

DÉGUSTATION DES VINS ET SPIRITUEUX

De l'Exposition universelle

Comité de dégustation du « *Moniteur Vinicole* »

Triple-Sec, Guignolet, Cherry-Brandy, Quinquina

Nous trouvons sous ce titre, dans le *Moniteur Vinicole* de Paris, organe de la production et du commerce des vins et spiritueux, les lignes suivantes que nous insérons avec grand plaisir, en adressant nos sincères compliments à M. G. Rayer.

M. Gabriel Rayer, à Angers

« Il est incontestable que l'art du liquoriste a fait encore de nouveaux et remarquables progrès dans ces dernières années. Les appareils à distiller profitent des inventions quotidiennes de la science. La composition des sirops et des divers éléments employés se raffine. Pressés par la concurrence, les fabricants rivalisent à qui fournira les produits les meilleurs.

« Angers est l'une des villes de la France les plus réputées pour ses liqueurs spéciales et M. Gabriel Rayer, de cette même ville, qui nous a adressé une collection variée de ses liqueurs, soutient l'antique renommée de ce centre célèbre.

« Les produits de cette nature, destinés à clore et à compléter les bons repas, ne souffrent pas la médiocrité. Il faut que leur bouquet, à la fois chaud et pénétrant, soit combiné de manière à développer tout son charme sans exagération; qu'il se fonde sans disparaître dans un tout harmonieux où les principes spiritueux et sucrés se combinent dans des proportions bien équilibrées sans prédominance marquée de l'un sur l'autre. M. Rayer a bien saisi le secret de son art, tant pour son triple-sec « Tersec », qui réunit les qualités des meilleurs curaçaos, que pour sa menthe « Pip » ayant beaucoup de finesse, de montant et de fraîcheur. Avec de l'eau, elle constitue une boisson délicieuse. Le cherry-brandy est très fruité et possède une jolie couleur rubis. Le guignolet est ample et savoureux; il a un excellent parfum de cerise.

« Le quinquina blanc au vin d'Anjou est un excellent apéritif; le vin blanc qui lui sert de base est de très bonne qualité; le quinquina est suffisamment enveloppé pour que son amertume n'ait rien de désagréable à la bouche. C'est un breuvage léger à l'estomac et à la fois tonique et fortifiant.

« M. Rayer a obtenu une médaille d'argent; à notre sens le jury aurait pu faire mieux. »

	AU CAMELIA	MERCERIE
		BONNETERIE
	M^{lle} LEMANCEAU	GANTERIE
	63 et 65, rue Saint-Aubin, ANGERS	Maison de confiance

28-13