Tequila, l'esprit du Mexique

Originellement publié dans la revue Cactus & Co 2007 XI 3.
Merci aux auteurs, Julia Etter et Martin Kristen et à Cactus & Co pour leurs autorisations de traduction et publication ici.

Les champs d'agaves bleus s'étendent à perte de vue. Les pentes douces des collines, les versants abrupts des montagnes, et même les accotements des routes fédérales, sont plantés d'agaves. Le ciel bleu, la terre rouge et des agaves bleu clair, quelle combinaison pour le regard ! Et au final, quel produit pour le palais !



En voyageant à travers le Mexique, on est inévitablement amené à déguster les eaux de vies locales. Les nombreuses variétés sont produites à partir de différentes espèces d'agaves et divers procédés de fabrication. Les différences existant entre la tequila et ses cousines *['ses cousins', devrais-je peut-être dire puisque 'tequila' est un nom masculin en espagnol - NdT]* telles que le mescal, sotol, bacanora et autre raicilla pour n'en nommer que quelques-unes unes ; peuvent être rapprochées des différences existant entre un scotch whisky et un whisky de seigle *[whisky canadien - NdT]* ou entre un cognac et un brandy. Ainsi, dans de telles comparaisons, la tequila mérite d'être rapprochée des scotch whiskies single malt et des cognacs les plus chers. Le mescal, bien que plus en vogue ces dernières années, ainsi que les autres boissons régionales et leurs versions locales produites à partir de la sève d'agave sont bien souvent produites d'une façon pour le moins artisanale, les rapprochant presque d'un alcool de contrebande, et font du coup pâle figure face à la tequila.



Dans pratiquement tout le pays les gens distillent leur mescal, une liqueur d'agave au goût rugueux principalement produite dans des distilleries familiales dépourvues de tout équipement moderne de production. Depuis 1994, la production de mescal est protégée par la NOM (Norma Oficial Mexicana *[équivalent à notre AOC, appellation d'origine contrôlée - NdT]*). 5 états mexicains sont accrédités 'producteurs', et seules les espèces suivantes sont autorisées pour la distillation : *Agave vivipara* (sûrement mieux connue sous le nom d'*Agave angustifolia*), *A. asperrima*, *A. weberi*, *A. pototarum* et *A. salmania*. Bien entendu, les gens ne suivent pas toujours la loi à la lettre, et suivant les états où ils résident, utilisent d'autres espèces locales. Dans les 5 états où le mescal peut être officiellement produit et estampillé comme tel, diverses espèces sont récoltées et utilisées. Dans l'état de San Luis Potosi, par exemple, *Agave asperrima ssp. potosiensis* et *A. salmiana ssp. crassispina* sont utilisées. Dans le Durango, c'est *A. durangensis*, dans le Guerrero *A. cupreata*, dans l'état d'Oaxaca *A. vivipara*, *A. potatorum*, *A. marmorata* et *A. karwinskii*, et dans le Zacatecas *A. salmiana*.



De tous les mescals, le plus célèbre est celui produit dans l'état de Oaxaca. Dans d'autres états comme par exemple Michoacan, *Agave inaequidens* est mélangé à *A. vivipara* pour produire le "mescal de olla". La raicilla, autre variété produite à partir de *Agave vivipara* provient de la côte ouest et des régions montagneuses de l'état de Jalisco. La bacanora quant à elle est produite en Sonora, où les gens utilisent des plants sauvages d'*Agave vivipara*. Elle est adoucie avec une très petite espèce d'agave, *A. parviflora ssp. flexiflora*. Comme pour d'autres types de mescal, la bacanora était typiquement un produit de 'contrebandier' jusqu'en 1992 , année où sa distillation fût légalement autorisée. Sotol, une autre liqueur de l'état de Chihuahua n'est pas produite à partir d'agaves, mais avec *Dasylirion wheeleri*, de la famille des *Nolinaceae*. Et le pulque est plus ou moins un 'avant-produit' de la tequila de par son procédé de fabrication moins élaboré. Et la liste pourrait continuer ...



