 °C

HISTOIRE Veramonte est inséparable de son créateur, Augustin Huneeus. Né à Santiago du Chili il est un des rares professionnels chiliens à avoir dédié toute sa vie à la vigne et au vin. Beaux arômes et saveurs citronnés avec des nuances de coing un peu toasté. L'ensemble est pur, avec une belle texture de bouche et mais sans aucune lourdeur.
Parfait pour accompagner nos crudos, tout particulièrement le Ceviche de Daurade Royale.

12CL : 7,5€ - 75CL : 32€

0-198765

WELCOME TO
1289 PW
12378900
CHILE

SELECTION OLIVIER POUSSIER
MEILLEUR SOMMELIER
DU MONDE !

FAMILIA FANTELLI

CÉPAGES 55% Chardonnay, 45% Torrontes **RÉGION** Argentine
APPELLATION GI Mendoza **ALTITUDE** 600 mètres au-dessus du niveau de la mer **VIGNOBLES** Jesus Carlos Fantelli et Ermelinda Lamia
CLIMAT Semi-désertique
AGE DES VIGNES 50 ans
DENSITÉ DE PLANTATION 200 / Ha
SOL Alluvial, principalement limono-sablaux et crayeux sur 1 mètre
CULTURE Raisonnée **VINIFICATION**
La vinification est traditionnelle, avec des levures sélectionnées. Le domaine n'utilise aucun pesticide et insecticide. Un filtrage tangentiel a lieu ensuit
ELEVAGE Cuve inox

HISTOIRE Familia Fantelli a été fondée en 1974 par Jesus Carlos Fantelli, accompagné de son épouse Ermelinda Lamia. La société possède 200 hectares de vignes, situées à 600 mètres au-dessus du niveau de la mer, à la latitude 33 de l'hémisphère sud et irriguée par les eaux de fonte des Andes, climat semi-désertique. Arômes élégants d'agrumes et de melon, notes mûres de fruits tropicaux, finale lisse et crémeux.
Idéal sur une salade ou un crudos de poisson.

12CL : 5,5€ - 75CL : 27€

ARGENTINE

OLD VINE
SÉMILLON

Le plus grand vin blanc d'Argentine !

-ARGENTINA-
PATAGONIA

CÉPAGES 100% Sémillon non greffé **RÉGION** Patagonie
APPELLATION Vista Flores (Vallée de Uco) **ALTITUDE** 435 - 500 mètres
VIGNOBLES Allen, Rio Negro **CLIMAT** 1 375 mm de pluis / an
AGE DES VIGNES Plantées fin des années 60
DENSITÉ DE PLANTATION 4500 pieds/Ha
SOL Allivial, principalement limoneux
CULTURE Conventionnelle **VINIFICATION** Vendanges manuelles. Macération préfermentaire de 48h. 60% du vin est fermenté en barriques usagées, le reste passe en cuve béton ovoïde **ELEVAGE**
8 mois dans les contenants utilisés pour la fermentation avant d'être assemblés
SERVICE 10 - 12 °C

HISTOIRE En bouche, on trouve un profil assez classique de sémillon qui tire un peu sur l'astringence en entrée de bouche avec des arômes et des saveurs de cire d'abeille de fenouil et de fleur blanche. C'est rafraichissant avec un beau volume de bouche et une finale harmonieuse. Un bel exemple de ce que le sémillon peut produire avec des vieilles vignes, des rendements limités et une vinification soignée.
Parfait pour sublimer une belle pièce de boeuf ou du saumon, qu'importe la cuisson !

75CL : 99€

SELECTION OLIVIER POUSSIER
MEILLEUR SOMMELIER
DU MONDE !

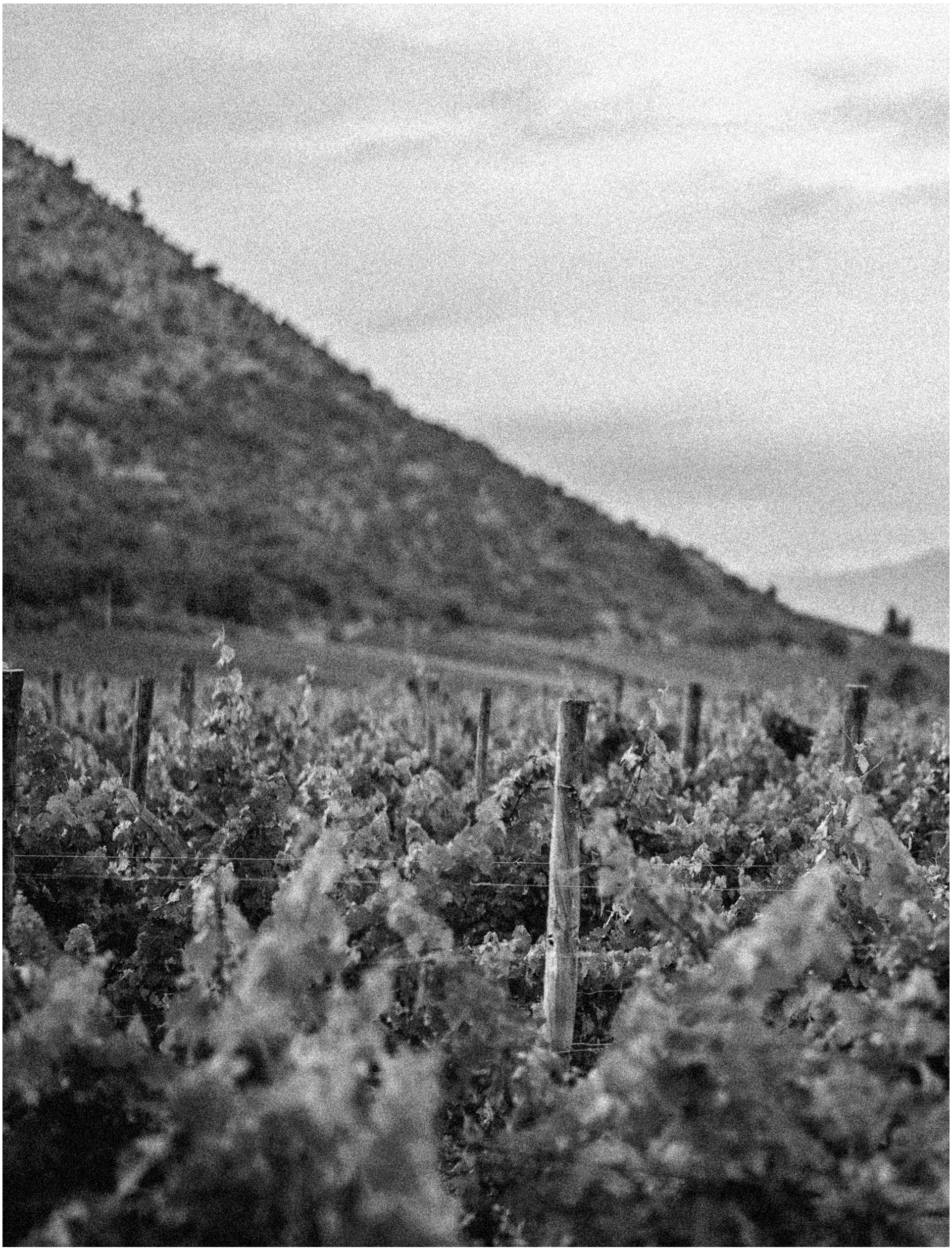
RICCITELLI
THE APPLE...

