FINE GOODS

ABSINTHE LIBERTINE

Die Grüne Fee

Cette absinthe "La Fée verte" est fabriquée avec beaucoup de soin à partir de plantes locales du Val-de-Travers. La production se fait selon des méthodes traditionnelles et des recettes anciennes datant de la Belle Époque. Suggestion de dégustation : 1 part d'absinthe 3-4 parts d'eau glacée - sans sucre

Tasting notes

Color

Clair

Aroma

Des saveurs fraîches, épicées, puissantes mais onctueuses.

Taste

Notes intensives d'absinthe, piquantes mais peu amères. Douce et suave, avec une base dominante de grande absinthe qui engourdit très légèrement la langue.

Finish

Une absinthe traditionnelle avec une tonalité plutôt anisée, rafraichissante et épicée à la fois. Une pure « Bleue », pour les connaisseurs aux goûts aiguisés

Distillerie La Valote Martin Le 1er mars 2005, Francis Martin a également décidé de rendre son projet public. Il distillait secrètement la recette de son grand-père depuis longtemps. Aujourd'hui, il produit trois sortes d'absinthe : deux à 54% et une à 72%, cette dernière avec une étiquette spéciale qui est une vieille illustration de 1896. La recette de Francis Martin et son amour pour l'élixir n'ont pas changé depuis ses premiers essais en 1972. Sa recette est restée la même, car ses clients l'aiment toujours. Les personnes âgées le disent toujours : "Son absinthe leur rappelle la boisson qu'ils buvaient quand ils étaient jeunes". Son secret : l'amour d'un produit, d'une histoire et d'une région. Distillée à Boveresse (Suisse), cette absinthe claire et cristalline a un goût exquis. Son arôme est composé de 10 herbes différentes (grande absinthe, petite absinthe, mélisse, hysope, menthe poivrée), cultivées pour la plupart dans la vallée du Val-de-Travers. C'est dans cette région que la "Fée verte" est née en 1760. La production d'absinthe (culture de la plante, séchage et distillation) a largement contribué à la croissance économique de la région. En 1910, la Fée a été contrainte de se cacher avec l'application de la loi suisse de 1908 qui interdisait la production d'absinthe, créant ainsi le mythe qui vit encore aujourd'hui.