



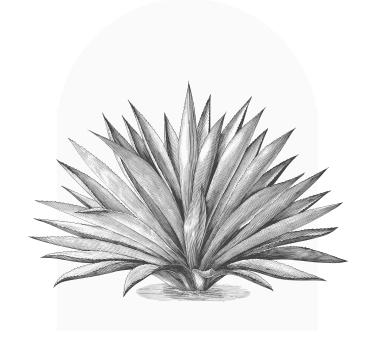


UNE LÉGENDE RACONTE QUE LE MEZCAL NAQUIT LORSQUE LA DÉESSE DE LA FERTILITÉ MAYAHUEL FUT FOUDROYÉE PAR LES DIEUX ET MÉTAMORPHOSÉE EN UNE AGAVE, D'OÙ COULA CETTE LIQUEUR SACRÉE ...

CE SOUFFLE DIVIN, ISSU DU COEUR DE CES AGAVES PIÑAS EN A TIRÉ DES CARTES ORGANOLEPTIQUES ÉTONNANTES, INTENSÉMENT EXOTIQUES ET DÉLICIEUSEMENT RICHE EN LÉGENDES. IL EST EN EFFET FABRIQUÉ À PARTIR DE PLUS D'UNE TRENTAINE DE VARIÉTÉS D'AGAVES, DONT LA PLUPART POUSSENT DANS L'ÉTAT D'OAXACA (85% DE LA PRODUCTION TOTALE). L'AGAVE D'ESPADIN Y EST CULTIVÉE PAR EXCELLENCE.

FERMENTÉ ET DISTILLÉ DANS DES PALENQUES, LE MAÎTRE MEZCALERO RÉCOLTE ET CUIT À L'ÉTOUFFÉE LE CŒUR DES AGAVES, ARRIVÉES À MATURITÉ, DANS UN TROU À MÊME LE SOL.

LE MEZCAL



C'EST QUOI?



RENCONTRE



**** AVEC L'ESPRIT DU MEZCAL ****

« LE MEZCAL A LA COULEUR DES JOURS MEILLEURS, ET LE GOÛT DU PARTAGE »

LA DISTILLERIE MAHANI EST SITUÉE AU SOMMET D'UNE MONTAGNE À SAN JUAN DEL RIO, DANS UNE RÉGION ISOLÉE D'OAXACA À 5000 PIEDS AU-DESSUS DU NIVEAU DE LA MER OÙ LE TERRAIN, LES SOLS ET LE CLIMAT CHAUD SONT ADAPTÉS À LA CULTURE ET À LA FERMENTATION DE L'AGAVE.

PLUS QU'UN MEZCAL, MAHANI RÉVÈLE UN SAVOIR-FAIRE RICHE EN LÉGENDES, ET LE RESPECT D'UNE TRADITION.

AINSI, MAHANI VOUS OUVRE SES PORTES ET VOUS INVITE À DÉCOUVRIR LES RÈGLES DE L'ART ET LA PHILOSOPHIE DE SA PRODUCTION.

MAHANI N'AURA PLUS DE SECRETS POUR VOUS!



"LES AGAVES NE FLEURISSENT QU'UNE FOIS DANS LEUR VIE ET OFFRE EN SACRIFICE SON NECTAR."

TROUVER DES MOYENS DURABLES D'UTILISER L'AGAVE À TRAVERS DES STRATÉGIES DE PRODUCTION RESPONSABLE EST DONC NOTRE PRINCIPALE PHILOSOPHIE. C'EST POURQUOI NOUS TRAVAILLONS À PARTIR D'AGAVES D'ESPADIN, QUE NOUS PLANTONS JUSQU'À CE QU'ELLES ATTEIGNENT LE SOMMET DE LEUR MATURITÉ ET EN VEILLANT TOUJOURS À AVOIR LA MEILLEURE QUALITÉ. NOTRE PROCESSUS DE FERMENTATION EST 100% NATUREL, SANS AJOUT DE PRODUITS CHIMIQUES.

EN EFFET, IL Y A 7 FACTEURS FONDAMENTAUX QUI DÉTERMINENT LA QUALITÉ ET LES SAVEURS D'UN MEZCAL TRADITIONNEL : LE TYPE D'AGAVE, LA QUALITÉ DU SOL, L'ALTITUDE, LA QUANTITÉ DE LEVURE PRÉSENTE DANS L'AIR, LE BOIS UTILISÉ POUR LA CUISSON, L'EAU, LE TALENT DU MAESTRO MEZCALERO ET ENFIN LE TEMPS.

