

Absolute bourgeons de Cassis France

Ribes nigrum L.



Fruitée
Animale



Famille botanique : Grossulariaceae
Mode de culture : Conventionnel
Partie récoltée : Bourgeons

CAS TSCA : 97676-19-2
INCI : Ribes nigrum bud extract

Caractéristiques techniques

Procédé d'obtention : Extraction de la concrète à l'éthanol
Apparence : Semi-liquide vert à vert foncé
Constituants : Béta caryophyllène, terpinolène, delta-3-carène

Période de récolte

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



Le cassis, également appelé groseillier noir, est un arbrisseau vivace et touffu qui peut atteindre 1 à 2 mètres de haut. Il porte le nom botanique de *Ribes Nigrum L.* Originaire des régions froides de l'Hémisphère Nord, le cassis est aujourd'hui principalement cultivé en Pologne et en Angleterre, ainsi que dans les régions françaises de la Bourgogne et du Val de Loire. Ses larges feuilles vert vif sont découpées en cinq lobes dont les extrémités sont finement dentelées. La face inférieure de ce feuillage est recouverte de glandes odoriférantes qui renferment la puissante fragrance fruitée caractéristique du cassis. Au printemps, la plante se pare de petites fleurs vertes qui apparaissent en grappes pendantes, avant de laisser place aux baies noires et juteuses qui seront récoltées en été. Le cassis pousse à l'état sauvage dans des endroits frais, les bourgeons de cette plante ayant besoin d'une température assez froide pour se développer dans de bonnes conditions. Ce sont ces bourgeons de feuilles qui sont utilisés pour produire l'absolute de bourgeons de cassis France 100% pure et naturelle. Très odorants, ils sont récoltés en janvier et février et transformés en concrète par extraction aux solvants volatils. L'absolute est ensuite obtenue par extraction de la concrète à l'éthanol. Tout comme la lie de vin ou le davana, elle diffuse une fragrance fruitée, présentant également des notes soufrées et animales qui lui confèrent un caractère tenace et pétillant.

Le cassis tire son nom du mot « cassia », qui désigne une épice asiatique et un fruit purgatif jadis très apprécié en Europe : la casse. C'est sans doute par analogie d'odeur avec cette légumineuse que *Ribes Nigrum L.* a hérité du nom vernaculaire « cassis ». En 1508, il apparaît dans le livre d'Anne de Bretagne sous le nom de « Poyvrier d'Espagne », ses baies étant alors utilisées comme condiment. Ses qualités gastronomiques gagnent toute leur notoriété au XVIIIème siècle, époque à laquelle il est fréquemment consommé sous forme de liqueur de cassis ou ratafia. Cette plante possède également de nombreuses vertus thérapeutiques et est utilisée depuis des siècles dans le traitement des inflammations. Les producteurs bourguignons qui inventèrent la crème de cassis en 1841 obtinrent ainsi du Parlement que leur boisson soit reconnue comme un vin médicinal et puisse être vendue sans taxe d'alcool.

Utilisations conseillées : Aromathérapie, Parfumerie, Cosmétique, Alimentaire



ALBERT VIEILLE

Ed. 22.05.2019