



Faire de chaque bouteille
une pièce unique.

MAKING EACH BOTTLE A MASTERPIECE.

LARUSÉE

Absinthes artisanales suisses haut de gamme
HANDCRAFTED PREMIUM SWISS ABSINTHES



Bienvenue chez Larusée

WELCOME TO LARUSÉE

Lorsque vous ouvrez une précieuse bouteille de la distillerie Larusée, vous plongez dans un monde d'arômes complexes qui ne ressemble à celui d'aucune autre absinthe.

Vous y découvrez un monde subtil où se côtoient grande absinthe, anis vert et fenouil, réhaussé d'un bouquet d'herbes et d'épices parfaitement équilibré.

Elaborée en Suisse dans le canton de Neuchâtel, berceau historique de l'absinthe, Larusée est distillée de manière totalement artisanale et traditionnelle, selon une recette du 19^e siècle, améliorée au fil du temps et jalousement gardée! La volonté des créateurs de Larusée est de proposer une vision raffinée et élégante d'une boisson historique, où la main de l'Homme est présente à chaque étape de la fabrication. Une production limitée et maîtrisée ainsi que le savoir-faire insufflé par une famille passionnée nous permettent d'affirmer que vous allez déguster l'une des meilleures absinthes.

When you open a precious bottle from the Larusée distillery, you're immersed in a world of complex aromas unlike any other absinthe you'll ever encounter.

You'll discover a subtle world in which absinthium, green anise and fennel mingle, enhanced by a perfectly balanced bouquet of herbs and spices.

Crafted in Switzerland in the canton of Neuchâtel, the historic cradle of absinthe, Larusée is distilled using wholly traditional, artisanal methods, following a jealously guarded nineteenth-century recipe that has been gradually improved over time. Larusée's makers have sought to offer a refined, elegant take on this historic beverage, in which the human touch is very much part of every stage of the manufacturing process. With such carefully-controlled, limited production, along with the knowhow supplied by a dedicated family, we're sure of providing you with one of the best absinthes available.



La plante d'absinthe
THE ABSINTHIUM PLANT

L'absinthe en bref

ABSINTHE: A BRIEF HISTORY

L'histoire de l'absinthe est aussi opaque que son trouble légendaire! En effet, difficile de savoir qui, de la rebouteuse suisse Henriod ou du Français Pierre Ordinaire, en est le père ou la mère, vers la fin du 16^e siècle. Origines encore plus troubles, sachant qu'on en consommait également en Egypte ancienne quelque 600 ans avant JC!

Dès 1850, d'abord consommée par les bourgeois parisiens, vantée par Zola, Degas ou Manet, l'absinthe se démocratise petit à petit, jusqu'à devenir vers 1900 l'apéritif le plus consommé en France, avec près de 90% de parts de marché!

Accusée de provoquer de graves intoxications, combattues par les ligues anti-alcooliques, l'absinthe rend les armes en 1910 en Suisse (1915 en France), étant frappée d'interdiction de consommation et de production. **L'absinthe est à nouveau officiellement distillée et consommée depuis 2005 en Suisse.**

The history of absinthe is as obscure as the legendary havoc it wrought! Indeed, it's hard to tell whether its father (or mother) was a Swiss quack, Madame Henriod, or Frenchman Pierre Ordinaire, some time around the end of the sixteenth century. Curiouser and curiouser, the ancient Egyptians were already drinking it some six hundred years before Christ!

From 1850 onwards, it was enjoyed by the Parisian bourgeoisie, its praises sung by the likes of Zola, Degas or Manet, and gradually extended its reach so that by 1900 it was the most widely drunk aperitif in France, with some 90% of market share.

Accused of causing extreme alcohol intoxication, and targeted by various temperance leagues, absinthe disappeared following prohibition - in 1910 in Switzerland, and in 1915 in France. It could no longer be produced or drunk. **Prohibition was lifted in Switzerland in 2005, and absinthe can now be legally distilled and enjoyed again.**



NEUCHÂTEL

FENIN

LAUSANNE

GENÈVE

La vallée du Val-de-Ruz, en Suisse
THE VAL-DE-RUZ VALLEY, IN SWITZERLAND

Au pays de Larusée

LARUSÉE COUNTRY

En Suisse, au cœur de l'arc jurassien, au bord du plus vaste plan d'eau entièrement suisse, face à la chaîne des Alpes, le Pays de Neuchâtel jouit d'une situation géographique privilégiée à tous égards. Sur une superficie restreinte, il offre une étonnante diversité de paysages au charme prenant et à l'authenticité préservée, les deux tiers du territoire étant zones protégées.

