

LA REVUE DU vin DE FRANCE

larvf.com

**MICHEL
CHAPOUTIER**

« La France
a soif de vins
de comptoir »

**Juppé et
Hollande :**
rivalité à la
Cité du Vin

10 000
vins dégustés
1600
vins retenus



BANC D'ESSAI
DES MINI-CAVES
À PARTIR DE 300 €

**NOUVELLE
FORMULE**

+ d'actus
+ de rubriques
+ grand format

Pastis
Ouzo
Absinthe
Notre
palmarès
des anisés

ENQUÊTE

Vignobles
et centrales
nucléaires :
cohabitation
sous haute
tension

LES MEILLEURS VINS DE L'ANNÉE

SPÉCIAL MILLÉSIME 2015

LES FLACONS À ACHETER EN PRIORITÉ

NUMÉRO SPÉCIAL - 244 PAGES

DIX ANISÉS ARTISANAUX POUR REDORER LE BLASON DU PASTIS

Longtemps considéré comme l'un des apéritifs favoris des Français, le pastis s'est banalisé par standardisation. Heureusement, une poignée de passionnés fait revivre l'univers fascinant des anisés artisanaux.

par Cyrille Mald et Alexandre Vingtier

Ils sont associés aux poètes maudits, aux impressionnistes, au soleil méridional ou à l'apéritif qui accompagne la partie de pétanque. On aurait tort d'oublier que les anisés artisanaux peuvent être fins et complexes.

Qu'ils soient à base d'*artemisia absinthium* (absinthe), comme la sulfureuse fée verte interdite en France de 1915 à 2011 (en réalité autorisée dès 1988 sous une autre appellation), d'anis (vert et étoilé), de fenouil et de réglisse (pastis) ou d'anis vert exclusivement (anis), les anisés invitent à la fraîcheur et au partage quand sonnent les heures chaudes de l'été. Il convient alors de les compléter avec 5 à 7 volumes d'eau fraîche ou simplement avec un glaçon qu'on laisse fondre.

Les anisés sont aussi une boisson de dégustation (ou de cocktail). C'est la teneur en anéthol (présent dans les huiles d'anis) et en thuyone (présent dans l'essence d'absinthe) qui définit la base de leurs arômes enchanteurs.

1

COMBIER ABSINTHE OXYGÉNÉE JADE TERMINUS Saumur

68 % (anis vert andalou, fenouil du Gard, absinthe des Alpes et autres plantes rares)

Après les superbes absinthes L'Esprit d'Édouard, C.F. Berger 1898, Nouvelle Orléans et Jade 1901, cette cinquième création de Ted Breaux mise au point d'après des recettes historiques est un vibrant hommage à l'absinthe oxygénée Cusenier de la Belle Époque. Après trois années de repos, elle allie puissance et maestria !

Prix : 75 €
Contenance : 70 cl



2

ARMAND GUY ABSINTHE LA PONTISSALIENNE Jura

56 % (anis vert, absinthe de Pontarlier et autres plantes)
Moins anisée que l'excellente absinthe François Guy à 45 %, cette Pontissalienne fait la part belle à l'absinthe. La distillation soignée des plantes sélectionnées en fait la quintessence jurassienne !

Prix : 45 €
Contenance : 50 cl



3

PASTIS DES HOMES Aveyron

45 % (anis, réglisse et 15 plantes aromatiques)
C'est dans sa ferme caussenarde que Pierre-Yves de Boissieu a élaboré ce pastis artisanal d'une grande subtilité, dont les plantes aromatiques sont récoltées sur le plateau du Larzac. "Homs" signifie ormeaux en occitan et renvoie à l'origine méditerranéenne des plantes utilisées : thym, sarriette, romarin, etc.

Prix : 22 € Contenance : 70 cl



4

ARAK EL MASSAYA Liban

53 % (anis vert du mont Hermon en Syrie)
À base d'eau-de-vie de vin de la plaine de la Bekaa, dont les raisins issus du cépage endémique obeidi sont vendangés à la main, cet arak traditionnel est distillé lentement dans l'un des derniers alambics à tête de Maure en cuivre. Chauffée aux sarments de vigne, la troisième distillation dure 24 heures. Le plus artisanal des anisés méditerranéens !

Prix : 40 € Contenance : 50 cl



8

PASTIS DES TERRES ROUGES Corrèze

45 % (anis étoilé et vert, réglisse, cardamome blanche et verte, et sept autres épices et plantes aromatiques)
Ancien fief des Comtes de Turenne, le grès rouge de Collonges donne son nom à ce pastis épicé (cardamome, macis, carvi, girofle) que l'utilisation de plantes aromatiques naturelles (armoise, angélique) rend complexe.

Prix : 29 € Contenance : 70 cl

PASTIS DOMAINE DES RESTANQUES Castellane

45 % (anis de Chine, plantes de Provence)
C'est dans sa ferme provençale que Jean Boyer cultive et fait macérer les plantes aromatiques (armoises, absinthes, verveine, menthes, gentiane, etc.) qui composent ce pastis artisanal à la filtration douce, d'une très grande fraîcheur et à l'onctuosité saisissante.

Prix : 25,50 € Contenance : 70 cl



9

7

ARMAND GUY PONTARLIER-ANIS À L'ANCIENNE Jura

45 % (anis vert, plantes aromatiques, sans sucre)
La fine fleur de la distillation à Pontarlier depuis 1890, dans le plus pur respect de la tradition. Cet apéritif dont la légèreté n'a de comparable que le raffinement des arômes en bouche, constitue une alternative aux pastis.

