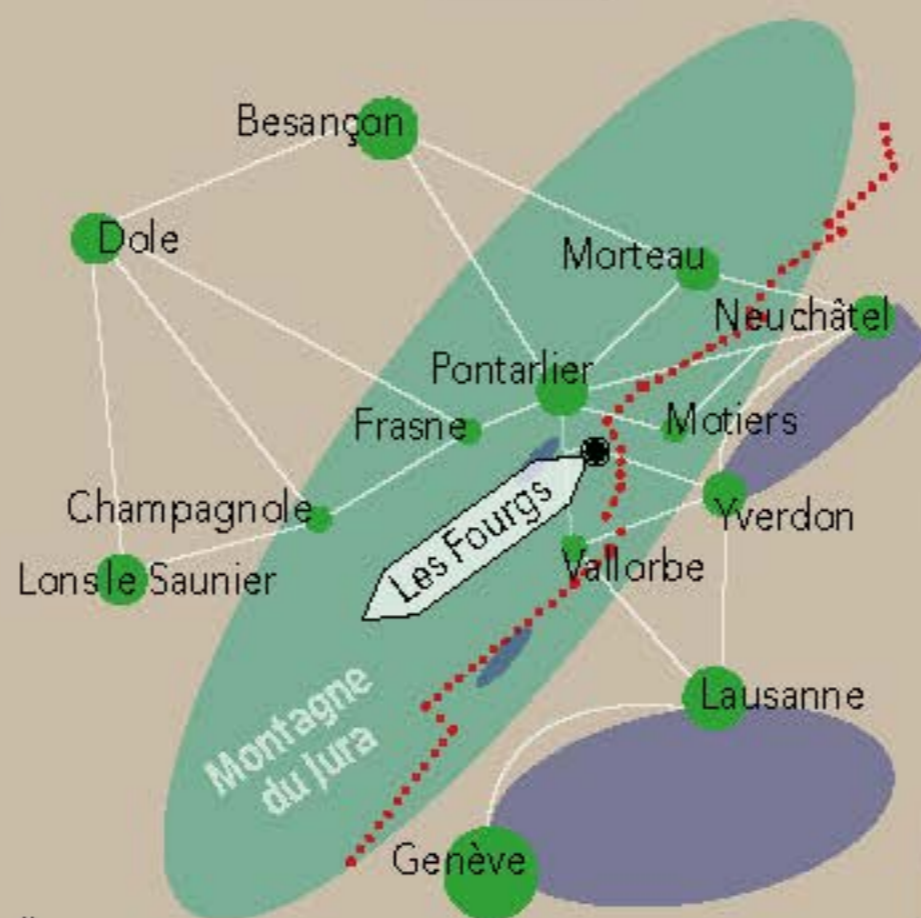


Distillerie Aymonier

Plan



Accès



Groupes SOC Impression sur papier recyclé - Graphisme Lise Vuyillat

La Semilla

Mayra et François Aymonier
80, grande rue
25300 Les Fourgs
lasemilla@hotmail.fr
<http://semilla25.free.fr>
07 87 24 57 45



La Distillerie

Installé dans un local au fond de notre grange, notre atelier de distillation renoue avec la tradition du paysan-distillateur. Nos alambics en cuivre nous permettent de créer des alcools authentiques issus du savoir-faire populaire des montagnes jurassiennes. Dimensionnées à la taille de notre ferme, nos installations nous permettent de distiller des matières premières nobles afin de vous proposer des produits de qualité supérieure.

Les absinthes

Situé à 1 100 mètres d'altitude dans la zone historique de l'absinthe sur la frontière suisse, au-dessus de Pontarlier, notre distillerie artisanale vous propose une gamme d'absinthes issue de recettes anciennes. La grande absinthe, l'hysope, la mélisse, la petite absinthe, et bien d'autres plantes encore rentrant dans la composition de nos absinthes, sont cultivées avec le plus grand soin sur notre ferme et séchées en bouquet dans notre grange. Ce sont les récoltes de ces plantes qui déterminent les volumes de production de chaque année. Nous vous invitons donc à découvrir notre gamme d'absinthes permettant à chacun de retrouver le goût authentique qui lui convient.

Horaires

Mardi / Vendredi / Samedi
10h30 - 12h30 / 16h30 - 19h



Distillerie Aymonier



Absinthes

La Sans-Frontières



La Perchée



La Faucille



La Rebelle



La Loulette



Suavecita

72%

68%

55%



Le rituel de l'absinthe

L'absinthe est un apéritif anisé par distillation qui se consomme traditionnellement dilué à l'eau. Après avoir mis une dose d'absinthe au fond du verre on verse délicatement 3 à 5 volumes d'eau fraîche dessus. On peut également sucrer son absinthe, on utilise alors une cuillère à absinthe sur laquelle on dépose un morceau de sucre (1/2 ou 1/4 de sucre suffit) puis on verse au goutte à goutte l'eau sur le sucre pour qu'il fonde avant de tomber dans l'absinthe car le sucre n'est pas soluble dans l'alcool.



La ferme

Perchée sur le plus haut village du département, notre ferme produit des plantes aromatiques et des légumes en agriculture biologique contrôlée. Notre attachement aux variétés anciennes et à la biodiversité des plantes nous ont conduit à diversifier au maximum nos cultures. Les contraintes d'un climat rude nous ont orientées vers l'élaboration d'une gamme de produits transformés issue de nos terrains de culture et de nos zones de cueillette certifiées. Parallèlement et en complément des légumes de saison, nous élaborons donc de manière artisanale des confitures, des sirops, des tisanes, des chocolats, des liqueurs et de l'absinthe.

Débus d'alcool et chargé pour la santé. À consommer avec modération.

Liqueurs 25%

Fraise



Sapin



Églantine



Menthe



Pontarlier Anisés distillés 45%



L'Antidote (sans sucre)



Via duc (sucré)

Apéritif à la gentiane



La Pioche 16%