



**SPIRITS  
SELECTION**

# DOSSIER DE PRESSE

JALISCO, MEXIQUE  
Du 7 au 12 septembre 2025  
27<sup>e</sup> Édition

@spiritsselection



[spiritsselection.com](http://spiritsselection.com)

UNITED AIRLINES

MEIKO



CENTENARIO



MIDDLEBY

CNIT

AMORIM TOP SERIES

SOLAR ANIMAS



LALLANORO BOTTLES & BOTTLED SPIRITS

GUADALAJARA

PUERTO VALLARTA

costalegre

TURISMO INTERIOR

JALISCO ES MÉXICO

Turismo

AL ESTILO Jalisco



**8 au 10**

SEPTEMBRE



**2,598**

SPIRITUEUX



DE

**70**

PAYS



**140**

DÉGUSTATEURS  
INTERNATIONAUX



**45**

NATIONALITÉS

# Sommaire

---

Le SPIRITS SELECTION, c'est quoi ? .....	<b>4</b>
Hôte 2025.....	<b>6</b>
Villages Magiques.....	<b>8</b>
Jalisco a du goût .....	<b>10</b>
Tequila .....	<b>11</b>
Raicilla.....	<b>15</b>
Les dégustations.....	<b>18</b>
Les membres du jury.....	<b>19</b>
Les critères .....	<b>20</b>
La formation des dégustateurs .....	<b>21</b>



## PRÉSENTATION

### À propos du Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles

Une compétition internationale au cours de laquelle **plus de 2 800 spiritueux** sont présentés par des producteurs pour être dégustés et évalués par un panel d'experts. Nos dégustateurs chevronnés, originaires du monde entier, dégustent les spiritueux en compétition. Leur seul mot d'ordre : distinguer les spiritueux dont la qualité est irréprochable, sans préjugé lié à l'étiquette ou au prestige de l'appellation ou catégorie. Le Concours fait partie des plus importants événements internationaux du genre.