Quelle fraîcheur !
Prix : 28 €
Contenance : 100 cl



10

OZO GIANNATISIS Grèce

45 % (100 % distillé, 7 plantes, sans sucre)
Capitale incontestable de l'ouzo, l'île de Lesbos compte encore une poignée de distilleries artisanales. Barbayannis est la marque la plus célèbre, mais Giannatis mérite au moins tout autant le détour avec sa distillation au feu de bois et l'absence de tout édulcorant !

Prix : 20 €
Contenance : 70 cl



6

PERNOD ABSINTHE Thuir

68 % (anis, absinthe et autres plantes)
La grande absinthe historique renaît enfin dans une distillerie *ad hoc* installée chez Byrrh. Rassurez-vous, Pernod cultive son propre champ d'absinthe à Pontarlier. Il ne manque plus à cette recette originelle que l'usage d'eau-de-vie de vin et un passage en fût pour que le mythe soit pleinement ressuscité.
Prix : 40 €
Contenance : 70 cl

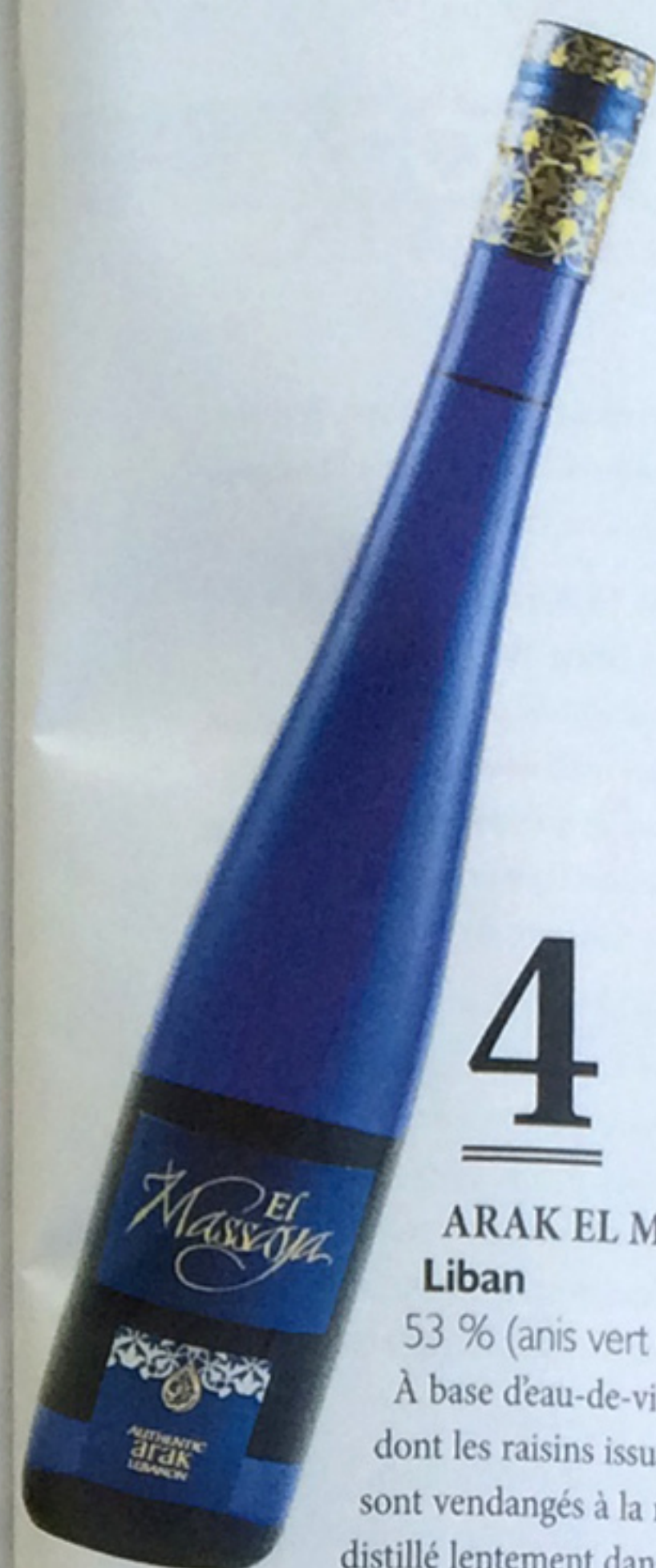


5

LA FÉE ABSINTHE XS Jura suisse

53 % (anis, absinthe et autres plantes)
Distillée à Couvet, dans le Val-de-Travers, cette absinthe de qualité extra supérieure utilise une plus grande proportion de plantes et une base d'eau-de-vie de vin. Nul besoin de sucre pour apprécier le bouquet de cette "bleue" produite en petite quantité.

Prix : 109 € Contenance : 70 cl





4

ARAK EL MASSAYA

Liban

53 % (anis vert du mont Hermon en Syrie)
À base d'eau-de-vie de vin de la plaine de la Bekaa, dont les raisins issus du cépage endémique obeidi sont vendangés à la main, cet arak traditionnel est distillé lentement dans l'un des derniers alambics à tête de Maure en cuivre. Chauffée aux sarments de vigne, la troisième distillation dure 24 heures. Le plus artisanal des anisés méditerranéens !

Prix : **40 €** Contenance : **50 cl**



5

LA FÉE ABSINTHE XS

Jura suisse

53 % (anis, absinthe et autres plantes)
Distillée à Couvet, dans le Val-de-Travers, cette absinthe extra supérieure utilise une plus grande quantité d'anis et une base d'eau-de-vie de vin. Nuances de menthe dans le bouquet de cette "bleue" produite artisanalement.

Prix : **109 €** Contenance : **70 cl**