Il y a 2000 ans de cela, les Aztèques avaient déjà découvert que le jus d'agave, connu sous le nom de "aguamiel", se transformait de lui-même en une boisson légèrement alcoolisée lorsqu'il entrait en contact avec l'air (fermentation). Il l'appelèrent "octili poliqhui". Les conquistadores espagnols le nommèrent "pulque". Sa consommation, en dehors de fêtes spéciales, était réservée à l'élite du peuple aztèque. Les Espagnols n'appréciaient guère son goût, mais ils découvrirent très vite qu'il était possible d'obtenir une boisson moins âcre si l'on cuisait au préalable la pulpe d'agave. Le jus obtenu fût ensuite distillé pour donner ce que nous connaissons aujourd'hui sous le nom de mescal. Plus tard ils découvrirent un autre mescal, produit celui ci à partir d'agaves bleus cultivés dans la région de Tequila, petite ville de l'état de Jalisco. Un mescal d'une qualité bien supérieure. Très vite ce mescal de Jalisco ne fut plus appelé que "tequila". Jusqu'à il y a une trentaine d'années, seul l'état de Jalisco était autorisé à produire légalement la tequila. Les choses n'ont pas beaucoup évolué de nos jours. Seuls quelques états mexicains ont désormais cette autorisation de production. Jalisco se taille la part du lion. Il n'y a qu'une distillerie dans l'état de Guanajuato, et une dans celui de Tamaulipas. Dans les états de Nayarit, Michoacan, Guanajuato, Tamaulipas, l'agave bleu est cultivé, mais quasiment pas utilisés pour la production de tequila. Il n'y a en fait que peu de grosses distilleries, les tequileras ; les plus connues étant Cuervo, Sauza et Herradura. Elles produisent chacune au moins trois millions de litres de tequila par an. Suivent ensuite 13 distilleries de taille moyenne qui produisent entre 1,5 et 1,8 millions de litres par an.



La tequila est élaborée à partir de l'*Agave tequilana*, une plante connue au Mexique sous le nom d'agave azul (agave bleu). *Agave tequilana* fût décrit par le botaniste allemand Franz Weber en 1902 dans le Bulletin du Muséum d'Histoire Naturelle de Paris *[Petite approximation de la part des auteurs, l'auteur de la description est français et s'appelle Frédéric Albert Constantin Weber - NdT]*. Dans sa description il dit : "Dans les plantations du Jalisco, à Tequila …. il est très rare de voir une plante en fleur car dès que la hampe florale commence à se pousser, on la coupe, afin d'augmenter la richesse en saccharine du tronc destiné à produire le mezcal *[comprendre la tequila - NdT]*". Ceci est toujours vrai, et une *Agave tequilana* en fleur est une rareté !



En 1920, William Trelease décrivit plusieurs autres espèces, toutes poussant dans les environs de Tequila : *A. palmaris*, *A. pedrosana*, *A. pes-mulae* (de nos jours considérée comme une variété digne de reconnaissance et connue localement sous le nom de “pata de mula” (patte de mule), *A. pseudotequilana* et *A. subtilis* (connu sous le nom de “chato”). Elles furent considérées par Gentry comme des synonymes d’*Agave tequilana* (1982). Ce dernier indique que les espèces décrites par Trelease étaient toutes des cultivars issus des champs de tequila, décrits à partir d’exemplaires de feuilles, et “sont basées sur des caractères mineurs de la structure des feuilles et sont à considérer comme synonymes d’*Agave tequilana*. Il se peut qu’il y ait une ou deux exceptions quand il sera possible d’examiner des plantes en fleurs, mais pour le moment, je les considère comme des cultivars d’*A. tequilana*.” Ainsi, à ce jour, plusieurs variétés de l’agave bleues sont utilisées pour la production de tequila. Citons notamment la “mano-larga” (cultivée autour de Arandas), “chato”, “bermejo”, “azulillo”, “pata de mula”, “xiguin”, ou encore “zopilote”. Toutes diffèrent principalement par leur foliation et taille. Certaines de ces variétés sont illustrées dans cet article.