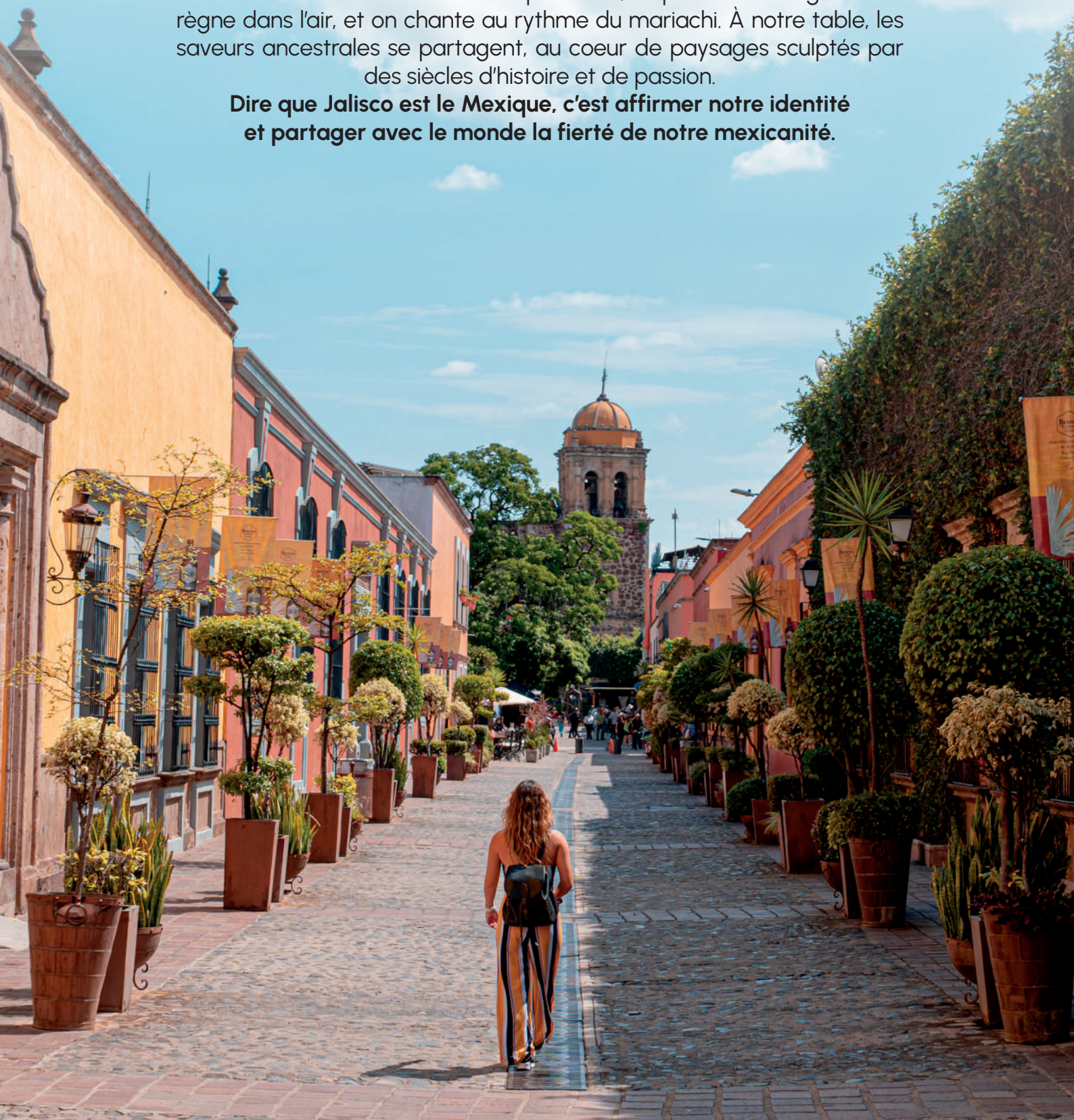


# Jalisco est le Mexique

---

Jalisco se découvre avec les cinq sens. Ici, le parfum de l'agave cuit règne dans l'air, et on chante au rythme du mariachi. À notre table, les saveurs ancestrales se partagent, au coeur de paysages sculptés par des siècles d'histoire et de passion.

**Dire que Jalisco est le Mexique, c'est affirmer notre identité et partager avec le monde la fierté de notre mexicanité.**



# Hôte 2025

## Saveurs, fêtes et traditions

Composé de 125 municipalités, Jalisco s'explore à travers ses montagnes, plages, chaînes volcaniques et vallées. Les voyageurs sont attirés par Guadalajara, Puerto Vallarta ou Costalegre, et tombent sous le charme de ses Villages Magiques.

**Jalisco est un héritage vivant.** Ses trésors culturels ont été reconnus par l'Unesco comme patrimoine mondial. On y trouve le mariachi, le paysage d'agaves et les anciennes distilleries de tequila, la charrería, le musée Cabañas, ainsi que le centre historique de Lagos de Moreno et son pont.



## Guadalajara : la capitale culturelle de l'Ouest

Flânez dans son centre historique, admirez le musée Cabañas —devenu un centre culturel spectaculaire— et laissez-vous inspirer par les expositions d'art et de design présentes aussi bien dans les galeries que dans les restaurants ou les centres commerciaux. Vivez la passion du football, participez à une vie nocturne vibrante et savourez les plats locaux qui vous donneront envie de revenir.



