

Huile essentielle Mélisse Italie

Melissa officinalis L



Herbacée
Citralée



Famille botanique : Huile essentielle
Mode de culture : Conventionnel
Partie récoltée : Parties aériennes

CAS TSCA : 8014-71-9
INCI : Melissa officinalis leaf oil

Caractéristiques techniques

Procédé d'obtention : Distillation à la vapeur d'eau
Apparence : Liquide incolore à jaune vert clair
Constituants : Citral, bêta-caryophyllène, méthyl-heptonone, citronellal

Période de récolte

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

La mélisse officinale, originaire d'Asie mineure, fut introduite en Europe au Moyen-âge. C'est une plante vivace de 30 à 80 cm de hauteur reconnaissable par ses petites feuilles ovales dentelées d'une couleur verte vive et à l'odeur citronnée qui lui a valu plusieurs noms communs tels que « mélisse citronnée », « herbe à citron » ou « thé de France ». La récolte des sommités de mélisse s'effectue dès la deuxième année de plantation mais toujours avant la floraison qui modifie ses caractéristiques olfactives. Les sommités sont ensuite séchées à l'abri du soleil avant distillation. L'huile essentielle, obtenue par distillation à la vapeur d'eau, exhale une fraîche odeur aromatique, citralée, rosée, verte et grasse. La mélisse est retrouvée dans la composition de célèbres liqueurs, la Bénédictine et la Chartreuse. Elle est surtout devenue populaire grâce à l'eau de mélisse des Carmes créée par un médecin en 1611. Dans cette préparation on retrouve, entre autres, de la mélisse, de la marjolaine, du romarin, de l'angélique et de la coriandre. Ce médecin transmet sa recette au père Damien de la confrérie des Carmes « déhaussés ». La confrérie décida d'assurer la production de ce produit miracle qui devint l'un des remèdes préférés du Cardinal de Richelieu. Aujourd'hui, l'eau de mélisse des Carmes est un des plus anciens produits vendus en pharmacie.

Utilisations conseillées : Aromathérapie, Parfumerie, Cosmétique, Alimentaire



ALBERT VIEILLE

Ed. 23.05.2019