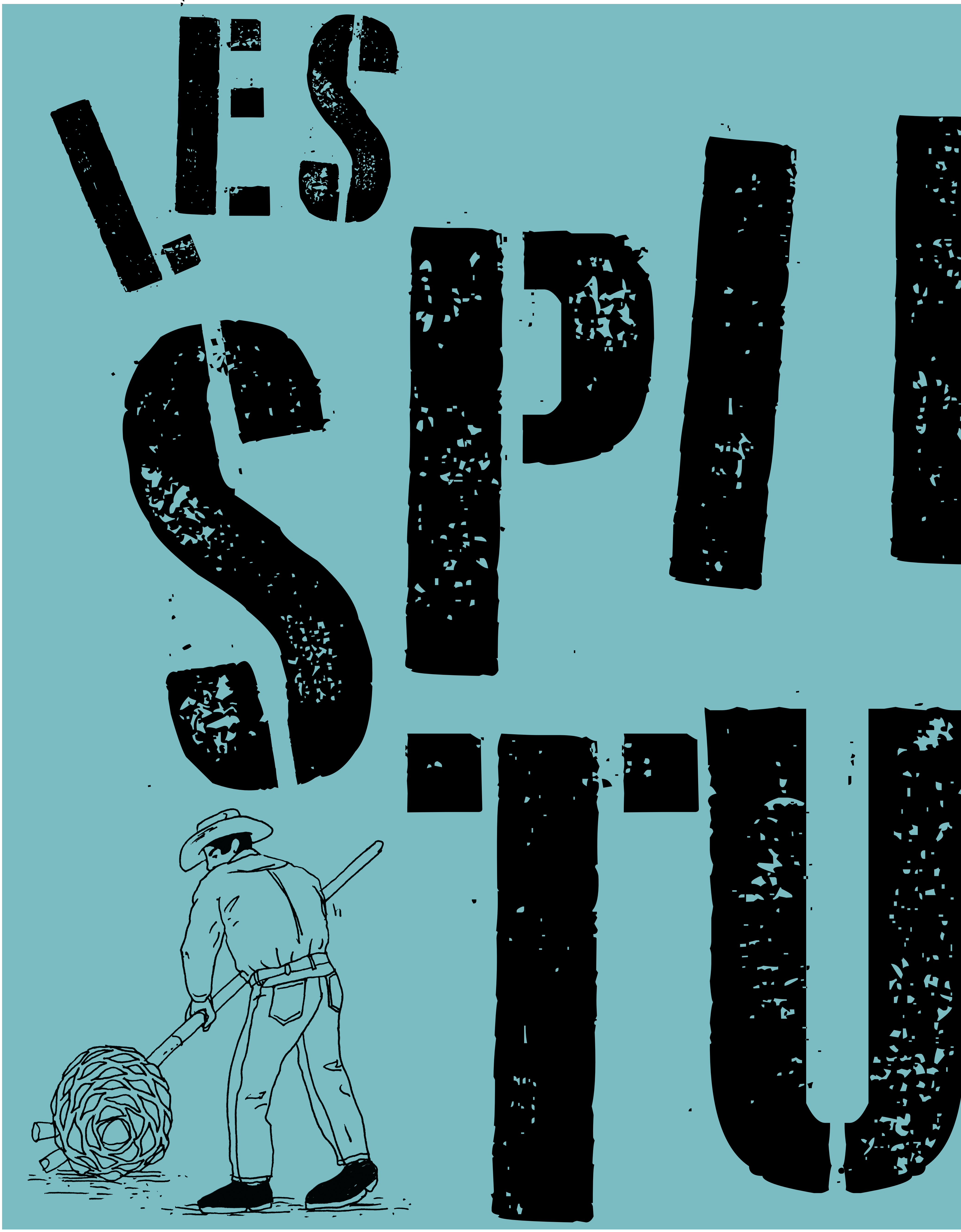
CÉPAGES 100% Torrontes **RÉGION** Mendoza
APPELLATION / **ALTITUDE** 900 m
VIGNOBLES Matias Riccitelli **CLIMAT** Semi-désertiques
AGE DES VIGNES 15ans
DENSITÉ DE PLANTATION 4 500 pieds/Ha
SOL Alluvial
CULTURE Conventionnelle **VINIFICATION** Vendanges manuelles en caisses de 20 Kg. Vin de Presse. Fermentation à basse température en cuves Béton.
ELEVAGE 100% en cuves béton ovoïdes. Vin non filtré.

HISTOIRE Ce Torrontes biologique croquant et rafraîchissant est un exemple classique du raison blanc signature de l'Argentine. Il a des arômes frais, de rose et de fleurs blanches. Notes d'agrumes et de litchi, il possède une certaine structure qui le rend légèrement crémeux, tout en étant complexe, minéral et rafraichissant. Matias Riccitelli nous signe là une très belle cuvée !
Convient parfaitement a des poissons crus ou cuit sur le grill.

75CL : 49€

-ARGENTINA-
LE MENDOZA




LES
SPI
TU

Le Sergent vous a également concocté une gamme de cocktails et de spiritueux atypiques parmi les meilleurs, en provenance directe de régions reculées comme l'État d'Oaxaca ou d'Amazonie... Rons, téquilas et mezcals d'exception qu'il a su dénicher avec le plus grand soin aux quatre coins de l'Amérique latine.

CACHAÇA

AGUARDENTE DE CANA

Un des alcools les plus consommés au monde. La cachaça est produite exclusivement au Brésil, c'est une eau de vie de canne fraîchement pressée qui s'apparente donc aux rhums blancs.

CACHAÇA

MAGNIFICA
DE FARIA

Joao Luiz de Faria achète sa ferme, la “fazenda do anil“, en 1985. Cette distillerie est située au milieu d’un parc naturel de 500 ha, située à 115 km de Rio de Janeiro. Magnifica tradicional a été classée 2e meilleure cachaça au Brésil par un jury d’experts indépendants !

BRAZIL

La canne à sucre est récoltée manuellement dans la plantation appartenant à Magnifica. Le même jour, elle est pressée afin de préserver ses arômes et sa fraîcheur. La fermentation, qui dure 18 heures, est effectuée avec des levures locales naturelles, en fûts en acier inoxydable. La distillation est faite en Triple Alambic “Alegria“, unique au Brésil, par lot afin d’isoler le coeur de chauffe et obtenir ainsi la meilleure cachaça. Cette production limitée nécessite une surveillance humaine constante. Enfin, la cachaça est élevée pendant 1 an en fûts d’Ipê, un bois noble brésilien.

Notes de dégustation

Cette cachaça à la robe claire ambrée exprime des arômes puissants de canne à sucre fraîche et de fruits exotiques (banane, goyave).

Pûro 4Cl : 8 €

Mixologie : Belem 11€

RAICILLA

LA VENENOSA

RAICILLA COSTA DE JALISCO

MEXICO

La raicilla est produite dans l'Etat de Jalisco depuis plus de 400 ans. Elle est très similaire à la téquila et au mezcal, et est également tirée de l'agave. Longtemps un alcool de contrebande, depuis quelques années, les producteurs de Raicilla s'attachent à lui redonner ses lettres de noblesse. Elle bénéficie depuis 2019 d'une dénomination d'origine (DO).

En 2010 Don Goyo Rodriguez fonda La Venenosa. Le résultat, 4 Raicillas provenant de 4 régions différentes, élaborées par 4 « Maestro Taberneros » à base de 4 variétés d'agave et avec 4 processus de distillation différents.
La Venenosa est la première raicilla jamais commercialisée en France.