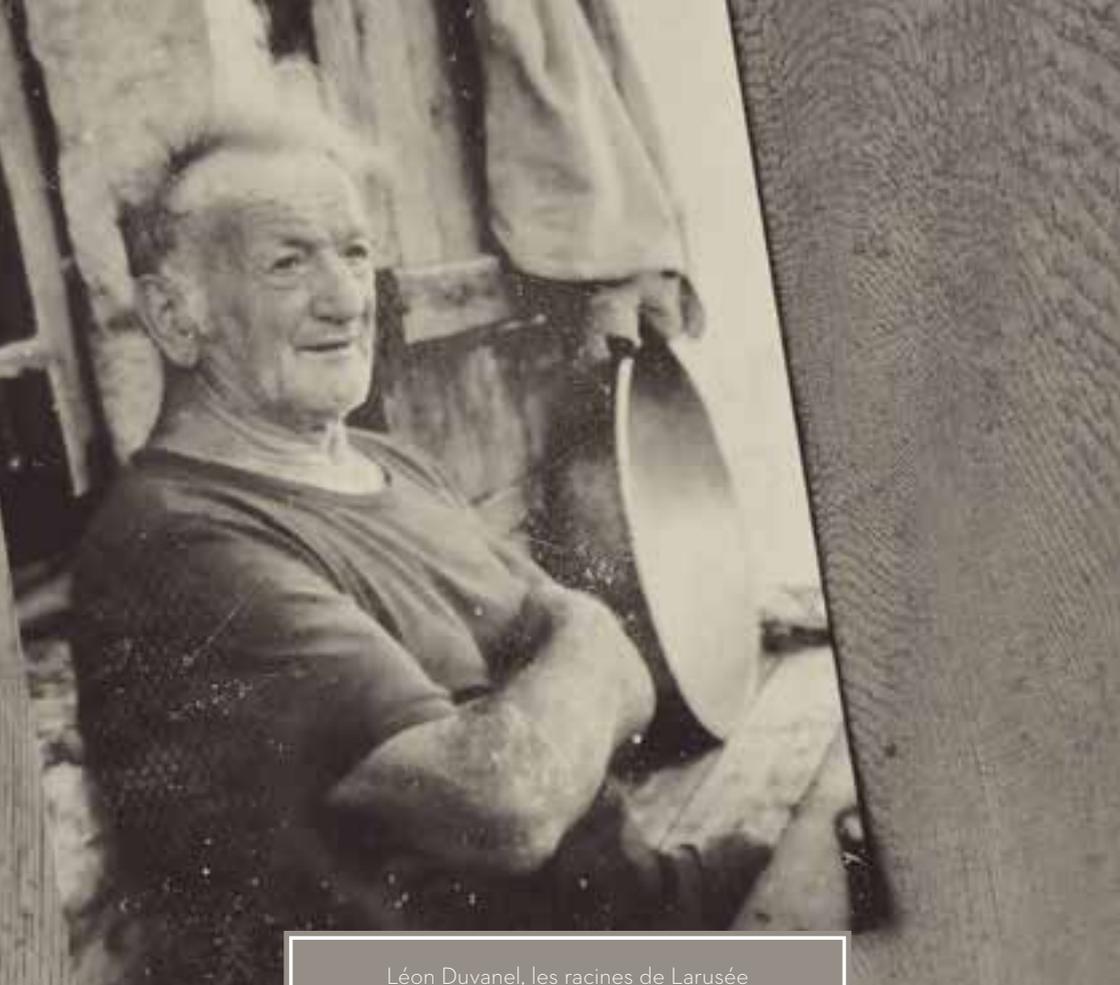
C'est ici, dans un paysage de lacs, de rivières et de montagnes, qu'est née l'horlogerie, fruit des hivers rigoureux qui obligeaient les paysans à trouver des occupations. Forts de leur grande habileté, ils se mirent à confectionner des pièces dès le 17^e siècle. C'est ici que, dans le même temps, l'on inventa l'absinthe et que l'on y maintint une production clandestine durant plus d'un siècle lors de la prohibition.

Right in the heart of the "Jura arc" in Switzerland, on the shores of the largest fully Swiss expanse of water and facing the mountain range of the Alps, the *Pays de Neuchâtel* is an outstanding setting in every respect. Within a relatively small area, it features an amazingly diverse landscape, captivating charm and unsullied authenticity - two-thirds of it is protected.