TOUCHER



" L'ÂME DU NECTAR "

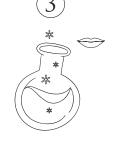


EMBRASSER "" LE MEZCAL ""

«MAHANI SE DÉGUSTE DANS LES RÈGLES DE L'ART, C'EST À DIRE LENTEMENT.»



Pour sentir les arômes du Mezcal, frottez-vous les mains avec et respirez les effluves fumées et fruitées qui s'en dégagent. Humectez vos lèvres avec le jicaras baigné de Mezcal pour y déceler les premières notes subtiles



Gardez-le quelques secondes en bouche pour ressentir toutes les saveurs plus qu'accueillantes de cet élixir de vie mexicain.

C'EST LÀ QUE LA MAGIE COMMENCE



LE SACRIFICE

DE LA PLANTE



LA RÉCOLTE

Lorsque l'agave arrive à maturité, ses longues feuilles sont rasées pour ne conserver que son cœur. Celui-ci contient tous les sucres nécessaires à la production du Mezcal.





L'agave est ensuite coupé en morceaux. Ceux-ci sont disposés dans un four conique creusé sous la terre avec au centre du bois et des pierres de fleuve ou volcaniques, le tout est recouvert de plusieurs couches de terre. Cette étape transforme les sucres de l'agave en sucres fermentables.

LE BROYAGE (MOUTURE)

Après la cuisson, les agaves sont broyées et écrasées dans un moulin composé d'une roue en pierre de Tahona tractée par un cheval ou un âne. Cette étape permet d'extraire les jus du cœur de l'agave cuit.



LA FERMENTATION

Les maetros mezcaleros mélangent le jus avec de l'eau provenant d'une source de la montagne de San Juan Del Rio. Le "Mash" est laissé à fermenter naturellement jusqu'à 13/15 jours. Cette étape permet de transformer les sucres en alcool.



LA DISTILLATION

Elle se fait dans des alambiques en cuivre pour une double distillation qui permet d'atteindre un degré alcoolique compris entre 40% et 55%.





GÉNÈSE

TOUT COMMENCE PAR UN VOYAGE

PENDANT DES MILLÉNAIRES, LES GRANDS PRÊTRES ET CHAMANS ZAPOTÈQUES SE SONT IMPRÉGNÉS DU MEZCAL POUR PURIFIER LE CORPS ET L'ÂME. ILS L'ONT BU POUR ATTEINDRE UN ÉTAT DE CONSCIENCE ÉLEVÉ ET DÉCOUVRIR UN CHEMIN ENTRE LA RÉALITÉ ET L'ULTIME TRIOMPHE HUMAIN : SE TRANSFORMER EN LEUR ANIMAL SPIRITUEL.



Localité : San Juan del Rio
Région : Oaxaca

INSPIRÉ PAR LA SAGESSE ET LE RESPECT DE LA TERRE-MÈRE PRÉHISPANIQUE, MAHANI EST UN MEZCAL ARTISANAL PRODUIT DANS LES HAUTES MONTAGNES DE SAN JUAN DEL RIO À PARTIR D'AGAVES ESPADIN QUI METTENT 7 ANS À MÛRIR AVANT D'ÊTRE CULTIVÉES À LA MAIN.

LES INDIENS ZAPOTÈQUES OEUVRENT AVEC LEUR COEUR ET LEUR ÂME L'ÉLABORATION DE CET ÉLIXIR-DE-VIE, SANS ÉLECTRICITÉ, NI LEVURE ARTIFICIELLE, RÉPÉTANT COMME UN RITUEL LES MÊMES GESTES QUE LEURS ANCÊTRES. MAHANI VOUS EMMÈNERA VERS UN VOYAGE MYSTIQUE ET PARFUMÉ SUR LES TERRES DES TRADITIONS À LA RENCONTRE DE CET ESPRIT SACRÉ.

MAHANI, QUI VEUT DIRE ANIMAL EN ZAPOTECOS EST LE TOTEM ENFOUI DANS NOTRE SUBCONSCIENT: NOUS AVONS TOUS UN ANIMAL SPIRITUEL QUI DOIT ÊTRE LIBÉRÉ.



POINTS DE VENTE-CLÉS :



UN SAVOIR-FAIRE ARTISANAL

ISSU D'UNE PRODUCTION ARTISANALE 100%
D'AGAVE D'ESPADIN, NOTRE MEZCAL EST
FABRIQUÉ SANS PESTICIDES NI PRODUITS
CHIMIQUES PAR DES MAESTROS MEZCALEROS,
NÉES D'UNE LONGUE LIGNÉE DE
PRODUCTEURS DANS LES MONTAGNES
DE SAN JUAN DEL RÍO.