NOTES DE DEGUSTATION

"Distillée deux fois dans un alambic de type Philippin en bois de figuier blanc, elle est marquée par des notes de cèdre et de pins maritimes. Goût légèrement fumé et végétal."

PURO 4CL : 17€

MEZONTE

JALISCO

MEZONTE JALISCO
Petit lot de raicilla du magnifique Etat de Jalisco, au Mexique. C'est un ensemble de deux agaves uniques à cette région de production.
Mezonte Jalisco est distillé par Santos Juarez à l'aide d'agave Alineno et Cimarrón à Toliman, Jalisco. Les agaves sont cuits dans un four souterrain, moulus à la main avec des haches et distillés dans un alambic en cuivre et bois.

PURO 4CL: 25€

MEXICO

Le producteur avant tout, c'est la philosophie de Mezonte.

PISCO

EAUX DE VIE DE VIN

LA CARAVEDO

PLUS VIEILLE DISTILLERIE DU PEROU

**La Caravedo est élaborée de manière artisanale à partir de cépage Quebranta, un des cépages dit “non-aromatique“.
Les raisins récoltés sont macérés puis fermentés,
et enfin distillés une seule fois dans des alambics pot-still.**

C’est dans la vallée d’Ica au Pérou, au milieu des contreforts des Andes, que se situe la plus ancienne distillerie du Pérou, Hacienda La Caravedo, créée en 1684. Les Piscos Caravedo y sont produits à la main, en petites quantités, toujours avec la même qualité, authenticité et respect. Un pisco des plus exquis, dans son expression la plus pure, résultat du distillateur, Johnny Schuler. La Caravedo s’est engagé à protéger la nature et à respecter l’héritage ancestral péruvien. Le Pisco La Caravedo est un “pisco puro“, élaboré à partir des meilleurs raisins cultivés sur le domaine. Ces raisins sont l’unique ingrédient, distillé sans aucun ajout, même d’eau. Le Pisco Caravedo est un alcool blanc polyvalent conçu pour honorer l’esprit de la tradition, de l’artisanat et de l’aventure.

NOTES DE DEGUSTATION

Sa couleur est cristalline, et son nez frais avec des notes de raisins, de caramel et de blé. Sa bouche est ronde, parfumée et intense, avec des notes de fruits secs. Ce pisco puro sera parfait en Pisco Sour, le cocktail officiel du Pérou !

25

PURO 4CL : 8€

MIXOLOGIE :

PISCO SOUR 11€

ACAPULCO 12€

PERU

COUSIN
DU MEZCAL
ET DE LA TEQUILA

MEXICO

LA HIGUERA

DASYLIRION LEIOPHILUM CHIHUAHUA

Sotol La Higuera Leiophyllum est produit à Aldama, Chihuahua par Maître Sotolero Gerardo Ruelas.
Les plantes de sotol sont cuites dans un four conique extérieur puis broyées à la main avec des haches.

PURO 4CL : 15€

Les fibres sont naturellement fermentées avec des levures sauvages dans des cuves en pin de 1000 litres avant d'être distillées deux fois dans des alambics en cuivre.
Le Leiophyllum a des notes de sol humide et de cendre.
Le palet est charnu avec des notes de salami.
La finale devient fruitée avec des notes de pêches et de bananes.

NETA

Seulement 48 bouteilles disponibles en France ! La plante n'est pas l'agave mais le dasilyrion de la famille des Asparagaceae. Il fût longtemps considéré comme un mezcal avant d'obtenir sa propre dénomination d'originie (DO) en 2002.

NOTES DE DEGUSTATION

ARÔME Bois de santal, Fruits tropicaux **ORIGINE** Oaxaca
NEZ Ouvert, expressif, fruité
BOUCHE Boisée, veloutée, maracuja, papaye
FINALE Longue, légèrement boisée, fruitée

PURO 4CL : 25€

MEXICO

GIN-GIN-GIN-

VENEZUELA

CANAÏMA

BORN IN THE AMAZON

Canaïma est un nouveau gin vénézuélien, produit par la distillerie DUSA, la maison derrière la légendaire marque de rhum Diplomático.

LES INGRÉDIENTS

65% des ingrédients botaniques qui le caractérisent sont originaires d'Amazonie. Les plantes sont macérées et distillées individuellement dans un alambic en cuivre par petites quantités de 500 litres.

Pas moins de 10 plantes amazoniennes entrent dans sa recette. De quoi lui offrir un profil aromatique inédit, qui se distingue par ses arômes et ses saveurs exotiques. Particulièrement attaché à son terroir, Canaïma est aussi très respectueux des communautés locales.

LA RECETTE

La recette du gin Canaïma se compose d'une vingtaine de botaniques. En plus des huit ingrédients qui entrent traditionnellement dans la composition des gins, Canaïma est produit à partir de dix plantes amazoniennes et une plante du Venezuela, où il est distillé. L'Amazonie est une région vierge et fertile où l'on trouve de nombreuses espèces de végétaux bien connus des indiens Pemons.

PURO 4CL : 6€

MIXOLOGIE : AMAZONICO 11€
CARACAS 11€

TEQUILA

La tequila, comme le mezcal, fait partie de la famille des agaves. AOP depuis 1974, produite exclusivement dans cinq Etats mexicains, à partir d'une seule variété d'agave : la Tequilana Weber Azul.

MEXICO

JALISCO

VECINDAD

100% AGAVE AZUL DEL CHIDO

Produite uniquement avec de l'agave bleu, âgé de 7 ans minimum. Les agaves sont cueillis à la main puis cuits à la vapeur et fermentés. Ils sont alors distillés dans des alambics modernes.

La Tequila Vecindad est produite dans la ville de Jalisco au Mexique, berceau de la tequila. Les agaves bleus utilisés par Vecindad sont cueillis à la main à 1200 mètres d'altitude, près du volcan qui leur confère une grande richesse minérale. L'étiquette a été réalisée par un dessinateur de BD mexicain et représente la vie de voisinage d'un petit village de Jalisco.

NOTES DE DEGUSTATION

Sa robe est cristalline, et son nez s'exprime sur des arômes de menthe, d'herbe fraîchement coupée et d'agave cuit, que l'on retrouve en bouche couplé à des arômes de citron.

PURO 4CL : 6€

MIXOLOGIE : MARGHARITA 11€

TEQUILA

MEXICO

31

SIEMBRA VALLES

DISTILLERIE CASCAHUIN

La Tequila Siembra Valles est fabriquée dans la Distillerie Cascahuin par la Famille Rosales, productrice de tequila depuis 1904 et qui utilise encore aujourd'hui les méthodes traditionnelles de production. La distillerie, fondée en 1956, est reconnue par les connaisseurs comme l'une des meilleures au Mexique.

Siembra Valles est produite avec 80% d'agaves provenant des champs appartenant à la famille Rosales. Dans ces terres, en près de 50 ans de culture d'agave, les pesticides n'ont jamais été utilisés.
La cuisson se fait en fours en brique traditionnels et la mouture en pierre.

En raison du terroir caractéristique de Valles, les tequilas de cette région, dans l'ensemble, ont des notes minérales, de poivre et sont plus robustes. Le processus de fabrication traditionnelle de la Tequila Siembra Valles permet des arômes forts et sucrés d'agave cuit

Siembra Valles High Proof

L'odeur et le goût prédominants de l'agave sont dus à l'utilisation de la bagasse dans la fermentation. À cette teneur en alcool plus élevée, Valles High Proof enveloppe votre bouche et présente une finition complexe et vivifiante.