This landscape of lakes, rivers, mountains, plains and rocks was the birthplace of watch-making - the result of farmers having to occupy themselves during the harsh winters. With considerable skill, they began crafting timepieces as early as the seventeenth century. And during the same period, absinthe was invented here, too - and continued to be produced in secret for over a century during the prohibition years.



La ferme de 230 ans où est distillée Larusée
THE 230-YEAR-OLD FARM WHERE LARUSÉE IS DISTILLED



Léon Duvanel, les racines de Larusée
LÉON DUVANEL, THE ROOTS OF LARUSÉE

Une histoire de famille

A FAMILY AFFAIR

Nicolas Nyfeler se rend de temps à autre à Fenin, à l'atelier de sérigraphie de Jean-Pierre Candaux, pour lui confier du travail. Les deux hommes sympathisent et Nicolas rencontre Aurélie, l'aînée des quatre filles de son ami. Ils se marient.

Jean-Pierre raconte à Nicolas l'histoire de Léon Duvanel, le grand-père de son épouse Danièle. Originaire du Val-de-Travers, Léon a toujours rêvé de distiller de l'absinthe, mais comme son épouse s'y opposait farouchement, il renonça à son rêve et rangea ses cahiers de recettes et de recherches dans une vieille malle du grenier. Léon n'est plus mais, de son vivant, il a si bien su parler à Jean-Pierre de sa passion pour l'absinthe, qu'il lui a communiqué l'envie d'en fabriquer... Avec la volonté de faire évoluer l'image de l'absinthe, Nicolas propose à Jean-Pierre de s'associer et de faire de ce rêve une réalité. En 2012, la société Larusée est créée. L'histoire commence ici...

From time to time, Nicolas Nyfeler would take work over to Jean-Pierre Candaux's screen printing workshop in Fenin. The two men struck up a friendship, and Nicolas met Aurélie, the oldest of the Candaux's daughters - who he finally married.

Jean-Pierre told Nicolas the story of Léon Duvanel, his wife Danièle's grandfather. Originally from Val-de-Travers, Léon had always dreamed of distilling absinthe, but since his wife was downright against such an enterprise, he abandoned his dream, storing his recipe books and research papers in an old trunk in the loft. Léon had since passed on, but before he died he had talked to Jean-Pierre about his passion for absinthe with such enthusiasm that the latter picked up his desire to make it. Keen to rehabilitate the image of absinthe, Nicolas invited Jean-Pierre to join forces with him in order to make this dream come true - and so it was that Larusée was established in 2012. And that's just the beginning...



Aurélie, Jean-Pierre, Danièle Candaux
& Nicolas Nyfeler



L'alambic de Larusée, fabriqué à la main
THE HAND-MADE LARUSÉE STILL

100% artisanal 100% CRAFTSMANSHIP

Chez Larusée, à chaque moment, nous avons fait le choix de l'artisanat... et nous ne sommes pas prêts d'en dévier! Ainsi, nous choisissons avec grand soin la dizaine d'herbes et plantes aromatiques qui composent nos absinthes. Nous accordons une importance capitale au fait que la main de l'Homme soit au contact de la bouteille à chaque étape de sa production, afin de mieux vous transmettre notre amour du travail bien fait et de faire de chaque bouteille une pièce unique.

Les herbes sont pesées au gramme près pour des «chauffes» de 120 litres dans l'alambic que nous avons dessiné, la mise en bouteille s'effectue à l'unité, le bouchonnage est réalisé sur une machine unique développée en collaboration avec un mécanicien de la région, les étiquettes sont posées une à une au moyen d'une «Nantaise» et le cirage du col est finalisé dans une vieille casserole!

Une production à taille humaine qui garantit un produit d'exception.

Here at Larusée, we have chosen artisanal solutions every step of the way - and we're not about to change that! First of all, we carefully select the dozen or so herbs and aromatic plants that make up our different blends of absinthe. We pride ourselves on providing the human touch at every stage of each bottle's journey through production - all the better to pass on our love of a job well done and make each bottle a work of art in its own right.

The herbs are weighed to the nearest gramme before being placed in 120-litre "chauffe" chambers in the still we designed. Bottling is done individually; corking is carried out on a unique machine developed in partnership with a local mechanic; labels are added one by one using a Nantaise manual labelling machine; and wax sealing of the neck is completed in an old saucepan!

This human-sized production is guaranteed to produce exceptional results.



