vinetur

# L’Espagne reste le deuxième marché d’exportation de la tequila jusqu’en octobre 2026

Les importations ont reculé de 7,5 % en 2025, à 7,1 millions de litres, plaçant l’Espagne derrière les seuls États-Unis

dimanche 15 novembre 2026



L’Espagne est restée le deuxième marché d’exportation de la tequila en 2025 et jusqu’en octobre 2026, malgré le ralentissement des importations après leur récent pic, selon les données du Conseil régulateur de la tequila mexicain, ou CRT.

Le régulateur a indiqué que l’Espagne avait importé 7,1 millions de litres de tequila en 2025, soit une baisse de 7,5 % par rapport à 2024. Jusqu’en octobre 2026, les importations ont atteint 6,6 millions de litres, plaçant l’Espagne devant le Canada, le Royaume-Uni et l’Allemagne parmi les marchés étrangers de la tequila. Seuls les États-Unis en ont importé davantage.

Ces chiffres révèlent deux tendances simultanées. À court terme, la croissance a marqué le pas après une forte progression. À plus long terme, l’Espagne achète bien davantage de tequila qu’il y a dix ans ou au début du siècle, ce qui en fait le premier marché européen de cette eau-de-vie et l’une des principales destinations des producteurs mexicains hors des États-Unis.

Les données du CRT citées par Xataka le samedi 14 novembre montrent l’ampleur de la croissance du marché au fil du temps. L’Espagne a importé 773 016 litres en 2000. Le volume est passé à 2 014 138 litres en 2005, à 3 440 321 litres en 2010 et à 3 904 484 litres en 2015. Les importations se sont établies à 2 819 095 litres en 2020, avant de grimper à 7 065 361 litres en 2025. Avant la pandémie, l’Espagne avait importé 3,7 millions de litres en 2019.

Cette perspective à plus long terme aide à comprendre pourquoi le recul récent n’a pas modifié la place de l’Espagne dans le classement mondial. Malgré la baisse enregistrée en 2025 et le rythme moins soutenu observé jusqu’en octobre 2026, le pays importe toujours environ deux fois les volumes de 2019 et bien davantage qu’au début des années 2000.

Le CRT est l’organisme professionnel qui supervise l’appellation d’origine de la tequila. Il réunit des producteurs d’agave, des distilleries, des embouteilleurs et des distributeurs, et vérifie que le produit respecte les normes légales liées à son origine géographique protégée. Selon le régulateur, la tequila ne peut être produite que dans 181 communes des États mexicains de Jalisco, Michoacán, Guanajuato, Nayarit et Tamaulipas.

La progression en Espagne ne se limite pas aux volumes importés. Le CRT a également relevé une présence plus importante de la tequila dans le secteur de l’hôtellerie-restauration espagnol, en particulier dans les bars, les restaurants et les hôtels qui

présentent cette catégorie autrement que comme une boisson de fête ou un alcool bon marché servi en shot. Début 2026, le conseil a décerné sa distinction Distintivo T à 29 établissements en Espagne, en reconnaissance de leur promotion de la culture de la tequila et du respect des normes de qualité dans la manipulation et le service de cette eau-de-vie. À l'échelle internationale, la certification a été attribuée à un peu plus de 150 établissements, ce qui représente une part importante de ce total pour l'Espagne.

Cela laisse penser qu'une partie de l'expansion de la tequila en Espagne tient à la montée en gamme et à l'essor d'une culture plus large du cocktail, et pas seulement à la hausse des volumes expédiés. Les bars à cocktails spécialisés, les restaurants mexicains et les établissements dédiés aux spiritueux d'agave sont de plus en plus faciles à trouver dans les grandes villes espagnoles, tandis que davantage de marques cherchent à positionner la tequila comme un produit artisanal ou haut de gamme plutôt que comme un produit d'importation de grande consommation.

La tequila reste toutefois une catégorie modeste sur l'ensemble du marché espagnol des spiritueux. Le dernier rapport annuel d'Espirituosos de España estime qu'elle représente environ 0,9 % du volume des spiritueux commercialisés dans le pays. Cette part est très inférieure à celles du whisky, à 22,2 %, du gin, à 16,6 %, du rhum, à 15,3 %, du brandy, à 6,9 %, de la vodka, à 5,2 %, et des spiritueux anisés, à 4,8 %.

Ces chiffres montrent que la progression de la tequila est forte en termes relatifs, mais que la catégorie reste loin des principaux segments de spiritueux en Espagne. Cet écart explique aussi pourquoi un gain même limité de parts de marché peut compter pour les producteurs et les distributeurs. Un marché encore modeste en volume total peut offrir des perspectives de croissance si les consommateurs continuent de se tourner vers les cocktails, les importations haut de gamme et les offres de bar à plus forte marge.

Pour le secteur des boissons, la position de l'Espagne est importante, car elle offre aux exportateurs mexicains, aux importateurs espagnols et aux professionnels de l'hôtellerie-restauration un grand marché hors des États-Unis à suivre de près. Si la catégorie continue de gagner en visibilité dans les bars et les restaurants malgré le récent ralentissement des importations, les entreprises de la distribution de spiritueux et des ventes en circuit CHR pourraient adapter leurs plans d'achat, leurs lancements de marques et l'espace en rayon en fonction de la capacité de la tequila à continuer de

gagner des parts de marché sur des alcools importés plus établis.