

## ABSINTHE SUISSE de qualité supérieure

Composée de dix plantes aromatiques et médicinales, l'absinthe de Willy Bovet est fabriquée de manière artisanale. La grande et la petite absinthe, la mélisse citronnelle, l'hysope et la menthe poivrée sont cultivées par ses soins ou achetées aux agriculteurs de la région. Toutes sont attachées en bouquets et séchées à l'ancienne dans d'authentiques endroits savamment aérés.

C'est seulement après plusieurs mois de séchage que les plantes sont finement coupées, en prenant soin d'éliminer les tiges principales qui génèrent une amertume trop agressive.

Au terme de cette longue période, les plantes sont prêtes à la macération précédant la distillation. C'est avec passion que cet élixir, - au goût prononcé d'amertume, ressemblant aux délices de l'absinthe de la Belle Epoque -, est élaborée.



Récolte de la grande absinthe  
Ernte des Grossen Wermuts



## HOCHWERTIGER Schweizer Absinth

Willy Bovet stellt seinen Absinth aus zehn Kräutern und Heilpflanzen traditionelle Art und Weise her. Grosser und kleiner Wermut, Melisse, Ysop und Pfefferminze wachsen in seinem Garten oder er kauft sie bei Landwirten der Gegend ein. Alle diese Kräuter werden zu Strässen gebunden und an eigens dafür eingerichteten, mit ausgeklügelter Lüftung versehenen Orten getrocknet.

Nach mehreren Monaten werden die Kräuter fein gehackt und die grossen Stiele, die eine zu aggressive Bitterkeit herbeiführen würden, entfernt.

Nach dieser langen Vorbereitungsphase werden die Pflanzen vor der Destillation eingelegt (Mazeration).

Dieses Elixier, das mit seinem charakteristischen, bitteren Geschmack an die Wonnen des Absinths aus der Belle Epoque erinnert, wurde mit Leidenschaft ausgearbeitet.



Grande absinthe séchée en bouquets  
Strässen von getrocknetem, Grosse Wermut



VISITES / OFFNUNGZEIT  
Samedi de 10h à 12h / Samstag von 10u. bis 12u.  
Les autres jours sur demande / An anderen Tagen auf Anfrage  
Dégustation payante / Degustation kostenpflichtig  
15 personnes max. / max. 15 Personen



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  
Tradition  
19 BOVET 10  
65% vol  
ABSINTHE BOVET LA VAL  
VAL-DE-TRAVERS SWITZER

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  
**TRADITION**  
de Willy Bovet

En élaborant cette absinthe suisse de qualité supérieure, j'ai souhaité me démarquer des absinthés dites «traditionnelles» en vente sur le marché. Les vraies absinthés sont toutes plus ou moins amères. Cette amertume est prioritairement due à l'apport de la grande absinthe. (Artemisia absinthium)

L'absinthe **TRADITION** de 65%vol. au goût d'amertume prononcé - comme à la Belle Epoque -, à la différence des autres absinthés, doit être préparée selon un rituel qui a contribué au charme et à la popularité de ce breuvage mythique.



Le rituel de  
**L'ABSINTHE**

Placez un demi-sucre (ou un quart de sucre, selon les goûts) sur une cuillère à absinthe (plate et perforée). La cuillère reposant sur les bords du verre contenant 2 à 4cl.d'absinthe, versez très lentement (goutte à goutte) de l'eau très fraîche sur le sucre (normalement trois à quatre volumes d'eau pour un volume d'absinthe **TRADITION** de 65% Vol). Le sucre se dissout petit à petit, troublant le liquide, qui «louche» et tend vers un blanc opalescent.

Après dissolution du sucre, remuer légèrement à l'aide de la cuillère.

Il est essentiel de verser l'eau le plus lentement possible.

Ce rituel contrebalance l'amertume de la grande absinthe et développe lentement les arômes des plantes et les parfums floraux.

Les «absintheurs» d'antan savaient apprécier...

Mes produits  
**TRADITION**  
Meine Produkte



100cl.



100cl. 2 verres, 2 cuillères  
100cl. 2 Gläser, 2 Absinthelöffel



50cl.



50cl. 2 verres, 2 cuillères  
50cl. 2 Gläser, 2 Absinthelöffel



10cl.



10cl. 3X

Coffrets Cadeaux  
**TRADITION**  
Kasten-Geschenk

Präsentation des Absinthés  
**TRADITION**  
von Willy Bovet



Ausschlaggebend bei der Herstellung dieses hochqualifizierten Schweizer Absinthés war mein Wunsch, mein Produkt von den sogenannten „traditionellen“ Absinthés, die auf dem Markt sind, klar abzugrenzen.

Die echten Absinthe sind alle mehr oder weniger bitter. Diese Bitterkeit stammt in erster Linie vom Wermut (Artemisia absinthium). Es geht also darum, die ideale Dosierung zu finden.

Der Absinth **TRADITION** mit 65% Vol. und einem ausgesprochen bitteren Geschmack muss im Gegensatz zu anderen Absinthés nach einem Ritual der Belle Epoque zubereitet werden, welches in der Belle Epoque zum Charme und zur Beliebtheit dieses mythischen Getränks beigetragen hat.



Das Ritual des  
**ABSINTHS**

Legen Sie je nach Belieben ein Viertel oder ein halbes Stück Zucker auf einen Absinthelöffel (flach und perforiert). Platzieren Sie den Löffel so, dass er auf dem Rand eines Glases mit 2 bis 4 cl. Absinthe aufliegt. Lassen Sie sehr langsam (tropfenweise) sehr frisches Wasser auf den Zucker laufen – in der Regel 3 – bis 4-mal so viel Wasser wie Absinthe **TRADITION** mit 65% Vol.

Der Zucker löst sich nach und nach auf, trübt die Flüssigkeit, die zu „schielen“ beginnt und in ein leicht schillerndes Weiss übergeht. Wenn der Zucker aufgelöst ist, rühren. Sie die Flüssigkeit vorsichtig mit dem Löffel um. Es ist wichtig, dass sie das Wasser so langsam wie möglich zuführen. Dieses Ritual gleicht die Bitterkeit der Wermutpflanze aus und entfaltet allmählich den Duft der pflanzen und Blumen. Die Kenner von Absinthe aus früheren Zeiten wussten dies zu schätzen...