GREEN VELVET MILLÉSIME 1898

Absinthe Verte | Val-de-Travers

Green Velvet Original 1898 est l'expression verte, l'absinthe verte, embouteillée à 53° d'alcool à partir de la recette familiale originale qui a donné son identité à la marque. La couleur est entièrement naturelle, extraite d'une infusion herbacée secondaire après distillation plutôt que de colorants ajoutés. BOTANIQUES : grande absinthe (Artemisia absinthium), anis vert, fenouil, mélisse et une sélection de botaniques du Jura propriétaires, tous macérés dans l'alcool, puis distillés en première. La couleur naturelle provient d'une deuxième macération courte d'herbes vertes après la distillation, effectuée la nuit pour préserver la chlorophylle. Les 53° se situent au milieu de la tradition verte : suffisamment élevés pour un bon louche, assez bas pour lire clairement. SERVICE : le rituel du louche, morceau de sucre sur une cuillère percée, eau glacée s'égouttant lentement dans le verre jusqu'à la formation de l'opacité laiteuse. À servir dans un verre à absinthe de style Pontarlier avec un ratio eau-alcool lent. S'accorde à table avec un fromage corsé (Gruyère AOP, Tête de Moine) et pain aux noix, chocolat noir, ou en digestif après un repas jurassien composé de Comté et de saucisse Morteau.

Tasting notes

Color

Vert tendre, naturel, extrait la nuit par macération d'herbes fraîches.

Aroma

Aromatique, bonbons réglisse à l'ancienne, anis, graine de fenouil, pointe de mélisse.

Taste

Frais, légèrement astringent, la réglisse s'efface devant l'anis, le fenouil, l'absinthe herbacée. Souple, équilibré, sans amertume écrasante.

Finish

Herbacé soutenu, fenouil et mélisse portant une amertume noble et maîtrisée. GREEN VELVET L'absinthe du Val-de-Travers distillée par Gaudentia Persoz, l'une des premières distillatrices de Suisse, travaillant à Couvet au cœur de la vallée qui a inventé cet alcool. L'histoire commence par la découverte d'un ancien alambic et d'une recette familiale datée de 1898 dans la maison qu'elle a héritée ; elle a reconstruit la colonne, s'est approvisionnée en herbes locales, et a lancé la production à partir d'une recette antérieure à l'ère de la prohibition, la même succession d'absinthe, d'anis, de fenouil et de mélisse qui définissait la verte originale du Val-de-Travers.