Les plants d’agaves sont récoltés à l’âge de 8-10 ans, juste avant que ne débute la floraison. Les jimadores, les hommes qui récoltent les agaves *[tirant leur nom de la “jima”, sorte de machette servant à débiter les agaves - NdT]* savent très exactement quand une plante est prête à être récoltée. Ils coupent alors à ras toutes les feuilles de la plante, ne laissant que le cœur, appelé piña *[ananas, à cause de son aspect rappelant le fruit - NdT]* et pesant entre 25 et 35 kilos. Suivant leur taille, les piñas sont ensuite débités à la distillerie avant d’être cuits dans d’immenses fours semblables à des Cocotte-Minute jusqu’à ce que l’amidon qu’ils contiennent ne se transforme en sucre. La cuisson achevée, les piñas sont broyés en purée afin de séparer la pulpe des fibres. Dans l’ancien temps cette opération était réalisée en faisant passer les piñas sous d’immenses roues hérissées de dents et actionnées par des ânes. La pulpe restante est alors pressée afin d’extraire son suc, “l’aguamiel”.

Les étapes suivantes détermineront si le produit final sera de la tequila pure ou bien un mixto, mélange, suivant les ingrédients rajoutés *[sucre/caramel ou colorants - NdT]*. Dans d’immenses citernes, de nos jours principalement en inox, l’aguamiel est alors mélangé à de l’eau et des levures afin d’initier la fermentation qui durera entre deux et quatre jours. L’étape suivante est la distillation. Le produit obtenu après cette première distillation est appelé ‘ordinario’. C’est un liquide clair qui sent fortement l’alcool. Vient ensuite une seconde distillation, et parfois même une troisième, pour obtenir un degré d’alcool avoisinant les 39°. Puis c’est l’étape de maturation.



La législation impose un âge de 2 semaines minimum à 2 mois maximum pour la tequila ‘blanco’. La tequila ‘reposado’ doit, elle, vieillir en fûts de chênes *[provenant très souvent de France, ce sont les mêmes utilisés pour le cognac - NdT]* entre 2 mois minimum à 1 an maximum. Elle prend alors une couleur dorée [*normalement une tequila ‘reposado’ n’a pas reçu d’adjonction de caramel pour obtenir cette couleur, contrairement à la certaines ‘blanco’, notamment la Cuervo Especial, fausse ‘reposado’ - NdT]*. Troisième et dernière catégorie, la meilleure, la tequila ‘añejo’ (= vieille) doit vieillir au moins 1 an en fût de chêne *[jusqu’à 36 mois, au-delà cela n'est plus*

utile - NdT]. Bien évidemment, son âge lui confère, outre sa couleur ambrée, un prix sur le marché bien supérieur aux deux autres qualités. La production d'un litre de tequila 100% agave bleue, nécessite environ 7 kilos de piñas. A contrario, le mixto est produit avec du jus d'agave auquel est ajouté d'autres sucres (le plus souvent de canne), du caramel et de l'essence d'amande. Les mixtos produits et embouteillés au Mexique peuvent titrer plus de 40° d'alcool venant des autres sucres. Les mixtos qui sont expédiés à l'étranger dans des citernes *[appelée 'bulk tequila', d'une qualité très inférieure à la 100% agave bleue - NdT]* pour y être embouteillés (principalement aux USA) peuvent voir leur pourcentage de jus d'agave réduit à 51% par l'embouteilleur étranger. La vraie, la pure tequila est toujours étiquetée 100% agave azul / 100% blue agave. La réglementation mexicaine impose que toutes les tequilas 100% agave bleue doivent être embouteillées au Mexique.