PURO 4CL : 20€

Siembra Valles Ancestral

Diffusion en bouche d'une sensation soyeuse apaisante. Les tons herbacés ainsi que l'agave doux et cuit dominent le devant de la scène alors que des nuances de pin, d'amertume et de fumée persisteront en bouche.

PURO 4CL : 17€

CASA NOBLE

PRENEZ UN VERRE AVEC CARLOS SANTANA

Casa Noble est l'un des principaux producteurs mondiaux de tequila. Et sûrement l'un des meilleurs. L'histoire de la maison mexicaine remonte au 17ème siècle.

En 2011, un des plus célèbres fils du pays rejoint la marque: la rock star Carlos Santana est aujourd'hui l'un des propriétaires de Casa Noble et assure avec passion la promotion de cette fabuleuse tequila contenue dans une belle carafe en verre soufflé à la main. Casa Noble Crystal est la Tequila Silver de Casa Noble.

Et pour vous la faire courte: dans cette catégorie, vous trouverez difficilement une meilleure tequila! Elle gagna la double médaille d'or au Concours « San Francisco World Spirits Competition ». Cette tequila est issue à 100 % d'agave et fait l'objet d'une triple distillation.

BLANCO

Au nez, son esprit clair affiche des notes de poivrons rouges, d'épices et de vanille. En bouche, le goût légèrement sucré d'agave est complété par des notes de fruits tropicaux et de poivre noir.

REPOSADO

Vielli un an en fûts de chênes français, elle a une robe dorée pâle. Cette tequila vous offre des arômes gourmands de noix de pécan et d'épices douces.

MEXICO

PURO 4CL : 10€

2

CASAMIGOS

PRENEZ UN VERRE AVEC GEORGE CLOONEY

La tequila Casamigos est produite en small-batch (en petites quantités) à partir d'agaves bleus de la meilleure qualité cultivés pendant au moins sept années et récoltés à la main sur les hauts plateaux de la région de Jalisco au Mexique. Après la récolte, les précieux agaves sont transportés vers la distillerie pour être travaillés le plus rapidement possible afin d'en préserver au maximum la qualité. La bagasse obtenue fait ensuite l'objet d'une très longue fermentation, permettant ainsi d'obtenir une téquila extraordinairement douce et riche en arômes.

"Casamigos is a winner"

"A Perfect Tequila", "The Spirit of its Owners", la presse spécialisée ainsi que les amateurs sont unanimes: Casamigos est un produit à la qualité rare à ne manquer sous aucun prétexte. Ce qui lui valut d'ailleurs d'être récompensé de la Médaille d'Or lors de la Los Angeles International Spirits Competition.

MEXICO

PURO 4CL : 11€

NOTES DE DEGUSTATION

Casamigos Blanco est vieillie pendant deux mois dans des fûts en inox et fait preuve à la dégustation d'une fraicheur et d'une pureté absolument irrésistibles. Et pour ne rien gâcher, de subtiles notes vanillées viennent parfaire son goût unique pour un fini en bouche des plus savoureux.

Generalement doux, onctueux et très aromatiques, les rhums d'Amérique du Sud réservent bien des surprises.

Nous vous faisons découvrir au Sergent Garcia, la richesse et la diversité de ces rhums de tradition espagnols.

VENEZUELA

DIPLOMÁTICO

SINGLE VINTAGE – 1896

Pour élaborer ce rhum millésimé, les maestros roneros de Diplomático ont sélectionnés les fûts les plus exceptionnels. Ce Single Vintage est en effet né de l'assemblage de rhums distillés en alambic en cuivre qui ont été élevés pendant 12 ans en ex-fûts de bourbon et de whisky avant de bénéficier d'un vieillissement supplémentaire de 1 an en ex-fûts de sherry oloroso.

NOTES DE DEGUSTATION

À la dégustation, difficile de ne pas être séduit par son nez marqué par des arômes de café, de vanille et de fruits mûrs. En bouche, le chocolat amer, le tabac et le bois jouent les premiers rôles.

PURO 4CL : 20€

DIPLOMÁTICO

DISTILLERY COLLECTION N°3 POT STILL – 1896

La Distillery Collection est une édition limitée qui met à l'honneur les divers processus de distillation de Diplomático. Le troisième opus de cette série, élaboré à partir des meilleurs miels de canne à sucre, est distillé exclusivement en alambic Pot Still, puis vieilli pendant 8 ans dans de petits fûts de chêne blanc américain. Produit en quantité très limitée sous allocation par client.

NOTES DE DEGUSTATION

Arômes de fruits rouges et tropicaux, notes gourmandes de caramel et de vanille. Une bouche boisée avec des saveurs de café et chocolat noir pour un final élégant et complexe.

VENEZUELA

PURO 4CL : 9€

COLOMBIA

COLOMA

8 ANS

L'histoire du rhum Coloma est intimement liée à celle de la famille Constain. S'il a récemment vu le jour grâce à Alberto Constain Cenzano, tout a commencé avec son père, Alberto Constain Medina, en 1959. Cette année là, le jeune entrepreneur devient l'heureux propriétaire d'une maison de campagne familiale construite à la fin de XIXe siècle à Fusagasugá, au cœur de la Colombie. Grand épicurien, il se lance dans la production de café. C'est d'ailleurs sa marque, Coloma, qui donnera son nom à l'hacienda. Quelques années plus tard, il donne naissance à une liqueur de café également baptisée Coloma, aujourd'hui encore considérée comme la meilleure du pays. À cette époque, il n'a qu'une seule idée en tête : produire un rhum d'exception et le faire vieillir dans son hacienda. En 1989, Don Alberto fonde sa distillerie en Équateur. Malheureusement, son rêve prend fin à cause de l'une des plus grandes crises de l'histoire du pays. En 2005, lorsque le gouvernement colombien assouplit son monopole sur la production de spiritueux, Don Alberto a disparu mais Alberto Constain Medina, tout aussi passionné que son père, reprend le flambeau. En plus de relancer la production de la liqueur de café, il crée un rhum avec la complicité des deux meilleures maestras roneras colombiennes, Sandra Reategui et Judith Ramirez. Distillé à partir du jus de deux variétés de canne à sucre, le rhum Coloma bénéficie d'un vieillissement de 8 ans dans des fûts de chêne américain.

Notes de dégustation

A la fois complexe et accessible, gourmand avec ses jolies notes de vanille et de chocolat ponctuées d'une pointe de café et d'amande. Ce ron colombien vous offre un final octueux et persistant.

Puro 4Cl : 8€

DIPLOMÁTICO

MANTUANO - 1896

Mantuano est l'une des dernières créations signées Diplomático. Ce nouveau ron, qui vieillit en ex-fûts de bourbon, rend un très bel hommage au légendaire Don Juancho. Sa dégustation est rythmée par des notes gourmandes de fruits secs, de vanille, de caramel et de cannelle. Mantuano se distingue aussi par son caractère délicatement boisé et son profil aromatique plus sec que celui du Reserva Exclusiva. De quoi en faire un ingrédient parfait pour l'élaboration de cocktails.

