

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - MAI 2026

ALMAVE HUMO

100% AGAVE
FUMÉE
SANS ALCOOL





ALMAVE HUMO, L'INTENSITÉ FUMÉE DE L'AGAVE ESPADIN DANS UNE EXPRESSION SANS ALCOOL.

Une fumée qui s'élève d'un four creusé dans la terre, des pierres volcaniques chauffées au feu de bois, des cœurs d'agave Espadín cuits cinq jours durant. C'est au cœur d'Axocopan, dans l'État de Puebla, selon ce savoir-faire ancestral, qu'est élaboré Almave Humo, la nouvelle expression de la maison Almave. Un distillat sans alcool, intensément aromatique, qui rend hommage aux gestes du mezcal. La promesse d'un caractère affirmé, à savourer pleinement, sans compromis.

LA FUMÉE, NOUVEAU TERRITOIRE D'ALMAVE

Avec Humo, Almave franchit un nouveau cap. Là où ses créations précédentes, Almave Blanco et Almave Ámbar, exploraient la fraîcheur et la rondeur de l'agave bleu, Humo s'aventure sur un terrain plus sauvage, plus ancestral : celui de la fumée. Une signature aromatique puissante, longtemps réservée aux mezcals et à leurs amateurs avertis, désormais accessible dans une version 0,0 % qui ne renonce à rien.



« Avec Humo, nous offrons une expérience inédite aux amateurs de spiritueux d'agave : toute la complexité et la noblesse d'un grand mezcal, sans une goutte d'alcool. C'est ma façon de célébrer le Mexique et son patrimoine, et de partager cette culture avec le plus grand nombre, partout dans le monde. »

Lewis Hamilton,
cofondateur d'Almave.



À AXOCOPAN, AU PIED DES VOLCANS

Pour donner naissance à Humo, Almave a choisi un terroir d'exception : Axocopan, petit village de l'État de Puebla, niché au pied des volcans du centre du Mexique. C'est ici que pousse l'agave Espadín, variété emblématique du mezcal, qui prend des années pour mûrir sous un soleil intense, gorgé des minéraux d'une terre forgée par la lave.

La méthode est restée fidèle aux gestes ancestraux. Les cœurs d'agave, les fameuses « piñas » sont déposés dans un four creusé directement dans le sol, tapissé de pierres volcaniques portées à incandescence par un feu de bois. Recouverts de fibres végétales et de terre, ils cuisent lentement pendant cinq jours. C'est de cette cuisson souterraine que naît la signature fumée d'Humo : profonde, terreuse, légèrement caramélisée.

S'ensuivent le broyage traditionnel des fibres et la distillation en alambic en cuivre. À cette étape, l'expertise scientifique d'Iván Saldaña entre en scène : une technologie de distillation permettant de capturer l'intégralité du profil aromatique de l'agave Espadín — la fumée, les épices, les notes de fruits rôtis — tout en s'affranchissant totalement de l'alcool. Le résultat : un distillat 0.0 %, mais entier, complexe, équilibré.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur. Cristalline, traversée de subtils reflets dorés. Brillante et limpide.

Nez. Une fumée terreuse, presque minérale, sur un fond d'agave rôti. Quelques effluves de fruits tropicaux fumés, ananas en tête, viennent adoucir l'ensemble.

Bouche. Une attaque herbacée, relevée par des épices chaudes. Une douceur subtile, rappelant le piloncillo, ce sucre de canne brun typique du Mexique. Une finale persistante, fumée et légèrement piquante, qui invite à reposer le verre... puis à le reprendre.

Humo se prête aussi bien à la dégustation pure, sur glace avec une tranche d'orange, qu'à la mixologie la plus créative. Sa colonne vertébrale fumée en fait un compagnon de jeu idéal pour réinventer les classiques.





LE COCKTAIL SIGNATURE :
SMOKY MARGARITA.

- 6 cl d'Almave Humo
- 2 cl de jus de citron vert frais
- 1,5 cl de sirop d'agave épicé
- Une rondelle de citron vert
- Un givrage au sel Tajín pour le bord du verre

Humidifier le bord du verre avec un quartier de citron vert, le rouler dans le sel Tajín. Verser tous les ingrédients dans un shaker rempli de glace, secouer énergiquement. Filtrer sur glace fraîche dans le verre givré. Décorer d'une rondelle de citron vert. Servir, partager, recommencer.

LA TEQUILA HUMO EST DISPONIBLE CHEZ LES CAVISTES
ET ÉPICERIES FINES PARTENAIRES DE MAISON VILLEVERT
AU PRIX DE 44€.





ALMAVE, UNE VISION NÉE DE DEUX MONDES

D'un côté, Lewis Hamilton, septuple champion du monde de Formule 1, icône d'une élégance moderne et d'une recherche permanente de l'excellence. De l'autre, Iván Saldaña, maître distillateur, docteur en biochimie, cofondateur de Casa Lumbre, considéré comme l'un des plus grands experts mondiaux de l'agave. Deux trajectoires, une même obsession : repousser les frontières du possible.

Né à Guadalajara, Iván Saldaña a consacré sa vie à l'étude de l'agave. Il combine la rigueur du scientifique au respect des traditions paysannes mexicaines, devenant un véritable gardien des techniques ancestrales de distillation. Lewis Hamilton, lui, apporte la vision : celle d'une vie équilibrée, sans privation, où chaque choix — sur la piste comme dans le verre — vise la justesse.

« Almave est né d'une conviction simple : l'agave mérite d'être célébré pour ce qu'il est, pas seulement pour ce qu'il devient une fois fermenté. Avec Humo, nous avons voulu capturer l'âme du mezcal, ce parfum de terre et de feu, sans toucher une goutte d'alcool. C'est un défi technique immense, et un hommage à des générations de maestros mezcaleros. »

Iván Saldaña,
maître distillateur et cofondateur d'Almave

ALMAVE

LA GAMME

Avec l'arrivée d'Humo, la maison Almave articule désormais sa gamme autour de trois expressions complémentaires, pensées pour accompagner tous les moments de dégustation.

Almave Blanco, une expression fraîche et végétale, idéale pour la mixologie et les cocktails.

Almave Ámbar, plus rond et structuré, conçu pour une dégustation pure, sur glace ou pour des cocktails audacieux.

Almave Humo, une interprétation plus intense et fumée, inspirée de l'univers du mezcal.

