

DISTILLERIE

Mazy

Liqueur Raspail

TAV 35% – 35 ou 70 cl

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. Célébrée par la gastronomie de la Belle Époque, elle apparaît en outre dans les œuvres de Flaubert et Van Gogh. La recette utilisée 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 (130g/L) produit dans les alambics en cuivre de la distillerie et un élevage "solera" 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

Pousse le café, accompagne une glace nougat ou une tropézienne. Chambrée ou frappée, elle peut aussi se mixer en cocktail, par exemple comme substitut plus relevé de la Bénédictine.

"Idée apéritive... le Kir Raspail : 1cl crème de cassis, 2cl Raspail, 5cl crémant de Bourgogne, 1 trait de citron."

"Cocktail Raspail-orange : 2cl Raspail, 1cl triple sec, 15cl limonade, 2 traits de citron, glaçons et rondelle d'orange."