Pour la production de mescal, sotol ou autres variantes régionales citées précédemment, les plantes sont récoltées de la même manière que pour la tequila. La plus ancienne méthode, encore en usage de nos jours dans les campagnes, pour produire du mescal consiste à creuser un grand trou dans le sol, appelé 'palenque', et y faire un grand feu de bois. On entasse ensuite des roches volcaniques sur le feu et on attend que celles ci soient à la bonne température. On les couvre avec des 'bagazo de maguey' *[sous produits fibreux du tronc de l'agave - NdT]*, des fibres mouillées d'agaves et de la pulpe issues d'une précédente fabrication afin que les piñas ne brûlent pas. On ajoute alors les piñas, que l'on couvre avec des feuilles d'agaves. La cuisson dure de deux à trois jours. Les piñas sont ensuite broyées, le jus ainsi récolté est versé dans de grandes vasques en bois et mélangé à de l'eau. Cette méthode de production ancestrale est tributaire des levures naturelles présentes dans l'air et sur les agaves, pour initier la fermentation qui dure entre dix et quinze jours. Le produit obtenu est appelé 'tepache', un jus faiblement alcoolisé contenant encore de la pulpe. La distillation est ensuite réalisée dans de petits alambics. Le mescal est traditionnellement distillé une fois, mais certains mescals de qualité peuvent l'être deux fois comme la tequila.



Il n'est pas très aisé de visiter une distillerie de tequila. Bien sur, vous avez plus de chances dans les environs de Tequila, mais la plupart de ces distilleries ne vous acceptent uniquement que si vous faites partie d'un groupe de touristes. Pas vraiment notre tasse de thé. *[Hum, en 1999 j'ai visité la*

distillerie Cuervo à Tequila sans faire partie d'un voyage organisé….NdT]. Une célèbre distillerie à Amatitan, Tequila Herradura, ne nous a même pas autorisé à jeter un œil sur les anciennes maisons très colorées des ouvriers sous prétexte que nous ne faisons pas partie du Tequila Express, un train spécial venant de Guadalajara. Nous eûmes toutefois plus de chance de l'autre côté de la distillerie où une réunion d'actionnaires venait de s'achever. Les actionnaires plus ou moins saouls titubaient quelque peu, mais nous pûmes approcher un jeune homme disposé à nous faire visiter l'établissement. Il fût visiblement soulagé de voir qu'il pouvait nous faire la visite en espagnol. Nous déclinâmes la dégustation de tequila, préférant de loin étancher notre soif avec une bière fraîche dans un café de Tequila toute proche.



Cette petite ville semble tout entière dévolue à la tequila et à son commerce. Dans quasiment toutes les rues, des magasins proposent des 'shot glasses' *[petits verres 'spécial tequila' - NdT]*, des carafes, de petits tonneaux en chêne pour vieillir sa tequila ou son mescal chez soi, des bouteilles plastiques de mescal d'un gallon *[environ 3,8 litres - NdT]* et également des centaines de différentes tequilas. Comment ces petits magasins vendant tous, peu ou prou, la même chose dans une si petite ville peuvent survivre, cela reste un mystère pour nous.
Si vous désirez une offre un peu plus 'privée', il est alors plus judicieux de trouver une distillerie dans un petit village dans les "Los Altos" de Jalisco. Vous n'aurez cependant pas le droit de prendre de photos … peur de l'espionnage industriel oblige. Nous eûmes de la chance à "Quiote", nom désignant l'inflorescence de l'agave. Grâce à des relations privilégiées avec le propriétaire, il nous fût possible de visiter librement les lieux, et de découvrir comment les piñas étaient débitées puis englouties par les fours. Nous vîmes les énormes cuves de la distillation dans un local attenant et le procédé en lui-même. Dans la cour, un immense camion-citerne était rempli de 99% de liqueur d'agave, direction les USA pour y être mélangé, mis en bouteilles et commercialisé sous une autre marque. Dans un hangar, nous découvrîmes les fûts de chêne dans lesquels la tequila vieillissait depuis 2002. Il existe même dans cette distillerie un véritable laboratoire.