Mise en bouteille
BOTTLING



Bouchonnage
CORKING



Pose de l'étiquette
LABELLING



Cirage du col
SEALING THE NECK

LARUSÉE BLEUE

55% alc./vol.

700ml (USA 750ml)

Réf. 7640155270014



Larusée Bleue

Larusée Bleue, une absinthe à 55% vol./alc. est tour à tour séductrice, envoûtante et rafraîchissante. Ses amateurs la décrivent comme fine, complexe et ronde en bouche. Les saveurs discrètes d'anis épousent harmonieusement les arômes de petite et grande absinthe.

Larusée bleue est issue d'une recette ancestrale, distillée selon les méthodes d'antan, loin des standards industriels! Les herbes qui la composent sont soigneusement choisies pour offrir les meilleurs arômes. Notre Maître Distillateur apporte tout son savoir-faire pour respecter l'héritage des anciens et insuffler dans chaque verre un peu de l'esprit d'interdit. Ainsi, chaque bouteille est préparée manuellement, de la mise en bouteille à la pose de l'étiquette, en passant par le bouchonnage et le cirage du col.

Note: A déguster en apéritif (1 dose d'absinthe pour 2-3 doses d'eau très fraîche) ou en digestif sans addition d'eau.

Larusée Bleue, 55% proof absinthe is at once seductive, enchanting and refreshing. Connoisseurs describe it as sophisticated, complex and round in the mouth. The discreet anise flavours are a fitting match for the aromas of absinthium and small absinthe.

Larusée Bleue is derived from an ancestral recipe, distilled using the methods of yesteryear – a far cry from industrial generics! The herbs used are painstakingly selected to produce the very best aromas. Our Master Distiller brings to bear all his expertise to honour the legacy of our forebears – and breathe a little of the thrill of prohibition into each glass. To achieve this, each bottle is prepared by hand, from bottling to labelling, including corking and wax sealing of the neck.

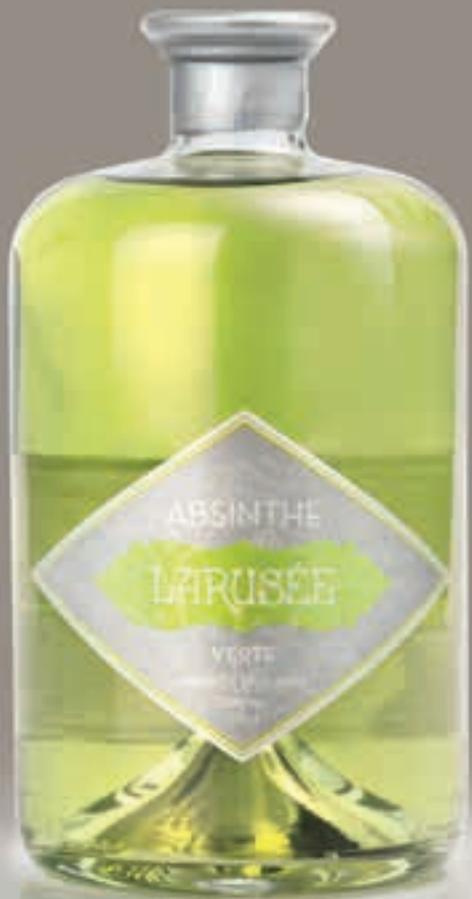
Suggestion: Enjoy as an aperitif (1 measure of absinthe to 2-3 measures of very cold water) or as a digestif, neat.

LARUSÉE VERTE

65% alc./vol.

700ml (USA 750ml)

Réf. 7640155270021



Larusée Verte

«Au nez, des arômes herbacés d'hysope, de petite absinthe, de mélisse citronnée. Un anis vert très discret. Un nez médicinal sec. Une bouche très végétale, fraîche, montagnarde et parfumée. La plante d'absinthe très puissante s'installe vite en bouche pour développer d'agréables notes florales qui perdurent longtemps. C'est une absinthe à 65% vol. désaltérante, sèche et élégante». Ces mots sont issus de la note de dégustation de Luc-Santiago Rodriguez, propriétaire de Vert d'Absinthe, la première boutique entièrement dédiée à l'absinthe en France. Larusée Verte est issue de la même distillation que Larusée Bleue. Toutefois, brute de distillation, elle va subir une macération dans un bouquet de plantes. Cette dernière lui apporte des notes très herbacées et cette sublime couleur verte, à 100% naturelle.

