CADRE DE VIE

# Château des Creissauds : le temps de la récolte

Depuis 2013, année de son premier millésime, le pastis du Château des Creissauds est élaboré à partir des plantes du domaine, cultivées ou récoltées à l'état sauvage. Visite de ce paradis aromatique en pleine saison de cueillette.

*Publié le 23 juillet 2020*

À Saint-Mitre, le parc du Château des Creissauds regorge de trésors. Des plantes aromatiques sauvages poussent sur les sept hectares du domaine : du fenouil au bord des chemins, du serpolet au pied des oliviers, du myrte et du laurier le long des haies, du romarin dans la garrigue, de la camomille sur la prairie. Cultivées dans le jardin aromatique, sans pesticide, engrais artificiel ou autre traitement, grande et petite absinthe, verveine citronnelle et sariette, menthe verte ou poivrée, origan, sauge et hysope, marjolaine et mélisse, complètent ce bouquet de Provence avec lequel Guillaume Ferroni et son équipe produisent le pastis millésimé Château des Creissauds.

Si la récolte s'étend d'avril à octobre, l'été est la pleine saison de la cueillette. *«Toutes nos plantes sont récoltées à la main et mises aussitôt à macérer en dame-jeanne, dans de l'alcool surfin qui saisira toute leur fraîcheur végétale. Chaque plante fait l'objet d'une macération isolée*, explique le propriétaire des lieux. *Nous travaillons davantage avec les feuilles qu'avec les graines, ce qui donne à notre pastis son côté végétal, herbacé.»*

La recette de ce pastis incomparable utilise une dose notable de verveine citronnelle dont il suffit de froisser une toute petite feuille pour être grisé par la puissance de son arôme. *«C'est la récolte qui exige le plus de temps et de main d'œuvre*, précise Guillaume Ferroni. *Pendant trois mois, nous cueillons régulièrement les feuilles du bas et laissons le haut de la plante continuer à pousser. L'hiver, c'est le moment de la tailler. Elle perd ses feuilles et végète jusqu'au printemps.»*

Récoltées de juillet à septembre, les deux variétés d'absinthe occupent également une place de choix, la grande absinthe dès le premier millésime du pastis de la Maison Ferroni. Sa fabrication a suivi de peu l'autorisation de distiller à nouveau la plante en France, distillation jusque-là interdite, et ce depuis 1915. Sa saveur amère apporte de la fraîcheur. Quant aux feuilles de l'absinthe arborescente, celles que l'on ajoute au Maghreb au thé à la menthe, très aromatiques et sans amertume, elles ont été intégrées plus tard. *«Au fil des années, nous n'avons pas changé les proportions de réglisse, d'essence d'anis ou de macérats. Nous avons cependant ajouté progressivement, selon l'inspiration, de nouveaux ingrédients : absinthe arborescente, lentisque, camomille, mélisse.»*

Aux alentours du mois d'octobre, les macérats sont assemblés et mis au repos en foudre de chêne pendant une année, avant l'incorporation de la réglisse et de l'essence d'anis. *«Il nous faut 18 mois pour élaborer la production d'un millésime. Chaque saison apporte sa diversité dans nos bouteilles. Nous laissons la nature, le terroir et le climat exprimer leurs aléas. C'est le choix de la liberté et du hasard plutôt que celui de la constance.»*

## VISITES ET ATELIERS DE L'ÉTÉ

• Chaque vendredi des mois de juillet et août, la Maison Ferroni organise une visite spéciale «Pastis». La découverte du jardin aromatique et de la chambre de macération se poursuit par un atelier au cours duquel vous apprendrez tout sur l'élaboration du pastis millésimé Château des Creissauds, avant de concocter votre propre pastis à partir des macérats, des graines et des épices mis à disposition. Et de repartir avec votre bouteille personnalisée! Tarif : 55€ par personne.

• Tous les jours (à l'exception du vendredi), de 17h à 19h, la Maison Ferroni propose également des visites guidées gratuites. Au programme : découverte du jardin aromatique, visite de la chambre de macération, du chai de rhum, en passant par les alambics... Puis dégustation, avec modération, de la gamme de spiritueux (rhum, whisky, gin, liqueur, pastis).

La visite spéciale «pastis», tout comme les visites gratuites, se font sur réservation, au 04 91 24 88 91 ou info@ferroni.com
En savoir plus : www.creissauds.com