Notes de dégustation

ARÔME fruits secs, chêne **NEZ** Ouvert, expressif, fruité
BOUCHE Vanille, caramel, cannelle
FINALE Boisée

VENEZUELA

Puro 4Cl : 6€

Mixologie :

Caribbean Mule 10€

DIPLOMÁTICO

PLANAS - 1896

VENEZUELA

C'est au Venezuela, au pied de la cordillère des Andes qu'a été établie en 1959 la distillerie produisant les rhums Diplomático. A l'origine propriété de la société vénézuélienne Licorerías Unidas et du géant Seagram's, elle a été cédée en 2002 à des entrepreneurs locaux et prend le nom de Destilerías Unidas S. A. (DUSA). Son emplacement ne doit rien au hasard : elle est littéralement plantée dans un décor de canne à sucre, à proximité des principales plantations de la région et du parc national de Terepaima qui fournit une eau pure et abondante. Elle bénéficie ainsi d'un micro-climat idéal à la culture de la canne et aussi au vieillissement du rhum. Les rhums Diplomático sont élaborés à partir de mélasse et de miel de canne à sucre ; la mélasse permet d'obtenir des rhums légers et le miel de canne des rhums plus complexes.

PURO 4CL : 6€
MIXOLOGIE : LA HAVANE 10€

NOTES DE DEGUSTATION

Très élégant, il a la particularité d'avoir vieilli en petits fûts de chêne. Il doit sa couleur translucide à une filtration sur lit de charbon. Marqué par des notes de café et de fruits, il possède une bouche très crémeuse.

FORTIN

HEROICA - 5 AÑOS

La distillerie Fortin est une véritable pépite qui respecte son environnement et fait honneur à l'histoire de son pays. Fortin signifie « petit fort », en référence au passé guerrier du Paraguay : c'est en effet un pays singulier en Amérique du sud car il fut le terrain de deux conflits internationaux. La distillerie est située à Piribebuy, siège de la bataille de Piribebuy du 12 août 1869, l'une des plus sanglantes de la guerre de la Triple Alliance. Il ne restait ce jour-là que 1600 civils, dont beaucoup de femmes, pour assurer la défense de la ville contre 20000 soldats de l'Alliance formée par l'Argentine, l'Uruguay et le Brésil. Les femmes de Piribebuy, qui défendirent avec courage leur ville, sont souvent mentionnées comme « les héroïnes de Piribebuy » et la ville est encore surnommée « Ciudad Heroica ». Comme un écho à son passé mouvementé, le terre du Paraguay, hautement minéralisée, surprend par sa couleur rouge. Ses sources d'eau pures sont parfaites pour le rhum : 100% de l'eau utilisée pour le rhum. La famille Diaz de Vivar, fondatrice de la distillerie, cultive également sans traitement sur 1500 hectares 3 types de canne, coupées à la main et broyées sur place. Son engagement pour l'écologie, puisqu'elle est 100% bio et recycle tous ses résidus, valu à la distillerie le titre sacré de « meilleure distillerie du monde » en 2015. Fidèle au respect des traditions héritées de père en fils, elle utilise les anciennes techniques des jésuites pour créer le miel de cannes à partir de la première presse.

100% ORGANIC

PURO 4CL : 8€

PARAGUAY

NOTES DE DEGUSTATION

ARÔME Bois de santal, Fruits tropicaux
NEZ Ouvert, expressif, fruité
BOUCHE Boisée, veloutée, maracuja, papaye
FINALE Longue, légèrement boisée, fruitée

MILLONARIO

10 ANIVERSARIO

Bien que cette distillerie située au nord du Pérou remonte à un peu plus d'un siècle, Millonario n'avait guère fait parler d'elle pendant de nombreuses décennies.... avant 2008 et 2009, où ses rhums obtiennent de prestigieuses récompenses internationales. Utilisant les mélasses de canne à sucre ayant poussées sur des riches terres volcaniques, la distillerie emploie de très anciens alambics à colonne d'origine écossaise. Et, pour l'un de ses rhums, elle a recours au système de la solera sur quatre niveaux, la méthode utilisée en Espagne pour le vieillissement du xérès. A noter que la bouteille est enveloppée d'une paille spéciale (tressée à la main par des artisans locaux), qui est celle utilisée pour confectionner les célèbres chapeaux Panama.

NOTES DE DEGUSTATION

ARÔME Agrumes, miel **NEZ** Orange, thé, vanille
BOUCHE Miel, cédrat confit, raisins secs
FINALE Noix, chocolat, prune

PURO 4CL : 9€

Les deux tiers de ce blend sont constitués de rhums ayant vieilli pendant 6 ans dans des fûts utilisés une fois seulement pour faire vieillir du bourbon à la distillerie Heaven Hill dans le Kentucky. Le tiers restant du blend a vieilli pendant 10 ans dans des fûts qui précédemment avaient contenu du Sherry Oloroso.

MEZCAL

MEZCAL

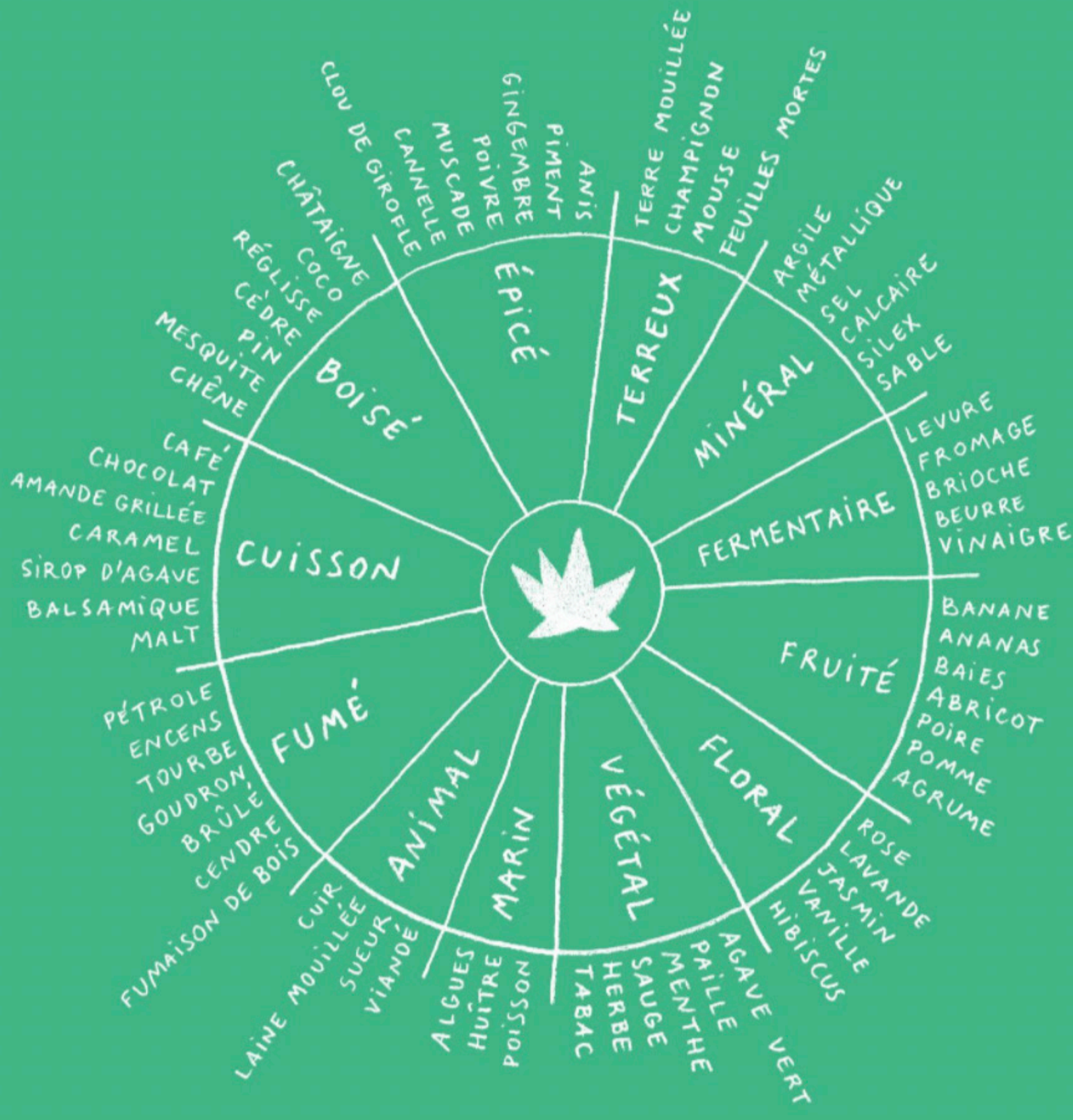
LE MEZCAL. UN ALCOOL D'AGAVE, AUTREFOIS CONSIDERE COMME UNE EAU-DE-VIE DE PIETRE FACTURE, APANAGE DES PAUVRES ET DES PAYSANS, MAIS QUI A GAGNÉ SES LETTRES DE NOBLESSE AU DEBUT DES ANNEES 2000.

