

DUGAS

AMORES

# MEZCAL CUPREATA

41° - 70cl

RÉFÉRENCE  
ME3002

ORIGINE  
MEXIQUE

ARÔME

Cuir

Herbacé



## PRODUIT

L'agave Cupreata provient des pentes montagneuses du bassin de Rio Balsas, près de Guerrero au Mexique. La nouvelle expression du Mezcal Amores, dont cette plante est à l'origine, surprend par son profil résolument végétal. Le « maître mezcalier » Don Faustino Robledo a choisi la variété Cupreata pour sa rareté et sa fraîcheur : « si le vert avait un goût, ce serait celui-là », nous confie le fondateur de la marque.



**NEZ**

graines de courges grillées, cuir, cacao.



**BOUCHE**

végétal, piment cascabel.



**FINALE**

fraîche, longue, poivrée.

## DISTILLERIE



Avec la conquête espagnole au XVI<sup>e</sup> siècle, la distillation apparaît au Mexique où l'on consommait déjà une boisson fermentée à base d'aguamiel ou sève d'agave, le pulque. C'est probablement ainsi qu'est apparu le mezcal, un spiritueux d'agave extrêmement complexe. Son nom vient de mexcalli, qui signifie « agave cuite » en nahuatl, la langue des aztèques. Le mezcal peut être produit à partir de plus d'une vingtaine d'espèces différentes d'agaves, comme autant de cépages de ces plantes grasses. La maturité de la plante peut prendre de cinq à cinquante ans, récoltée exclusivement dans les neuf États que compte l'appellation : Oaxaca, Guerrero, Durango, Zacatecas, San Luis Potosi, Guanajuato, Tamaulipas, Michoacán et Puebla. L'ensemble des facteurs naturels (espèces, sols, climats) et humains induisent une grande complexité, véritable illustration des terroirs mexicains. Le principal agave est l'Espadín qui peut être cultivé contrairement à la plupart des autres espèces. Amores en possède une plantation autour du village de San Juan del Rio dans l'État de Oaxaca, duquel provient l'essentiel de la production sous appellation d'origine. Les agaves sont récoltés à maturité après une dizaine d'années et leurs cœurs ou piñas sont cuits dans un four en pierre pendant cinq jours. Par la suite, ils sont lentement broyés par une meule de pierre entraînée par un cheval afin d'en extraire le jus et la fibre qui sont mis en fermentation avant d'être distillés dans un petit alambic en cuivre à repasse. Né en 2010, Amores est un projet intégral prônant une production 100% naturelle de la plantation des agaves jusqu'à l'embouteillage. Le



Une expertise depuis 1980 en spiritueux d'exception



Un portefeuille composé de signatures exclusives



Réseau de distribution national et européen



Un service logistique sur-mesure