

© PHOTO: ANDRÉ GIRARD

WILLY BOVET DEVANT LA DISTILLERIE



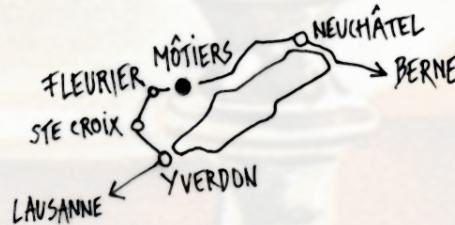
© PHOTO: TORRESANI RENÉ

RÉCOLTE DE LA GRANDE ABSINTHE (JUILLET 2009)



© PHOTO: TORRESANI RENÉ

SÉCHAGE DE L'ABSINTHE

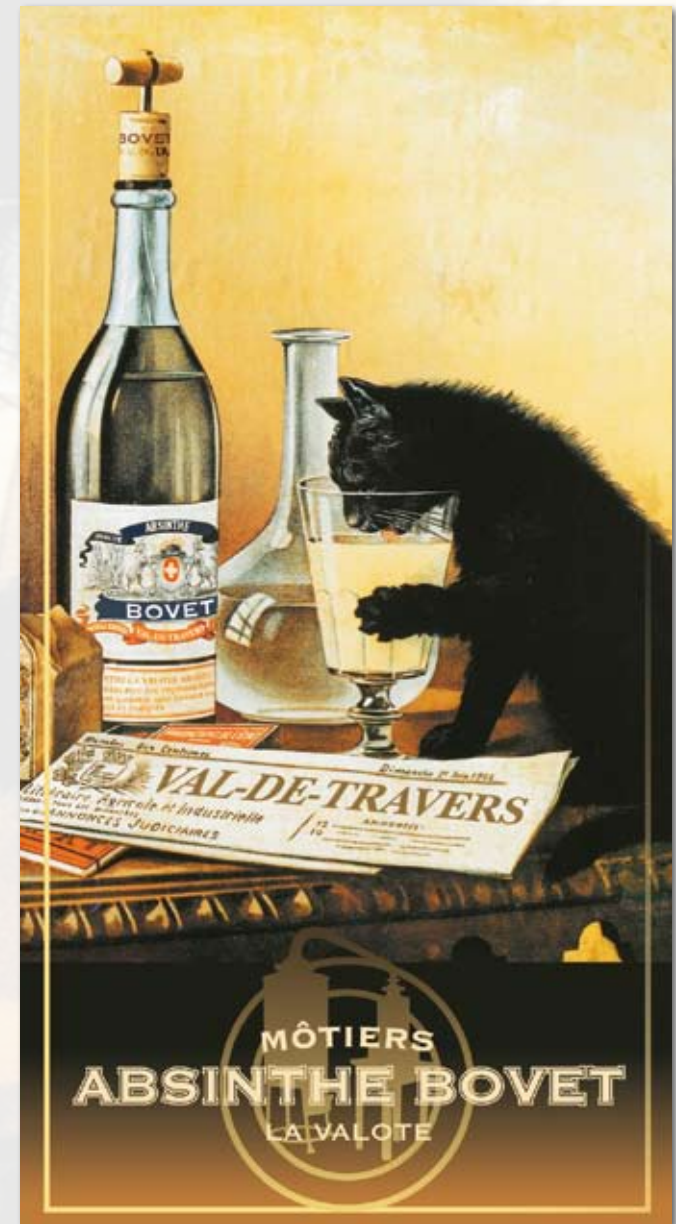


OUVERTURE / OFFNUNGZEIT

SAMEDI DE 10H À 12H / SAMSTAG VON 10U. BIS 12U.
 VISITES ET DÉGUSTATIONS SUR DEMANDE
 BESICHTIGUNG UND DEGUSTATION AUF ANFRAGE
 DÉGUSTATION PAYANTE / DEGUSTATION KOSTENPFLICHTIG
 35 PERSONNES MAX. / MAX. 35 PERSONNEN



ABSINTHE BOVET LA VALOTE
VAL-DE-TRAVERS SWITZERLAND
 Rue de la Gare 5 – 2112 Môtiers
www.absinthe-bovet.ch
 Tél.+ Fax + 41 (0) 32/ 861 25 02
 Portable: + 41 (0) 79/ 385 40 52



ABSINTHE SUISSE DE QUALITÉ SUPÉRIEURE
HOCHWERTIGER SCHWEIZER QUALITÄT ABSINTH



ABSINTHE BOVET LA VALOTE
VAL-DE-TRAVERS SWITZERLAND
 Rue de la Gare 5 – 2112 Môtiers
www.absinthe-bovet.ch
 Tél.+ Fax + 41 (0) 32/ 861 25 02
 Portable: + 41 (0) 79/ 385 40 52

PRÉSENTATION DE L'ABSINTHE BOVET

Né au Val-de-Travers, Willy Bovet, ancien horloger et distillateur clandestin, a toujours vécu à Môtiers, chef-lieu de cette vallée paisible et bucolique, berceau de l'absinthe.

Comment aurait-il pu ne pas côtoyer Robert Bobillier, né en 1911, distillateur clandestin? Celui-ci, voyant en Willy Bovet son digne successeur, lui transmet sa recette et surtout son savoir.