# Costalegre

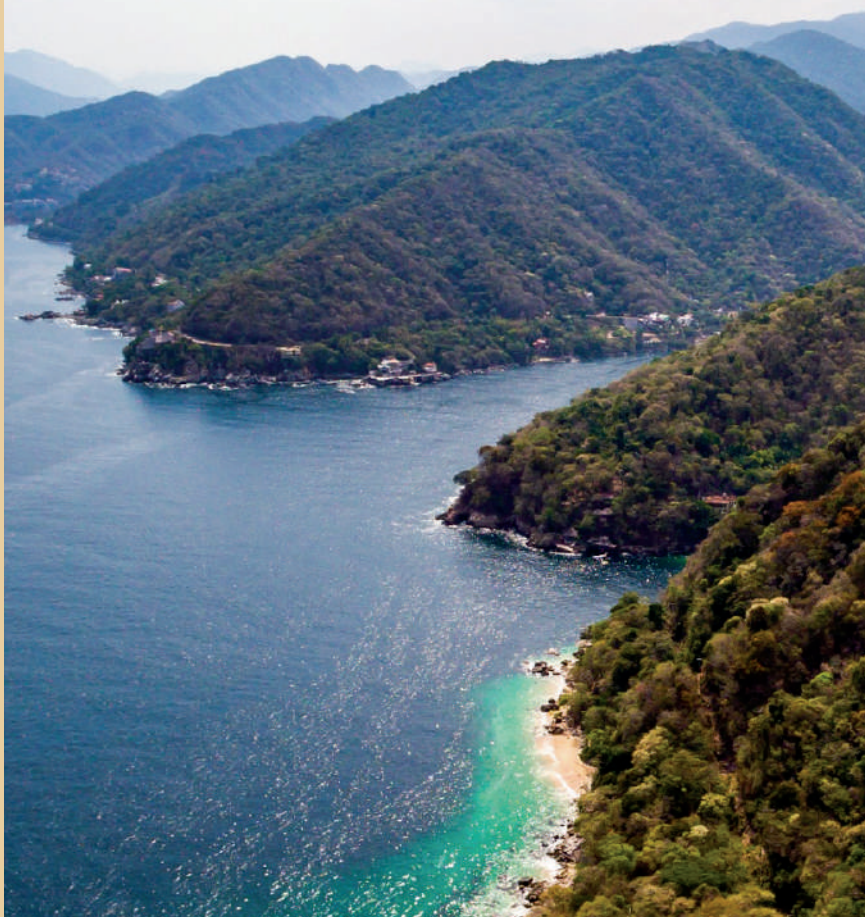
De Boca de Tomatlán à Barra de Navidad, c'est un refuge naturel pour ceux qui cherchent à se reconnecter à l'essentiel et à profiter d'un tourisme durable, où le vrai luxe réside dans le contact avec la nature.

# Puerto Vallarta

Allie la chaleur du Pacifique à un esprit cosmopolite.

Son quai est idéal pour des couchers de soleil inoubliables, tandis que ses plages invitent à la détente ou à l'aventure.

Découvrez sa zone romantique, explorez les environs en bateau ou à pied. Profitez de ses excellents restaurants, galeries et œuvres d'art en plein air.



# Explorez nos Villages Magiques

Jalisco est une terre de traditions vivantes et de symboles nationaux. Ce n'est pas un hasard si l'État compte douze Pueblos Mágicos, reconnus pour leur richesse culturelle, historique et naturelle.

## Ajijic

Découvrez ses galeries d'art et ses fresques murales, visitez le Mur des Morts, promenez-vous sur sa jetée et imprégnez-vous de l'ambiance bohème qui inspire les artistes.

## Cocula

Berceau de la musique mariachi. Cocula ne se contente pas de jouer du mariachi : il le respire, l'honore et le partage. Tous les dimanches, des concerts ont lieu sur la place principale. Visitez aussi son musée du Mariachi.

## Mascota

Visitez son énigmatique Temple Inachevé du Sang Précieux. À La Taberna, au siège du Conseil Mexicain de la Promotion de la Raicilla, trouvez votre bouteille préférée de ce spiritueux local.

## Mazamitla

Explorez la Sierra del Tigre ou partez à cheval jusqu'à la cascade El Salto. Au parc écologique Mundo Aventura, vous découvrirez le deuxième plus long pont suspendu d'Amérique latine.

## Lagos de Moreno

Préserve un superbe patrimoine colonial. Son centre historique est inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco. Visitez le musée d'art sacré et le majestueux théâtre José Rosas Morales.





### **Talpa de Allende**

Destination finale de la Route du Pèlerin, un chemin emprunté par des milliers de fidèles pour visiter la basilique de Notre-Dame du Rosaire.

### **Tapalpa**

Sanctuaire naturel pour ceux qui cherchent à respirer profondément et à se reconnecter à la forêt. Son mystérieux Valle de los Enigmas vous fascinera. Randonnez à travers la nature et goûtez les traditionnels tamales aux bettes.

### **Tlaquepaque**

L'âme artisanale de Jalisco réside ici. Au Musée régional de la céramique, découvrez des expressions uniques de l'art local. Sur le Andador Independencia, visitez les galeries de Rodo Padilla et Sergio Bustamante.



### **Temacapulín**

Chargé d'histoire, de résilience et de spiritualité, Temaca —comme on l'appelle affectueusement— est célèbre pour ses eaux thermales et son atmosphère paisible.