SMOKED TASTING NOTE

UN ÉVENTAIL DE SAVEURS

MAHANI RÉVÈLE AU NEZ DE BELLES NOTES
CARAMÉLISÉES ET DES REFLETS LÉGÈREMENT
FUMÉS. IDÉAL POUR LES COCKTAILS, LE
PALAIS Y DÉCOUVRE L'AGAVE FRAIS, MARIÉ
À DES SAVEURS DE NOIX, DE FRUITS ET DE
LÉGUMES VERTS. SA FINALE S'ÉTERNISE
DOUCEMENT SUR UNE PARTITION ÉPICÉE.



L'HISTOIRE

MAHINI EST LE TOTEM ENFOUI DANS
NOTRE SUBCONSCIENT: NOUS AVONS
TOUS UN ANIMAL SPIRITUEL QUI DOIT
ÊTRE LIBÉRÉ. NOUS SOMMES TOUS DES
ANIMAUX.



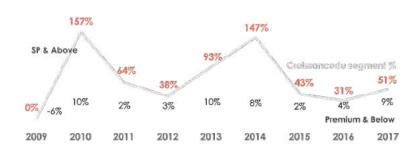
SP+ MEZCAL LA NOUVELLE TENDANCE ***

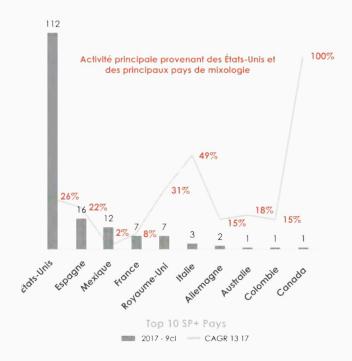
LONGTEMPS SOUS-ESTIMÉ ET ENTOURÉ D'UNE RÉPUTATION SULFUREUSE, LE MEZCAL SEMBLE DÉSORMAIS FORTEMENT CONCURRENCER LA TEQUILA, AUSSI BIEN AU MEXIQUE QU'À L'INTERNATIONAL.

DE PAR SON FORT POUVOIR ENIVRANT ET SON MODE DE PRODUCTION ARTISANAL, ELLE A AMORCÉ DEPUIS 2010 SON RETOUR EN GRÂCE ET S'EST TAILLÉ UNE PLACE DE CHOIX DANS LES BARS À LA MODE..

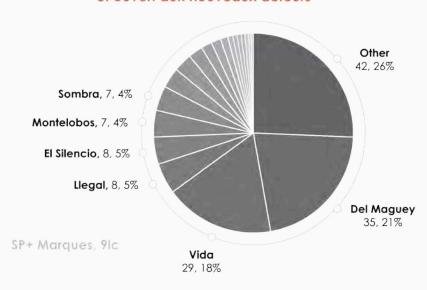
SCÈNE AUTHENTIQUE ET ORDINAIRE DE L'ART DE VIVRE MEXICAIN, LE MEZCAL SÉDUIT AUJOURD'HUI UN PUBLIC DE PLUS EN PLUS LARGE.

Super Premium + est en plein essor





et ouvert aux nouveaux acteurs





UN MAESTRO MEZCALERO AVERTI

Avant de lancer un Mezcal Joven Premium, un regard sur la concurrencedu segment.





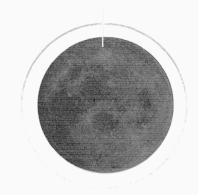




LES CIBLES

**** ACTIFS (25-40 ANS) ****





HÉDONISTES MESURÉS ET NOUVEAUX RÉALISTES, CES CONSOMMATEURS HYBRIDES SONT À L'AFFÛT DE NOUVELLES EXPÉRIENCES. ILS SOUHAITENT CEPENDANT QUE LES MARQUES SOIENT À LA FOIS TRANSPARENTES ET ÉTHIQUES.

PLUS QU'UN DÉSIR, UNE PRISE DE CONSCIENCE, ILS PRÔNENT LE RETOUR À L'AUTHENTICITÉ, À LA SIMPLICITÉ POUR NE PAS RECOURIR SYSTÉMATIQUEMENT AUX SOLUTIONS INDUSTRIELLES MAIS À CONTRARIO L'ARTISANAT COMME VALEUR.





Depuis des milliers d'années les Jicaras étaient utilisés par nos ancêtres comme récipient pour servir et boire du Mezcal. Sculptés à la main à partir de la coquille du fruit de l'arbre nommé "guaje" cultivé sur la côte d'Oaxaca, ils permettent d'ouvrir la saveur et l'arôme du mezcal et de donner surtout une meilleure température pour la dégustation.