informations obligatoires

Tiré du fabuleux livre
Mezcal l'esprit du Mexique
par David Migueres

La roue des arômes

Apprendre a mieux apprécier tout en developpant ses capacites olfactives



Tiré du fabuleux livre
Mezcal l'esprit du Mexique
par David Migueres

MEZCAL KOCH EST PRODUIT PAR UNE COOPÉRATIVE REGROUPANT PLUSIEURS FAMILLES DE MEZCALEROS IMPLANTÉES DANS DIFFÉRENTES COMMUNAUTÉS DE L'ÉTAT DE OAXACA. LA MARQUE MET EN AVANT DES TECHNIQUES DE PRODUCTION ARTISANALES TOUT EN FAVORISANT UNE APPROCHE ÉQUITABLE VIS À VIS DES PRODUCTEURS.

LES KOCH

1. OLLA DEL ESPADIN - 4CL : 20€

Koch en Olla de Barra est fait avec de l'agave Espadin. La différence entre ce mezcal et l'autre Espadin de Koch réside dans la méthode de cuisson et de distillation, où ce mezcal est distillé dans de petits pots en argile. Ce mezcal est fabriqué par Alberto Vasquez à Sola de Vega. Il a des tons doux et fruités avec un léger goût de noix de coco, suivi par des tons d'herbes et d'épices. Une autre édition embouteillée par Koch est produite par le mezcal Israel Palestino à Jayacatlán, Oaxaca.

2. OLLA DE BARRO-AGAVE COYOTE - 4CL : 15€

3. TOBASICHE - 4CL : 14€

Koch Tobasiche est fait avec maguey Tobasiche sauvage qui est mûri 12 ans avant d'être récolté.
Il est fabriqué par Adrian Bautista à Rio de Ejutla.
En bouche, il est doux avec de fortes notes d'anis. Il a également des notes d'herbes et de racines.

4. OLLA DE BARRO ARROQUENO - 4CL : 15€

Koch Arroqueno Olla de Barro est fait avec maguey Arroqueno (agave Americana) qui sont récoltés après 15 ans de croissance. Les agaves sont cuits dans un four souterrain, écrasés à la main avec des maillets, fermentés avec des levures en plein air dans des cuves de cyprès et distillés deux fois dans un alambic en argile.d'être récolté.
Il est fabriqué par Adrian Bautista à Rio de Ejutla.
En bouche, il est doux avec de fortes notes d'anis. Il a également des notes d'herbes et de racines.

5. KOCH JABALI - 4CL : 21€

Koch Coyote - Jabali est fait avec maguey Coyote et Jabali à San Baltazar Guélavila, Oaxaca.

Maestro mezcalero Pedro Hernandez ne travaille que très régulièrement avec maguey Jabali, ce qui rend cet ensemble particulièrement limité dans sa sortie.

La famille de Carlos Moreno est liée au mezcal depuis le début du XXe siècle. En 2009, Carlos a repris la tradition familiale et s'est associé au maestro mezcalero de 5e génération Pedro Hernandez pour créer Koch El Mezcal de Oaxaca, dans le but de préserver et de promouvoir la culture mezcal. Après 10 ans d'activité, ils ont maintenant intégré plus de 15 communautés et 50 familles productrices dans leur collectif. Chaque lot varie, alors vérifiez votre bouteille pour plus de détails.

6. MEXICANO - 4CL : 14€

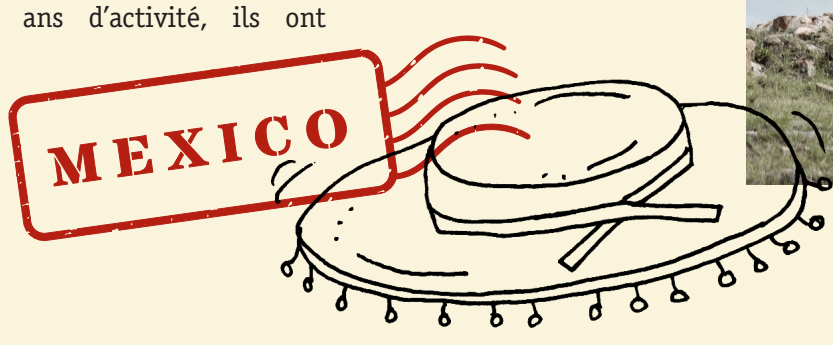
Koch Mexicano est fait avec du maguey Mexicano sauvage à Rio de Ejutla. Ce mezcal est fabriqué par le mezcalero Adrian Bautista, qui fabrique plusieurs autres mezcals de la marque Koch. L'arôme de ce mezcal rappelle les fruits fermentés avec des notes d'épices douces.

7. MADRECUISHE - 4CL : 14€

Koch Madrecuishe est fait de maguey madre-cuishe sauvage qui nécessite 12 ans pour mûrir. Ce mezcal est fabriqué par Pedro Hernandez à San Baltazar. Il a des notes d'agrumes et végétales avec une saveur fumée discrète qui se marie avec le goût de la terre et des racines.

8. TEPEXATE - 4CL : 15€

Koch Tepextate est fabriqué à partir d'agave sauvage Tepextate âgé de 15 ans à San Baltazar. Ce mezcal est fait par Pedro Hernandez, et il est complexe et frais avec des arômes d'herbes et de racines. En bouche, il est floral, herbacé et léger avec un arrière-goût un peu sucré.



MEZONTE

JALISCO / MICHOACAN

MEXICO

Mezonte est une organisation à but non lucratif qui promeut, soutient et préserve les pratiques et la production des spiritueux d'agave traditionnels.
Son objectif principal est de faire prendre conscience de la valeur culturelle et écologique que ces boissons représentent.

Pedro Jiménez, fondateur de Mezonte, gère également une salle de dégustation à Guadalajara sous le même nom ainsi que la mezcaleria « Pare de Sufrir » (arrêtez de souffrir). Il travaille en collaboration avec des chercheurs, des producteurs, des militants et d'autres organisations pour promouvoir la culture de l'agave Le producteur avant tout, c'est la philosophie de Mezonte. Pedro s'assure que les producteurs reçoivent un salaire équitable et une reconnaissance pour leurs produits. Avec eux, il a mis en place un fond de réinvestissement qui peut être utilisé selon leurs besoins, pour louer ou acheter des terres pour planter de l'agave, construire une pépinière, acheter du matériel de production ou réaménager leurs lieux de travail.