### **Tequila**

Ici, vous pouvez déambuler parmi des distilleries centenaires et vivre l'expérience de la tequila à la source. Pour cela, visitez la paroisse Santiago Apóstol et le Centre culturel Juan Beckmann Gallardo.

### **San Sebastián del Oeste**

Un joyau colonial suspendu entre les montagnes. Idéal pour savourer un café, un chocolat chaud ou une raicilla, et se connecter à la nature dans des lieux comme le belvédère du Cerro de la Bufa ou le Jardin Botanique Haraveri.



### **Sayula**

Un village imprégné de littérature, d'histoire et de douceurs. Découvrez le processus de fabrication de sa délicieuse cajeta chez Cajetas Lugo, visitez un atelier de coutellerie fine et le Centre Culturel Juan Rulfo.

# Jalisco a du goût

Notre territoire se vit aussi à travers ses saveurs. En plus de nos trois produits avec appellation d'origine —Tequila, Raicilla et le piment Yahualica—, il y a une infinité à découvrir : du birote croustillant fraîchement cuit au tejuino rafraîchissant sur la place.

À Guadalajara, ne manquez pas la torta ahogada, les carnes en su jugo, ou encore la véritable birria jaliscoise. Côté sucré, les jericallas —connues comme la crème brûlée tapatía— sont incontournables.

Si vous recherchez une cuisine contemporaine, vous trouverez également à Guadalajara et Puerto Vallarta des restaurants reconnus au niveau national et international. Goûtez aussi à la cajeta de Sayula, aux pitayas saisonnières de Techaluta, aux huîtres de Tehuamixtle, aux punches de fruits de Tapalpa, aux confitures artisanales de Mazamitla et aux friandises à la goyave de Talpa de Allende.

## Histoire vivante

- Le mot "Jalisco" vient du nahuatl Xallixco, qui signifie "lieu sablonneux".
- Guadalajara fut témoin de l'abolition de l'esclavage proclamée par Miguel Hidalgo en 1810.
- En 1823, Jalisco devint un État libre et souverain, et depuis, il ne cesse d'écrire sa propre histoire.



# Tequila: boisson emblématique du Mexique

La tequila est notre ambassadeur dans le monde et fut la première appellation d'origine reconnue au Mexique, en 1974. Elle est élaborée à partir de la fermentation puis de la distillation des sucres de l'agave bleu Tequilana Weber. Sa culture et sa production ne sont autorisées que dans certaines zones du pays, définies par la Déclaration de protection de l'Appellation d'Origine Tequila, incluant l'ensemble de l'État de Jalisco.



## Vallées et Los Altos: deux grandes régions productrices

Même si, selon la déclaration officielle, la tequila peut être produite dans les 125 municipalités de Jalisco, il existe deux régions clés.

La région des Vallées, historiquement considérée comme le berceau de la tequila, comprend la majorité des municipalités de la Route de l'Agave et accueille le Pueblo Mágico de Tequila, véritable cœur de production. La région des Altos de Jalisco produit aussi des tequilas très prisées, grâce à son sol et son climat spécifiques, conférant des arômes distinctifs.

Parmi les municipalités de cette région : Atotonilco el Alto, Arandas, et Tepatitlán.

Les deux zones offrent une immersion profonde dans l'univers de la tequila : visites de distilleries, dégustations, musées, accords mets-spiritueux, hébergements thématiques et bien plus.





## Origines de la Tequila

Les premières traces de l'agave remontent à plusieurs millénaires. À l'époque précolombienne, les peuples de la région —aujourd'hui connue comme le paysage d'agaves— vénéraient cette plante pour ses nombreux usages. Les feuilles servaient à produire des fibres pour les textiles et les outils. Les épines devenaient des aiguilles. Le miel et les jus fermentés donnaient une boisson mystique. Le cœur de l'agave (piña) était utilisé à des fins alimentaires.

### L'agave

Selon la réglementation, seule la variété Tequilana Weber bleue peut être utilisée pour produire la tequila. Elle doit être cultivée dans les territoires protégés par l'AO et enregistrée auprès du Conseil Régulateur du Tequila (CRT).

L'agave requiert entre cinq et huit ans de soins pour atteindre une maturité optimale en sucres. Sa culture reste profondément traditionnelle et manuelle.