Chacune des opérations liées à la production d'absinthe recèle de nombreux secrets et un grand savoir-faire: pour le choix et qualité des plantes, le séchage, et la distillation à l'ancienne. Cette addition de connaissances et de compétences permet d'obtenir, encore aujourd'hui, une absinthe de qualité.

L'absinthe de Willy Bovet est composée de dix plantes aromatiques qui sont toutes médicinales. Certaines, telles que la grande absinthe «Artemisia absinthium», la petite absinthe «Artemisia pontica», la mélisse, l'hysop et la menthe sont cultivées par les soins de Willy Bovet lui-même, ou achetées aux agriculteurs de la région. Après nettoyage et séchage à l'ancienne,



© PHOTO: TORRESANI RENÉ

c'est-à-dire en bouquets dans des endroits aérés, les plantes coupées sont prêtes pour la macération qui précède la distillation. Mais, chacun le sait, on ne distille pas sans alambic. Celui de Willy Bovet a été fabriqué par Roland Thonney, un autre personnage haut en couleurs du Val-de-Travers.

Avant l'interdit de 1910, nombre de distilleries étaient en activité à Môtiers. En témoigne aujourd'hui encore la belle façade du bâtiment «Giovanni - Bovet» qui vaut le coup d'œil. Mais Môtiers, village autour duquel Jean-Jacques Rousseau aimait herboriser (entre 1762 et 1765), offre encore de nombreux autres joyaux architecturaux.

JUGEMENT DE L'ABSINTHE BOVET

Selon une étude réalisée par le Sonntags-Blick, les spécialistes la définissent comme suit:

NEZ

Puissante et pure, arômes d'herbes prononcés (surtout absinthe).

PALAIS

Plaisant, vigoureux, herbeux (régliasse).

JUGEMENT

Goût bien rond, élégant et tout en finesse, harmonieux et bien structuré.

L'absinthe BOVET a obtenu 5,5 points sur un maximum de 6 points.

L'absinthe BOVET est distillée de façon ARTISANALE.



© PHOTO: TORRESANI RENÉ

L'ABSINTHE BOVET ABSINTH VON WILLY BOVET



1 L.



50 CL.



10 CL.



COFFRET CADEAU 1L.



COFFRET CADEAU 50 CL.



COFFRET CADEAU
3X10 CL.



VERRE ABSINTHE



LA RANDONNEUSE 10 CL.



CUILLÈRES

DER ECHE ABSINTH VON WILLY BOVET

Willy Bovet ist im Val-de-Travers geboren und hat immer in Môtiers gelebt, dem Hauptort dieser schönen, ruhigen und freundlichen Gegend. Er hätte dem heimlichen, aber lokal bestbekanntesten Absinth-Hersteller Robert Bobillier nicht näher sein können. Geboren im Jahre 1911, hat dieser grosse Kenner Willy Bovet als Nachfolger vorgesehen und ihm alle Rezepte sowie das nötige Wissen vermittelt. Alle Vorgänge und Abläufe zur Herstellung eines guten Absinths bedingen eine Fülle geheimen Wissens, aber auch praktische Kenntnisse.

Dies gilt von der Auslese und Qualität der Pflanzen bis zu ihrer richtigen Trocknung und Destillation nach alter Überlieferung. Eine optimale Qualität setzt Wissen, Fachkenntnisse und Kompetenz voraus. Der Absinth von Willy Bovet basiert auf einer Mischung von zehn Pflanzen. Fünf Sorten gedeihen im Garten vor seinem Haus oder werden von einheimischen Bauern angebaut. Es sind dies: Grosser Wermut „Artemisia absinthium“ / Kleiner Wermut „Artemisia pontica“ / Melisse / Ysop / Pfefferminze.

Nach der Ernte werden die Pflanzen gereinigt, zu Bündeln gebüschelt



und in speziellen, gut gelüfteten Räumen getrocknet. Dann werden sie zum Einlegen und Destillieren vorbereitet. Zum Destillieren braucht man einen guten Destillierapparat. Ein anderer großer Fachmann, der Spenglermeister Roland Thonney, ebenfalls aus Môtiers, hat die Geräte für Willy Bovet hergestellt.

Vor dem umstrittenen Verbot im Jahr 1910 gab es in der Region zahlreiche Brennereien. Die sehr schöne und noch gut erhaltene Fassade des Gebäudes „Giovanni - Bovet“ ist ein Zeitzeuge dieser vergangenen Epoche und verdient einen Besuch. Es gibt noch viele alte Gebäude dieser Art, die den Weg nach Môtiers lohnen, wo Jean-Jacques Rousseau von 1762 bis 1765 lebte und sich dem Sammeln seltener Heilpflanzen widmete.

BEWERTUNG VON BOVET'S ABSINTH

Resultat einer Blind-Degustation von Absinth-Produkten verschiedener Hersteller, organisiert vom Sonntags-Blick:

NASE

Wirkt rein, rund, hoher Alkoholgehalt, deutliche Kräuter-Aromen (speziell Wermut).

GAUMEN

Schön, sauber, kräftig, Kräuter (Lakritze).

URTEIL

Ein rundes Geschmackserlebnis.

Genau das, was der Kenner am Absinth so liebt. Unser Favorit.

BOVET'S ABSINTH wurde mit 5,5 von 6 möglichen Punkten bewertet und zum Favoriten erkoren.

Dieser Absinth ist AUF ALTHERGEBRACHTE WEISE hergestellt.