



ABSENTE®



ENTREZ DANS L'UNIVERS LÉGENDAIRE DE LA FÉE VERTE AVEC DISTILLERIES ET DOMAINES DE PROVENCE

D'abord le goût puissant de l'absinthe, puis des saveurs d'anis vert, d'armoise, de menthe et d'épices qui lui confèrent une belle persistance aromatique et une saveur originale. Hélène Rogeon l'œnologue de Distilleries et Domaines de Provence nous dévoile les secrets de ce goût si particulier :

« L'absente est un savant assemblage d'absinthe, d'armoise, d'anis vert, de mélisse et d'épices. Nous utilisons presque exclusivement la technique de macération de ces différentes plantes qui permet d'obtenir une liqueur avec beaucoup de relief, mais très équilibrée, et une fraîcheur intense que nous revendiquons comme notre marque de fabrique. »

RITUELS DE DÉGUSTATION

Sur les traces de Van Gogh, Verlaine ou Gauguin retrouvez l'esprit rebelle d'un nectar à la réputation sulfureuse en inventant vos propres codes.

Dégustée pure, sur un lit de glace pilée, l'Absente et son amertume assumée, séduisent les palais avertis des amateurs de sensations fortes.

Allongée d'eau gazeuse ou naturelle, avec un zeste de citron vert qui exalte ses arômes mentholés, elle est désaltérante à souhait.

En cocktail, elle joue les mix à la mode pour révéler des saveurs inédites.

Sans oublier le fameux cérémonial de la cuillère ajourée : un sucre sur une cuillère percée placée au-dessus du verre rempli de 20 cl de grande Absente, de l'eau fraîche qui s'écoule dans la cuillère, traverse le sucre et perle goutte à goutte dans l'absinthe qui se laisse déguster lentement ainsi diluée. Un cérémonial réservé à la Grande Absente qui est peu sucrée.

TROIS NUANCES D'ABSENTE POUR VARIER LES PLAISIRS

Absente 55° : une liqueur épicée où la richesse des plantes se révèle en nez et en bouche, avec une pointe d'amertume comme un clin d'œil final.

Grande Absente 69° : une amertume assumée, avec moins de sucre. Elle permet le rituel de la cuillère ajourée. Les ingrédients d'un caractère fort en gueule. Et la beauté du diable, en robe d'émeraude pailletée d'or. Hors normes.

Extrême d'Absente 70° : pour s'initier à l'univers de l'absinthe, un flacon muni d'un compte-gouttes et un « élixir d'amertume » à utiliser comme exhausteur de goût. Quelques gouttes dans un verre d'eau fraîche, sur un sorbet au citron ou au thym, sur une salade d'agrumes, et dans un verre de bière.



IDÉE COCKTAIL : LE MAITRE ET MARGUERITE PAR MARC, BAR MANAGER DU TRÈS PARTICULIER (PARIS)

Ingrédients :

- 2,5 cl d'Absente
- 2 cl de Maraschino
- 1,5 cl sirop concombre maison
- 2 cl citron vert pressé
- 3 dash d'Elixir végétal de la Grande Chartreuse

Méthode :

Mélanger les ingrédients au shaker
Servez avec des glaçons



© photo : @jenfromtheblog

DE L'ABSINTHE D'HIER À CELLE DE DEMAIN

L'absinthe trouve en Haute Provence un climat idéal pour s'épanouir... Au XIX^e siècle, on produisait encore à Forcalquier plusieurs apéritifs à base d'absinthe. L'interdiction de la Fameuse fée verte sous la pression des lobbies de producteurs de vin a par la suite sonné le glas de cette tradition.

Depuis une dizaine d'années, la production de spiritueux à base d'absinthe étant à nouveau autorisée, Distilleries et Domaines de Provence a élaboré et lancé sa propre gamme d'absinthe. Avec des procédures renouvelées par rapport à celles qui avaient cours autrefois, notamment en ce qui concerne la teneur en thuyone dont le taux a été diminué.

Cette plante légendaire est également devenue un champ d'étude : tout près de la distillerie de Forcalquier un champ d'absinthe a été planté avec des dizaines de variétés d'absinthes offrant autant de caractéristiques de pousses, de compositions chimiques et de profils organoleptiques originaux. Ces différentes variétés sont récoltées fin août. Elles sont ensuite testées en laboratoire afin d'analyser leurs caractéristiques gustatives et d'imaginer de nouveaux produits. Une race sans thuyone a même été sélectionnée.



En vente chez tous les bons cavistes

Tarifs indicatifs

Absente 55°, 70cl, avec étui Van Gogh et cuillère ajourée : 27 €

Grande Absente 69°, 70 cl, avec étui et cuillère ajourée : 40 €

Extrême d'Absente, 70°, 10 cl avec bouchon compte goutte : 11 €