Au Mexique, la tequila est traditionnellement consommée de multiples façons. La tequila dans un 'shot glass' avec une pincée de sel sur le revers d'une main et une tranche de citron dans l'autre (léchez le sel, buvez la tequila et mordez dans le citron) est une invention américaine, et clairement destinée aux touristes. La tequila est normalement servie dans un 'shot glass' appelé 'caballito' *['petit cheval' -NdT]*. Au déjeuner, par exemple, vous commandez une bière et une tequila. Si vous préférez une boisson plus légère, mélangez votre tequila avec de la limonade ou de l'eau gazeuse et de la glace. Ou bien, commandez vous un 'Changuito' ou un 'Cuba', cocktail avec du Coca-Cola. *[Hum… L'une des façons la plus répandue au Mexique de consommer sa tequila est surtout la 'tequila-sangrita' dans deux 'caballitos' séparés. La 'sangrita' est un jus de tomate et d'agrumes légèrement pimenté. Vous buvez alternativement l'un puis l'autre. Ça ce n'est pas 'touriste' !!!* 🙂 *- NdT]* Dans la campagne, la tequila est consommée très tôt le matin, comme par exemple après la traite des vaches. Sur les routes, vous pouvez apercevoir des panneaux publicitaires peints à la main vantant le 'Pajarete' avec un groupe d'hommes au nez légèrement rosé et coiffés de sombreros. Pour confectionner un 'Pajarete', vos hôtes mélangeront tequila, sucre et chocolat râpé dans un verre, puis ajouteront du lait de vache tiède tout juste sorti

des pies. Vous aurez ainsi votre boisson énergisante du matin ! Bien sûr vous pourrez aussi avoir vos 'Margaritas', mais ces cocktails sont franchement destinés aux touristes. Le connaisseur déguste sa tequila pure.



A l'instar du monde du vin, les aficionados de la tequila ont leur propre vocabulaire pour décrire son goût et ses saveurs. La tequila a des nuances fruitées, une délicate harmonie, du corps parfumé, des goûts de pomme et de vanille ; et l'on peut même y découvrir des notes de caramel, cannelle et beurre. Même le plus fruste des paysans dans sa campagne consomme de la tequila, et c'est pourquoi nous faisons peu de cas des attitudes parfois guindées de gourmets et apprécions notre tequila comme elle vient : 'cul-sec' ! Le célèbre ver (en fait une chenille), ou 'gusano', que l'on trouve dans certaines bouteilles de mescal, est en fait la larve d'un des deux papillons de nuit qui vit sur l'agave et pollinise ensuite les fleurs. Personne ne sait très exactement pourquoi ce ver est ajouté dans la bouteille, mais il y a beaucoup de folklore, et 'légendes urbaines' là dedans. La rumeur a dit que ce ver était hallucinogène, ou plus simplement qu'il était une preuve de la puissance de l'Esprit. Avaler ce ver est souvent interprété comme un rituel 'macho', principalement parmi les touristes masculins étrangers. La présence de ce ver dans la bouteille n'a rien de traditionnelle (et jamais dans du mescal de qualité) et est probablement à rattacher à quelque tendance marketing.



En guise de conclusion, nous souhaiterions partager avec vous un peu de la légende de la tequila. Le proverbe "Para todo mal, mezcal. Para todo bien, tambien !" signifiant "Pour tout mal, du mescal. Pour tout bien, également !" semble être connu et mis en pratique dans tout le Mexique, et ne s'applique pas uniquement au mescal. Nous avons rencontré des gens qui sirotent leur verre tous les matins en grignotant un morceau de viande de crotale séchée. Ils sont convaincus que c'est la raison pour laquelle ils ne sont jamais malades. D'autres prescrivent une tequila pour tous les petits maux, suivant l'adage qui dit que "si cela ne fait pas de bien, cela ne fait pas de mal non plus !" Consommé avec modération, la tequila, comme les autres boissons alcoolisées, augmente le taux de bon cholestérol dans le sang et diminue le taux du mauvais. Par ailleurs, elle aide aux fonctions cardiaques, est un bon digestif et combat le stress. Bien évidement, nous parlons ici, comme pour les autres boissons alcoolisées, d'une consommation quotidienne d'un verre ou deux de Tequila et non pas d'une demi-bouteille… voire plus !

