



Liqueur Raspail

Référence : 35 ou 70 cl

Actualisation 14 juin 2020

Disponibilité : Oui

Historique

La Liqueur RASPAIL doit son nom à François-Vincent Raspail (1794 – 1878). Liqueur de dessert aux propriétés digestives, elle fut produite de 1847 à 1950 et célébrée par la gastronomie de la Belle Époque. La recette a été retrouvée dans la bibliothèque de la famille Raspail-Ay, descendants de la nièce de F.-V. Raspail.

Élaboration

Macération de plantes et épices dans la fine de vin obtenue par double distillation. S'en suit une troisième distillation, une dilution au caramel (170g/L) produit à la distillerie et un élevage en fût de chêne.

Ingrédients

(en gramme par litre d'alcool) : Angélique (15), Acore (2), Myrrhe (1), Cannelle (0.25), Aloès (0.25), Vanille (0.25), Muscade (0.25), Girofle (0.25) et Safran (0.05).

Notes de dégustation

- Oeil : Aspect ambré et lumineux. Robe dorée.
- Nez : Odeur épices et fleurs séchées.
- Bouche : Goût suave et corsé. Attaque franche, évolutive, finale persistante.

Dégustation

Accompagne le dessert ou pousse le café. Chambrée ou frappée, elle peut se mixer en cocktail, par exemple comme substitut plus relevé de la Bénédictine.