### Appellation d'Origine Tequila

Tequila a été la première Appellation d'Origine (AO) émise au Mexique. Dès 1943, les producteurs cherchaient à protéger le nom « tequila ». Le 31 octobre 1959, un an après l'adhésion du Mexique à l'Accord de Lisbonne, la CNIT (Chambre Nationale de l'Industrie du Tequila) est fondée. Dans les années 1960, certains pays produisaient des spiritueux appelés "tequila", incitant les producteurs à demander à l'État la déclaration officielle. Le 27 septembre 1974, l'AO Tequila est officiellement publiée dans le Journal Officiel de la Fédération. Cette AO garantit aux consommateurs l'authenticité du produit portant ce nom.

# Catégories de Tequila

On distingue deux grandes catégories. Tequila : minimum 51 % de sucres issus de l'agave bleu Tequilana Weber, les 49 % restants pouvant provenir d'autres sources naturelles. Tequila 100 % Agave : élaborée exclusivement avec de l'agave bleu Tequilana Weber.

**Ensuite, cinq classes selon l'élevage :**

**Blanco ou Plata :** distillé, sans vieillissement.

**Joven ou Oro :** assemblage de blanco et de tequila vieilli.

**Reposado :** élevé au minimum 2 mois en fûts de chêne.

**Añejo :** minimum 1 an de vieillissement.

**Extra Añejo :** minimum 3 ans en fûts de chêne.



## Parcours de la Tequila et Paysage de l'Agave

Le Paysage de l'Agave, inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco, s'étend sur la vallée de Tequila et le site archéologique de Guachimontones.

### El Arenal

Visitez le site archéologique de Santa Quiteria, le musée interprétatif du paysage de l'agave, le Château de Tequila et son pont de verre.

### Amatitán

Berceau de grandes maisons de tequila comme la Hacienda San José del Refugio, siège de Casa Herradura. Découvrez sa place principale, son musée du paysage de l'agave et ses anciennes tavernes.





### **Tequila**

Cœur du paysage de l'Agave. Dans ce Pueblo Mágico, la tequila se vit autant qu'elle se boit. Explorez ses distilleries, la paroisse Santiago Apóstol et le Centre Culturel Juan Beckmann Gallardo.

### **Magdalena**

Deuxième producteur mondial d'obsidienne. Visitez une mine et le musée du paysage de l'agave et des mines.

### **Etzatlán**

Détient le record Guinness du plus grand pavillon tissé au monde (en raphia). Découvrez sa place centrale et le couvent franciscain de l'Immaculée Conception.

### **San Juanito de Escobedo**

Ruines d'haciendas historiques, lagune Colorada, île d'Atitlán.

### **Ahualulco de Mercado**

Admirez les mystérieuses pierres sphériques volcaniques et relaxez-vous à la Hacienda El Carmen.

### **Teuchitlán**

En bord de barrage, dégustez cuisses de grenouille ou plats typiques. Explorez Guachimontones, l'un des plus fascinants sites archéologiques de l'ouest mexicain.



# Raicilla, un patrimoine culturel

Deuxième spiritueux de Jalisco bénéficiant d'une Appellation d'Origine, la Raicilla reflète l'identité culturelle des régions productrices —dont une commune du Nayarit voisin.

Son élaboration artisanale et ancestrale, transmise de génération en génération, incarne la richesse de deux zones principales : la Sierra et la côte de Jalisco.

Dans la Sierra, la raicilla est une tradition clandestine datant du XVIIe siècle. Sur la côte, elle révèle la diversité d'une culture longtemps cachée.

## Un héritage de plusieurs siècles

Selon le Conseil Mexicain pour la Promotion de la Raicilla, cette boisson possède plus de 500 ans d'histoire. Ses origines sont liées à la créativité des habitants de Jalisco et Nayarit, qui ont su exploiter les ressources de leur environnement pour créer un spiritueux unique.

## Raicilla de la sierra

Produite à partir d'agaves comme Maximiliana Baker, Inaequidens Koch et Valenciana, la raicilla de montagne serait née dans les zones minières de la Sierra Occidentale, notamment à San Sebastián del Oeste, Mascota et Talpa.

On estime que sa production a commencé au XVIe siècle avec des alambics arabes. Malgré les interdictions, elle a continué à être distillée secrètement dans des tavernes isolées. Dans cette zone, l'agave Maximiliana domine.