DRINK STRATEGY

RÉ-IMAGINER LES CLASSIQUES :::



TOMMY RELOADED MARGARITA

5 cl Mezcal Mahani 1,5 cl Nectar d'agave 1,5 cl Jus de citron vert frais Coriandre fraîche

PETIT GOBELET / PETIT VERRE DE ROCHE



OAXACA MULE

5 cl mezcal 1,5 cl de jus de citron frais 6 cl bière de gingembre

TASSE EN CUIVRE OU HIGHBALL



BLOODY SMOKY MARY

3/4 tasse de jus de tomate

6 cl de mezcal

2 cuillères à café de jus de citron frais

1 cuillère à café de raifort fraîchement râpé, de sriracha et de sauce Worcestershire

1 branche de céleri

HIGHTBALL



MASTER CLASS

ELEANA



RENCONTRE



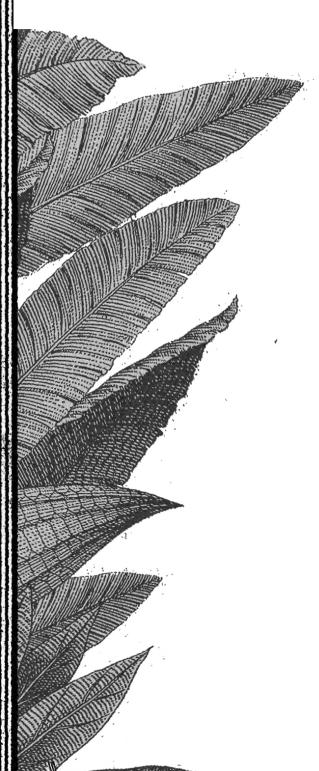
**** AVEC ÉLÉANA ****

GARANTE DE NOTRE PRODUCTION, ELEANA, DE PART SON EXPÉRIENCE ET SON AMOUR POUR LA CULTURE PRÉHISPANIQUE, A TROUVÉ DES MOYENS RESPONSABLES POUR PRODUIRE MAHANI EN PRENANT SOIN DE LA TERRE, DE SON ÉCOSYSTÈME ET DES GENS QUI LA TRAVAILLENT.

SA PRINCIPALE PHILOSOPHIE REPOSE SUR LE RESPECT DES TRADITIONS DES COMMUNAUTÉS AUTOCHTONES AVEC QUI ELLE A APPRIS TOUS LES SECRETS DU MEZCAL.

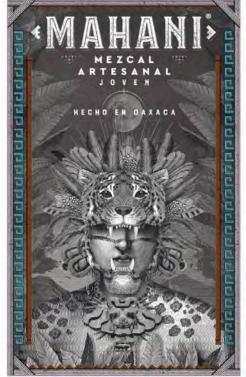
ANCIENNE RESPONSABLE DES RELATIONS PUBLIQUES AU CONSEIL DE RÉGLEMENTATION DU MEZCAL, ELLE TRAVAILLE AUJOURD'HUI AVEC 5 FAMILLES, PRODUISANT ET EXPORTANT DU MEZCAL SUR 4 CONTINENTS.





LE DESIGN

ÉTIQUETTES









LE DESIGN

₩ BOX ₩















POUR ALLER + LOIN

La philosophie MAHANI commence par notre amour pour nos racines, cherchant toujours à prendre soin de la terre, de son écosystème et des gens qui la travaillent. C'est pourquoi, pour préserver les traditions, maintenir l'artisanat de Mezcal, et répartir les richesses, nous avons mis en place plusieurs initiatives :

PROGRAMME DE REPLANTATION

Nous plantons 10 agaves pour chaque agave que nous utilisons, avec cette pratique nous créons de nouveaux emplois dans les zones de production et nous assurons la continuité des espèces.

FERMENTATION 100% NATURELLE

Pour offrir un meilleur produit au consommateur final, nous créons un produit plus naturel, c'est pourquoi nous travaillons avec des agaves biologiques et aussi notre fermentation est 100% naturelle donc nous n'ajoutons pas de produits chimiques.

TISSER DES ACCORDS AVEC DES PETITS PRODUCTEURS

Nous semons avec de petits producteurs afin de distribuer la richesse. Afin que vous ne soyez pas affecté par les fluctuations de prix, nous vous assurons un prix futur pour les agaves que nous vous achetons.

JUSTE PRIX

Nous payons à tous les enseignants Mezcaleros un prix équitable pour chaque litre de Mezcal, en cherchant toujours à améliorer leur qualité de vie.

STATUT NEUTRE EN CARBONE

Mahani a volontairement intégré l'initiative Carbon Neutral depuis 2017, ce qui signifie que nous avons quantifié, réduit et compensé les émissions de gaz à effet de serre de nos produits