Note: A déguster en apéritif (1 dose d'absinthe pour 3-4 doses d'eau très fraîche) ou en digestif (1 dose d'absinthe pour 1 dose d'eau très fraîche)

“The nose features herbal aromas of hyssop, small absinthe, and lemon balm mint. A very discreet, green anise. A dry, bracing nose. A strong plant taste in the mouth: invigorating, mountain fresh, and perfumed. The powerful absinthe plant quickly becomes established in the mouth, before developing delightful, enduring floral notes. This absinthe is refreshing, dry and elegant” - description taken from the tasting notes written by Luc-Santiago Rodriguez, owner of Vert d'Absinthe, the first store wholly devoted to absinthe in France.

Larusée Verte is the result of the same distilling process as Larusée Bleue. The difference is that immediately after distillation, a bouquet of plants is left to soak in it. This provides strong herbal notes and the sublime, one hundred percent natural green hue.

Suggestion: Enjoy as an aperitif (1 measure of absinthe to 3-4 measures of very cold water) or as a digestif (1 measure of absinthe to 1 measure of very cold water)

BLANCHE DE LÉON

55% alc./vol.

700ml (USA 750ml)

Réf. 7640155270038



Blanche de Léon

Blanche de Léon est pour Larusée un vibrant hommage à celui sans qui rien ne serait arrivé. Cette nouvelle absinthe, contenant de l'Edelweiss bio cultivé en Suisse, est dans la ligne de la production de Larusée, tout en finesse, complexité et délicatesse. L'edelweiss apporte à l'absinthe une note encore plus florale ainsi qu'une certaine onctuosité, immédiatement contrebalancée par un léger piquant. On peut également y trouver des arômes de foin ou de pain d'épices. *Blanche de Léon* est une véritable absinthe de caractère.

Étiquette et col ciré dorés, livrée dans un élégant écrin en alu brossé, *Blanche de Léon* est notre «absinthe d'hiver», uniquement produite en petite quantité entre septembre et novembre.

Note: A déguster en apéritif (1 dose d'absinthe pour 2-3 doses d'eau très fraîche) ou en digestif sans addition d'eau.

Blanche de Léon, 55% proof absinthe, is Larusée's way of paying a glowing tribute to the man without whom none of this would have happened. This new absinthe, containing organic, Swiss grown edelweiss, is wholly characteristic of Larusée, redolent with sophistication, complexity and delicacy. The edelweiss gives this absinthe an extra floral note, as well as a more velvety feel, immediately balanced by a slightly sharper taste. Aromas of hay and gingerbread can also be detected. *Blanche de Léon* is very much a characterful absinthe.

With a golden label and wax seal, supplied in an elegant brushed aluminium presentation case, *Blanche de Léon* is our "winter absinthe", produced in only limited quantities between September and November.

Suggestion: Enjoy as an aperitif (1 measure of absinthe to 2-3 measures of very cold water) or as a digestif, neat.

NUAGE DE LARUSÉE

55% alc./vol.

(Canada 70% alc./vol.)

190ml

Réf. 7640155270076



Nuage de Larusée, le vaporisateur

“NUAGE DE LARUSÉE” SPRAY

Si l'absinthe se consomme volontiers à l'apéritif comme en digestif, le vaporisateur imaginé par Larusée est destiné à accompagner vos créations culinaires. Laissez libre court à votre imagination en offrant à vos plats une note audacieuse et envoûtante qui saura réveiller les mets les plus élaborés comme les plus simples. Quelques pulvérisations suffiront à parfumer crustacés, poissons ou même gibiers, ou à donner de l'éclat à un dessert simple comme une glace vanille, par exemple... Retrouvez des recettes de Chefs pour vous en inspirer sur www.larusee.com

Nuage de Larusée peut également servir à la préparation du Sazerac, un cocktail légendaire, icône de la Nouvelle-Orléans et inventé dans les années 1850. L'utilisation de Nuage de Larusée vous évitera de gaspiller l'absinthe, traditionnellement éliminée lors de sa préparation.

Absinthe can of course be enjoyed as an aperitif or digestif; now, in addition, Larusée has devised a spray to accompany your culinary creations. Let your imagination run free as you add a daring, enchanting touch to your dishes, enhancing the most sophisticated food as well as plainer fare. A few sprays can add perfume to shellfish, fish or even game, and set off a simple dessert such as vanilla ice cream. You can draw inspiration from our Chef's recipes available at www.larusee.com

Nuage de Larusée can also be used to prepare Sazerac, a legendary cocktail, invented in the 1850s, that came to epitomise New Orleans. **Nuage de Larusée** allows you not to waste absinthe - which is otherwise lost when this cocktail is mixed.

