

Bourgeons de cassis France

Ribes nigrum

ABSOLUE

PLUS-VALUES ALBERT VIEILLE

Nous nous approvisionnons auprès d'une structure coopérative imposant des contraintes strictes en terme de traitements phytosanitaires ce qui nous permet de garantir une qualité sans résidus de pesticides quantifiables.

À PROPOS DU BOURGEON DE CASSIS

Le cassissier – *Ribes nigrum* – encore appelé groseiller noir, est originaire du nord de l'Europe et de l'Asie. C'est un arbrisseau des climats tempérés et continentaux au feuillage particulièrement odorant. La première référence à sa consommation date du XVI^e siècle. C'est à cette même époque qu'est publié le traité de l'abbé Bailly de Montaran sur les fabuleuses propriétés de l'arbuste que l'on appelle alors cassetier des Poitevins ou poivrier. Sa culture, emblématique de la Bourgogne, a débuté dès le XVI^e siècle. La Bourgogne est depuis devenu la première région productrice des bourgeons de cassis utilisés pour la parfumerie. De nos jours, il est donc principalement cultivé en France, notamment dans les régions françaises de la Bourgogne et du Val de Loire, mais aussi en Pologne et en Angleterre.

La récolte, qui a lieu pendant les mois d'hiver, est réalisée mécaniquement. La machine coupe le bois puis l'ébourgeonne pour récupérer les bourgeons. Le bois ébourgeonné est restitué sur le sol pour produire de la matière organique. Les bourgeons seront ensuite triés des débris de bois à l'aide de grilles. Les transformations en concrète puis en absolue sont réalisées dans notre usine de production en Espagne.



Les applications vous sont données à titre indicatif.



VERTE
Résineuse

CÔTÉ FRAGRANCE

L'absolue de bourgeons de cassis s'utilise fréquemment au cœur des accords fruités. Elle s'utilise aussi parfois au cœur des reconstitutions de fleurs comme une violette ou un gardénia vert. Ses notes douces et souffrées adoucissent certaines épices et se lieent facilement aux floraux.





22 kg
de bourgeons de
cassis

Extractions au
solvant
 $\eta = 4,5 \%$

1 kg
d'absolue



Calendrier de récolte

J F M A M J J A S O N D

Traçabilité

Pays

Région

Parcelles
de culture

DESCRIPTEURS OLFACTIFS

Vert, résineux, soufré, fruité, acidulé.

Tête

Cœur

Fond

TÉNACITÉ

1 heure

2 heures

3 heures

6 heures

1 jour

2 jours

3 jours

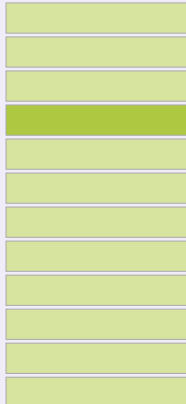
4 jours

1 semaine

2 semaines

3 semaines

1 mois



* Tenacité des notes caractéristiques

DONNÉES GÉNÉRALES

CAS TSCA : 97676-19-2

CAS EINECS : 68606-81-5

EINECS : 271-749-0

FEMA : 2346

FDA : 172.510

CoE : 399n

INCI : Ribes nigrum bud extract

Ressource : Matière cultivée

Partie végétale transformée : Bourgeons

Procédé de transformation : Extraction au solvant des bourgeons pour la transformation en concrète transformée ensuite par extraction à l'éthanol

Apparence : Liquide semi-solide vert à brun verdâtre

Constituants principaux : Delta-3-carène, terpinolène, bêta-caryophyllène



ALBERT VIEILLE