

LA TEQUILA INNOVE À L'INTERNATIONAL

Le cabinet XTC décrypte pour Rayon Boissons les nouveautés repérées dans le monde autour de la tequila. Ce spiritueux mexicain, issu de la distillation de l'agave, suit notamment trois pistes pour moderniser son image et recruter.

L'AROMATISATION

La tequila n'échappe pas à la vogue de l'aromatisation, incontournable dans les spiritueux et plus largement parmi les liquides. Les industriels du secteur espèrent ainsi convertir de nouveaux consommateurs. L'aromatisation peut viser explicitement une clientèle féminine comme Stolen Kiss, produit par Hacienda Destiladora de Michoacan et vendu au Mexique. Il s'agit d'une recette à 38° à la teinte rosée et aux arômes de menthe, fraise, litchi, pomme verte et ananas. Il existe aussi une tendance qui porte sur de nouvelles sensations gustatives. Elle est d'ailleurs entretenue par les expériences des barmen du monde entier à la recherche de notes saillantes autour du sucré, de l'amertume, de l'épicé

et de l'acidulé. Les producteurs mexicains ajustent leur offre à cette demande. Sur le marché espagnol, Olmeca, qui appartient à Pernod Ricard, a imaginé une version Fusion avec du chocolat noir. Cette boisson à la saveur affirmée titre 20°. Au Mexique, Sauza de Beam Suntory possède une déclinaison infusée avec du miel, de la vanille et des épices signée Hornitos spiced honey. Au Royaume-Uni, Xilli pimente son offre en incluant dans le processus de fermentation du poivre de Cayenne et des piments habanero. D'après son fabricant, cette innovation serait idéale pour confectionner des cocktails pimentés. En Allemagne, la marque Dos Mas diffuse un cocktail prêt-à-boire aux notes de menthe

conçu pour être apprécié en shot, c'est-à-dire servi glacé dans de petits verres. Le mezcal, cousin mexicain de la tequila, est aussi concerné par cette recherche de saveurs marquées. La société Las Mezcas dévoile sous sa signature Mezcalmaica un mélange tout préparé à base d'hibiscus, plante asiatique au goût plutôt acidulé.

MALIBU
POSSEDE UNE
VERSION RED A
35° INTEGRANT
L'ALCOOL
MEXICAIN

LE PACKAGING

Sur la tequila aussi, le packaging reste un levier de séduction important. À l'image de ce flacon en forme de crâne imaginé par La Tilica sur le marché local. Le symbole de la tête de mort reste d'ailleurs associé à une fête incontournable au Mexique le 2 novembre. Dans un tout autre registre, le mezcal Mala Idea a eu la bonne idée de présenter sa formule vieillie à 45° dans une bouteille élancée et élégante à la fois dotée de larges épaules et d'un long col.

L'ASSOCIATION AVEC D'AUTRES CATEGORIES

Il y a plus de 20 ans, Desperados a voulu associer en France la bière et le goût de la tequila tout en obtenant un succès remarquable. Bien plus récemment, le cidre Manzana Loca de Hi Spirits au Royaume-Uni a mis une touche d'alcool mexicain et de citron vert dans sa recette à 5,5°. Entre-temps, la fameuse liqueur Malibu de Pernod Ricard a lancé au début des années 2010 une déclinaison Red à l'étiquette entièrement rouge. Sa particularité? Désigner une formule à 35° qui combine rhum blanc, noix de coco et... tequila!

QUATRE EXEMPLES À RETENIR

XTC
world innovation

1

LA FORCE DU CHOCOLAT

Via sa cuvée Fusion, Olmeca de Pernod Ricard ose un accord avec le chocolat noir. La recette à 20° évoque la force du chocolat brut, y compris une certaine amertume. Le tout est présenté dans une bouteille à la verrerie gravée.



2

DU MIEL ET DES ÉPICES

L'ajout de miel, de vanille ou d'épices dans une eau-de-vie ne se limite pas aux marchés du whisky et du rhum. Le N°2 mondial de la tequila, Sauza, qui appartient à Beam Suntory, réunit ces trois éléments avec Hornitos spiced honey à 35°.



3

TÊTE DE MORT

Une tequila blanche 100% agave conditionnée dans un flacon décoré en forme de crâne. Cette nouveauté, repérée au Mexique, montre l'intérêt des habitants pour le symbole de la tête de mort, d'ailleurs associé à la fête des morts du 2 novembre.



4

MARIÉE AU CIDRE

En France, Desperados a popularisé l'accord entre la bière et la saveur de la tequila. Au Royaume-Uni, Manzana Loca fait le lien entre le cidre et l'alcool mexicain. Avec, en plus, une touche de citron vert dans cette boisson à 5,5°.