PURO 4CL : 25€

MEZONTE MICHOACAN
Mezonte Michoacan est fait avec à Rio de Parras, Querendaro, Michoacan.
L'agave est cuit dans un four en brique peu profond fermenté en brique avec environ 6 litres de pulque et distillé dans un tronc d'arbre évidé qui a un dessus en cuivre.
Ceci est fait par le maître distillateur Jorge Perez. Le premier lot importé aux États-Unis a été produit en 2018 à seulement 285 litres.

Ponte Chigon

Artisanal

Élaboré par le maître mezcalier Joran Felasco à San Juan del Rio dans la région de Oaxaca, le mezcal Ponte Chingón (expression verbale issue du folklore populaire signifiant donne le meilleur de toi-même !) est produit de manière 100 % artisanale et traditionnelle à base d'agave espadin.

Ponte Chingón Joven exprime un nez complexe, aux notes fumées d'agave cuit ainsi que de légères notes de réglisse. Sa bouche présente un bel équilibre entre les saveurs tourbées, d'agave cuit et de cuir, et les notes gourmandes de caramel. Une belle persistance en finale, où l'on retrouve toute la complexité de ce mezcal.

Notes de degustation

Ponte Chingón Joven exprime un nez complexe, aux notes fumées d'agave cuit ainsi que de légères notes de réglisse.

Puro 4Cl : 11€

MEXICO

Unión Uno

Artisanal

Mezcal Unión a été fondé en 2009, avec l'envie de rassembler les familles de producteurs et de centraliser la matière première, les agaves, dans l'état d'Oaxaca. Cette union permet ainsi de promouvoir les méthodes de production artisanales, l'autosuffisance de la production, le développement social des producteurs et la qualité du produit

Ce mezcal de fabrication 100% artisanal est un assemblage d'agaves Espadin et Barril. La récolte des agaves murs est faite 7 à 20 ans après leur plantation, puis la cuisson est faite dans un four traditionnel creusé dans la terre. La mouture est réalisée traditionnellement sous une roue tractée par un cheval. La fermentation se fait ensuite naturellement en cuve de pin, et le mezcal est enfin mis en bouteille par les femmes de la communauté, sans vieillissement.

Notes de degustation

Un nez d'agave cuit, de poire et de pomme verte. Sa bouche est à la fois terreuse, fruitée et herbacée, avec une finale persistante de bois fumé et de menthe.

Puro
4Cl : 9€

Mixologie
Mexicali : 11€
Mezcal Sour : 10€

Fabrication 100% artisanal est un assemblage d'agaves Espadin et Barril.

LALO-CURA

MEXICO

LALOCURA EST LA MARQUE DU PRODUCTON EDUARDO ANGELES, VÉRITABLE FIGURE EMBLÉMATIQUE DE SANTA CATARINA. SES BOUTEILLES S'ARRACHENT DANS LES ARMOIRES DES PLUS GRANDS COLLECTIONNEURS DU MONDE ENTIER, SES PRODUCTIONS À LA MAIN NE COMPTENT QU'UNE CENTAINE D'EXEMPLAIRES PAR RÉFÉRENCE.

PECHUGA

///

Ce distillat d'agave est produit selon la méthode traditionnelle « olla de barro » par distillation en alambic en terre cuite. Les agaves sont également écrasés à la main selon les pratiques ancestrales locales. La méthode dite « Pechuga » consiste à l'ajout de fruits créoles durant la distillation et parfois d'une carcasse animale dans l'alambic, ce qui confère un caractère unique. Eduardo Angeles dit « Lalo » est un producteur star au Mexique, reconnu pour la qualité de sa production et notamment de ses recettes de Pechuga.

PURO 4CL : 24€

Avant de démarrer Lalocura en 2014, Eduardo "Lalo" Ángeles a passé des années à travailler en tant que maître mezcalero de quatrième génération de la marque familiale Real Minero, où il a combiné toute une vie de travail sous la direction de son père.

Les mezcals distillés en pot d'argile de Lalocura ont construit un culte constant au cours des dernières années.
Des gens du monde entier se présentent chaque jour à la palenque de Santa Catarina Minas dans l'espoir de passer du temps à écouter Lalo raconter des histoires tout en goûtant aux plus de 20 expressions qu'il a dans le verre.

TOBASICHE

///

Lalocura Tobasiche est fait avec le maguey Tobasiche, qui est un agave de Karwinskii avec sa forme haute et élancée.
Lalo cuit l'agave dans un four souterrain avec du bois d'Encino, écrase l'agave cuit à la main avec des maillets en bois, fermente l'agave dans des cuves de cyprès à l'air libre pendant neuf jours et distille deux fois ce mezcal dans de petits pots en argile.

Puro 4Cl. : 24€

SAN

Martinero

Lalocura San Martinero est fait avec un agave Karwinskii qui est localement appelé San Martinero. L'agave est une sous-espèce plus grande et plus épaisse de Karwinskii qui peut également être appelée Barril dans d'autres communautés. Un Karwinskii similaire est également appelé Sanmartin à Ejutla, qui n'est pas très loin de Santa Catarina Minas, où Lalocura est fabriqué.
Maestro mezcalero Eduardo Angeles cuisine son agave avec du bois Encino. Il écrase l'agave cuit à la main avec des maillets en bois, fait fermenter l'agave dans des cuves de cyprès en plein air pendant douze jours et distille deux fois ce mezcal dans de petits pots en argile.