Terminons cet article avec un toast approprié : **"Viva Mexico …et sa boisson nationale !"**



NOTE DU TRADUCTEUR :

Vous avez pu remarquer que j'ai largement annoté cet article de commentaires ou précisions 😉. J'espère que vous ne m'avez pas trouvé trop envahissant !

J'aimerai conclure cet article avec quelques conseils d'achats pour vous éviter d'acheter ce qu'on appelle la 'bulk tequila'... malheureusement la plus répandue dans nos supermarchés occidentaux. Cette tequila est vraiment un ersatz à comparer avec nos plus mauvais vins rouges en bouteille plastique 😬

Tout se passe sur l'étiquette ! Tout d'abord, vérifiez la présence de la mention "100% agave bleue". Sans cette mention, vous tenez en main, au mieux un "mixto" (51% d'agave minimum), au pire une bouteille de 'bulk tequila', d'origine non contrôlée et résultant du mélange de tequilas avec adjuvants issues de diverses distilleries.

La mention *Hecho in Mexico / Made on Mexico / Bottled in Mexico* ou *Elaborado y envasado en Mexico* (Elaborée et Mise en bouteille au Mexique) est également un signe positif.

Si l'étiquette comporte un numéro (officiel) de NOM, à 4 chiffres, c'est un sérieux gage de qualité. Il indique la distillerie mexicaine productrice. Son nom et ses coordonnées sont également parfois présents. Il ne s'agit alors pas d'un mélange de plusieurs tequilas.

Privilégiez finalement les marques suivantes :

Sauza et Herradura sont ce qui se fait vraiment de mieux en la matière et que l'on peut trouver en France, parfois en grandes surfaces, sinon chez des cavistes de qualité. Elles sont déclinées en différentes sortes : blanco, reposado et añejo et cuvées spéciales. Sauza propose aussi des "mixtos" de qualité. Pour Herradura et sa célèbre bouteille carrée c'est toujours du 100% agave. Ensuite, El Jimador, Tres Mujeres, El Tesoro de Dom Felipe, Gran Centenario … sont également de très bonnes marques réputées, mais plus difficilement trouvables en France. José Cuervo est une marque mondialement connue. Vous trouvez sous ce nom du bon et du moins bon.

Réservez la blanco pour vos cocktails (Margaritas, Tequila Sunrise etc…). Les mentions reposado et añejo sont encadrées par la Norma Official Mexicana. La mention ‘Gold’ (comme la Cuervo Gold) sans la mention reposado vous indique seulement que cette tequila dorée a été colorée avec du caramel.

Pour une dégustation, je vous conseille plutôt une tequila añejo. On est alors à mille lieues de la ‘bulk’ et son pathétique sombrero en plastique coiffant la bouteille (et de son mal au crâne le lendemain matin !). Les cuvées spéciales de Sauza (‘3 Generaciones’…) ou Herradura (‘Seleccion Suprema’ …) sont les Château Margaux, Pomerol ou Yquem de la tequila. Le haut du panier. Belle bouteille ouvragée et prix élevé, voire très élevé, mais la qualité est clairement au rendez-vous.

Littérature citée :

Gentry, H. S. (1982): Agaves of Continental North America.

Auteurs : Julia Etter et Martin Kristen
Traducteur : Pierre Gambart
Relecteur : Alain Laroze
Publication le 2008/10/XX

From:
https://www.cactuspro.com/articles/ - **Articles du Cactus Francophone**

Permanent link:
https://www.cactuspro.com/articles/tequila_l_esprit_du_mexique?rev=1223716749

Last update: **2008/10/11 09:19**