# Raicilla de la côte

Élaborée principalement à partir des agaves *Angustifolia* Haw et *Rhodacantha*, la raicilla côtière a vu le jour avec l'arrivée des alambics philippins au XVI<sup>e</sup> siècle. Au XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles, la production de distillats indigènes fut réprimée par les autorités espagnoles, mais la raicilla a survécu, notamment grâce à sa consommation dans les camps miniers. Le climat chaud et humide de la côte influence le profil sensoriel de cette boisson.

## Catégories de Raicilla

Outre la distinction régionale, la Raicilla se divise en trois catégories selon son procédé de fabrication :

**Clásica** : méthodes modernes et traditionnelles.

**Artesanal** : procédés strictement artisanaux.

**Ancestral** : techniques traditionnelles et anciennes, sans éléments industriels.

À l'intérieur de chaque catégorie, on retrouve cinq classes selon l'affinage :

**Blanca joven ou Plata** : non vieillie.

**Aged ou Maturée en verre** : stabilisée plus de 12 mois dans du verre.

**Reposée ou Or** : élevée entre 2 et 12 mois en bois.

**Añeja** : élevée plus de 12 mois.

**Extra Añeja** : élevée plus de 24 mois en chêne blanc ou vert.

**Classe supplémentaire** :

**Abocada** : arômes ajoutés.

**Distillée avec raicilla** : deuxième distillation avec ingrédients.

**La Raicilla est produite dans 16 municipalités de Jalisco :** Atengo, Chiquilistlán, Juchitlán, Tecolotlán, Tenamaxtlán, Puerto Vallarta, Cabo Corrientes, Tomatlán, Atenguillo, Ayutla, Cuautla, Guachinango, Mascota, Mixtlán, San Sebastián del Oeste et Talpa de Allende. Chaque région confère un caractère unique à la boisson. Les montagnes offrent des agaves sauvages complexes, tandis que la côte apporte une touche fraîche et minérale. L'AO protège et valorise ce patrimoine naturel, culturel et artisanal.



# Les dégustations

## LES SÉANCES

Les séances de dégustation se déroulent sur trois matinées, à huis clos. Tout est mis en oeuvre pour garantir des conditions optimales : luminosité, hygrométrie et température ambiante (de 18 à 22°C) strictement contrôlées, silence monacal dans les salles de dégustation, verres et service irréprochables.

Chaque séance est précédée d'une dégustation de calibration visant à harmoniser les cotations des dégustateurs.

Cette année, la Chambre Nationale de l'Industrie de la Tequila se joint en tant que partenaire technique pour la préparation et le fonctionnement de ces sessions.



## LES SÉRIES

Les échantillons à déguster sont regroupés au sein de séries homogènes, fondées sur les caractéristiques déclarées par le producteur et les certificats d'analyses, après contrôle de l'exactitude des inscriptions dans chaque catégorie.

Les échantillons sont présentés aux jurys dans un l'ordre croissant des taux d'alcool et décroissant des taux de sucre résiduel. Chaque spiritueux est dégusté individuellement et non comparativement.

Chaque commission se voit attribuer **4 à 5 séries par séance**, qui seront dégustées dans l'ordre défini par l'organisation, avec un maximum de **35 échantillons par matinée**.

## À l'aveugle

Toutes les séries de spiritueux proposées en dégustation au jury international sont bien évidemment servies à **l'aveugle**.

L'organisation du Concours garantit **l'anonymat total des échantillons**. Le remplissage des verres a lieu dans une pièce isolée. Les jurés ne connaissent pas l'origine, le prix et les notes et récompenses éventuelles obtenues par ces échantillons. Seule est mentionnée sur la fiche de dégustation à remplir la catégorie à laquelle appartient chaque échantillon.



## Les membres du jury

Chaque échantillon fait l'objet d'un examen minutieux de la part d'un panel réunissant **plus de 130 dégustateurs** hautement qualifiés provenant des quatre coins du monde.

Les dégustateurs de Spirits Selection by CMB sont de véritables professionnels du secteur qui vivent par et pour les spiritueux, 365 jours par an. Ce sont des acheteurs et négociants internationaux, des maîtres distillateurs et maîtres assembleurs, des journalistes, critiques et auteurs spécialisés dans les spiritueux, des formateurs WSET, des chercheurs et des représentants des organismes professionnels.