Puro 4Cl. : 24€

MEZCALOSFERA

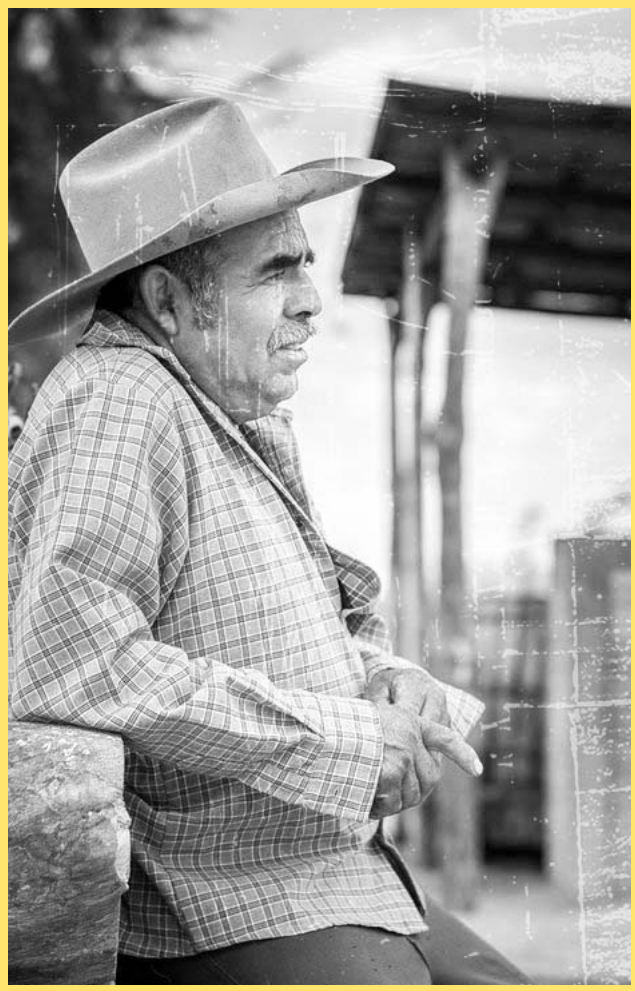
By Mezcaloteca

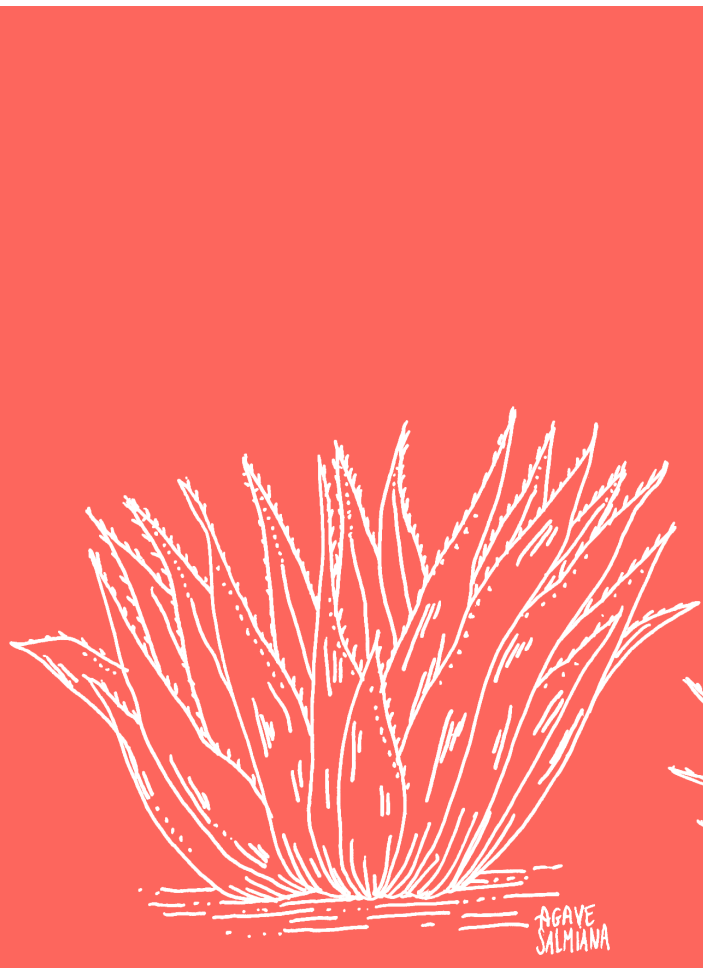
“Mezcalos Fera se procurent tous leurs spiritueux d’agave directement auprès des producteurs des régions peu fréquentées d’Oaxaca et souvent difficiles d’accès. Ils mettent une quantité exceptionnelle d’informations sur leurs étiquettes, et toutes leurs versions sont de très petits lots qui présentent les caractéristiques les plus uniques du mezcal. “

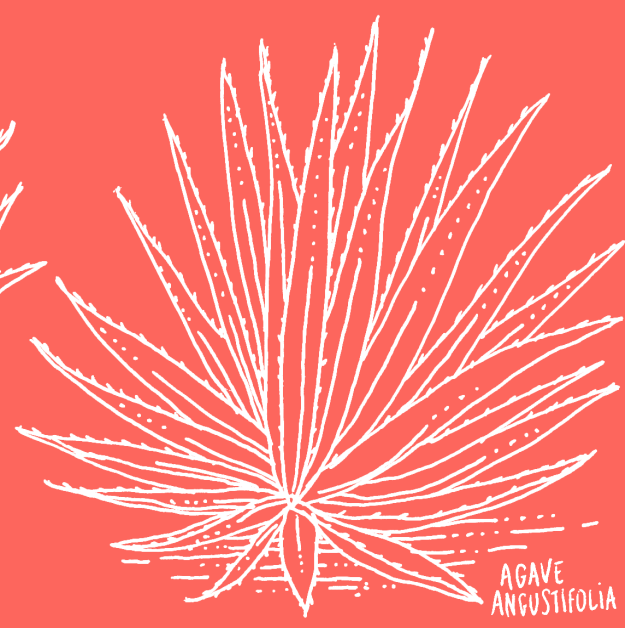
MEXICO

Tobala / Madrecuixe a été distillé par Maître Mezcalero Felipe Cortés dans le petit village de Miahuatlán en août 2015.
Il a été élaboré avec un mélange 50/50 de maguey Tobala et maguey Madrecuixe. Les agaves de ce mezcal ont été récoltés à haute altitude et grillés sur du mesquite et du bois d’encino. Ce mezcal a été préparé avec de l’eau de source et une fermentation de levure sauvage qui a duré sept jours. Il a été distillé deux fois dans des alambics en cuivre avant d’être mis en bouteille à 52,6% ABV. Seuls 220 litres ont été produits à partir de ce lot.

Puro 4Cl. : 25€



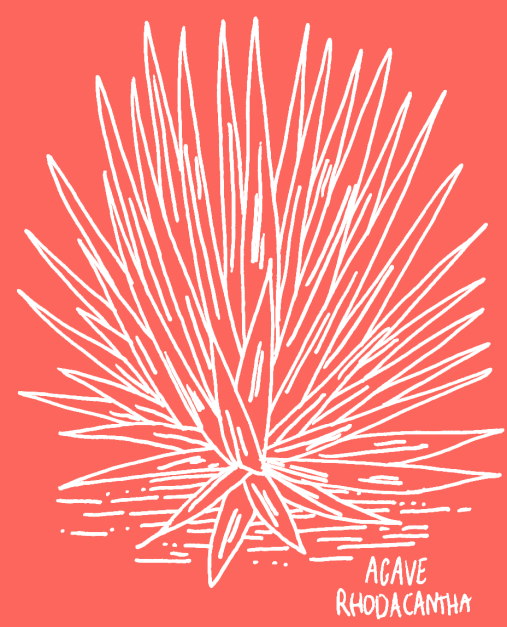

AGAVE
SALMIANA

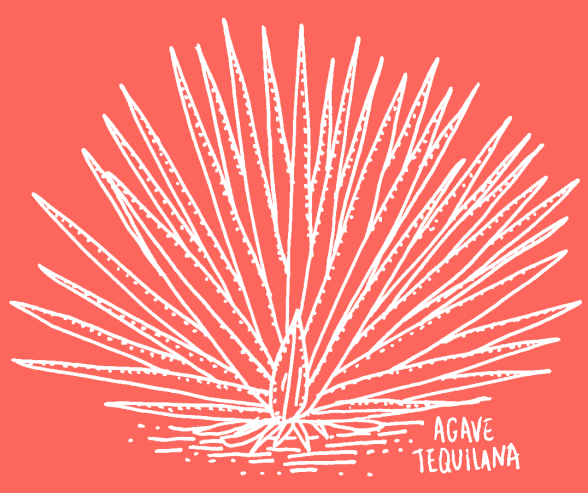

AGAVE
ANGUSTIFOLIA

AGAVE
CUPREATA

AGAVE
MARMORATA

AGAVE
POTATORUM


AGAVE
RHODACANTHA


AGAVE
TEQUILANA

AGAVE
DURANGENSIS

AGAVE
AMERICANA

MEZCAL
UNION
UNO
36% Alc.Vol.
CONT NET. 700ML
FABRICA DE
MEZCAL