

# DRINKS.

## Larusée Blanche de Leon Absinthe 70cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	800109
Alcool	55%
Contenu	70cl
Pays	Suisse
Région	Fenin, Canton de Neuchâtel.
Embouteilleur	Distillerie Larusée & Boutique, Rue des Bons-Voisins 1, 2063 Fenin, Switzerland
Marque	Larusée
Type	Absinthe
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Arôme d'Edelweiss avec un soupçon subtil d'anis et une légère saveur de foin et de châtaigne
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Mélange entre l'absinthe et l'Edelweiss, distillée selon une recette familiale traditionnelle
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



### Description

Jean-Pierre Candaux n'a pas seulement transféré l'ancienne recette de la famille concernant la distillation de l'absinthe à son beau-fils, Nicolas Nyfeler, mais a aussi suscité en lui la passion de distiller ce brandy de vermouth, qui était déjà dégusté, sous une forme similaire, dans l'Egypte ancienne et qui a inspiré des artistes tels que Manet, Degas et Van Gogh. L'absinthe, telle que nous la connaissons aujourd'hui, a d'abord été distillée dans le Val-de-Travers dans le canton de Neuchâtel à la fin du 18ème siècle, et en quelques années elle est devenue la boisson préférée de la classe supérieure parisienne. Après une interdiction officielle, la distillation de l'absinthe s'est secrètement poursuivie dans le Val-de-Travers. Depuis 2005, la distillation de l'eau-de-vie de Vermouth est à nouveau autorisée en Suisse. Le Larusée Blanche de Leon est un mélange d'absinthe et d'Edelweiss qui provient de Sion en Valais, le symbole national suisse. Cette absinthe est fabriquée les tout derniers jours de l'année, selon la recette du grand-père de l'épouse de Jean-Pierre Candaux, Léon Duvanel, qui pendant des décennies était cachée dans un coffre.