Les **32 nationalités représentées en 2023** garantissent une diversité exceptionnelle rarement vue dans l'univers des concours de spiritueux.



## Les critères

Les produits en lice sont dégustés et notés en suivant la fiche de dégustation développée par la direction technique du Spirits Selection by CMB On y retrouve des critères portant sur les aspects suivants :

- **Visuel** : apparence.
- **Olfactif** : expressivité, complexité, aromatique, authenticité.
- **Gustatif** : intensité, complexité des arômes, texture, persistance et longueur en bouche, authenticité.
- **Impressions globales** : intégration de l'alcool, équilibre, caractère, typicité.

La cotation de chaque critère déterminera de manière pondérée une note globale pour chaque échantillon. Une moyenne « winzorisée » de l'ensemble des membres du jury est ensuite calculée pour chaque échantillon.



## La formation des dégustateurs

La grande variété de spiritueux disponibles rend leur dégustation complexe. Il est impossible pour un dégustateur d'être pleinement compétent dans chaque catégorie. Avec la contribution des membres du panel, le Spirits Selection a développé un guide - « Spirits Sensory Guidelines » -, qui décrit les caractères spécifiques chaque catégorie et sous-catégorie ainsi que leurs principaux défauts. Le concours organise une journée de master classes avant l'événement pour présenter et discuter le document en constante évolution. Cela permet aux juges d'affiner leur jugement pour les catégories qu'ils connaissent le moins.

Le concours décerne également l'un ou plusieurs trophées supplémentaires dénommés « Révélation du Spirits Selection » parmi les grandes médailles d'or qui se distinguent pour leur caractère très qualitatif, innovant, et qui soulignent les tendances du marché. En outre, le jury décerne un trophée distinguant le meilleur spiritueux « certifié bio ».

La somme de toutes les médailles attribuées aux échantillons, ayant obtenu les meilleurs résultats, ne peut dépasser 30% du total des échantillons présentés au concours. Dans l'hypothèse d'un dépassement, les échantillons ayant obtenu les résultats les moins bons sont éliminés.

De plus, le Concours Mondial de Bruxelles est le premier concours international à avoir mis en place un contrôle en aval des vins et spiritueux médaillés pour garantir la légitimité de ses résultats. Après le Concours, des spiritueux portant la médaille du concours et achetés aléatoirement sont analysés par un laboratoire agréé et dégustés afin de comparer ces échantillons à la seconde bouteille fournie par le producteur lors de l'inscription.

## L'excellence et la rigueur

Le respect des réglementations en vigueur est garanti par la reconnaissance officielle du Concours Mondial de Bruxelles par l'Union européenne (cfr Journal officiel C96/1 du 23.4.2003).

Les échantillons ayant obtenu à la dégustation, et dans chaque catégorie, un nombre de points déterminés conformément à la méthodologie de distribution des médailles, reçoivent les récompenses suivantes :

- Grande Médaille d'Or
- Médaille d'Or
- Médaille d'Argent

«En faisant partie du jury, on reçoit une somme d'informations qu'il faut digérer. La méthodologie de la dégustation est également très intéressante, et depuis lors, j'organise plus de dégustations en interne avec mon équipe. Nous constatons également que certains producteurs nous consultent pour avoir notre avis sur les concours indépendants reconnus. En Belgique bien sûr, la médaille du Spirits Selection dispose d'une belle notoriété auprès des consommateurs.»

Stephan De Bolle, Directeur du pôle spiritueux – Cinoco, Belgique



«Les spiritueux médaillés sont véritablement les meilleurs échantillons retenus du concours, car il n'y a pas de prix de « participation. Le point de vue de chacun est pris en compte, évitant toute domination dans chaque jury.»

Robin Robinson, Fondateur de Robin Robinson LLC, USA



**SPIRITS  
SELECTION**

**POUR PLUS DE PRÉCISIONS ET/OU ACCRÉDITATIONS,  
N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER**

**Benoit CARION** (Responsable communication) benoit.carion@vinopres.com  
**Ulric NIJS** (Directeur) ulric.nijs@vinopres.com

**Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles - Vinopres SA**  
Rue de Mérode 60, 1060 Bruxelles (Belgique)

**Retrouvez nous aussi sur:**



**@spiritsselection @concoursmondial**

**www.spiritsselection.com**