

# JOSEPH CARTRON

## TRADITION - AUTHENTICITÉ - MODERNITÉ

Créateur de saveurs et architecte du goût depuis 1882 à Nuits-Saint-Georges, la Maison **Joseph Cartron**, distillateur liquoriste depuis son origine, a construit sa renommée sur l'excellence et l'authenticité du fruit. La cinquième génération Cartron pilote ce bijou de famille devenu aujourd'hui incontournable des bars à cocktails, cavistes et restaurants à la recherche de savoir-faire et d'innovation. Ses crèmes de fruits, ses liqueurs et ses eaux-de-vie sont exportées dans plus de 45 pays. Une reconnaissance pour la marque qui construit depuis tout temps sa réputation sur le respect des traditions.

## TRÉSOR DE GOÛT ET SECRETS DE FABRICATION

### DANS L'INTIMITÉ DU FRUIT

Parmi ses secrets de fabrication et promesses de goût, il y a la sélection et l'excellence du fruit. De génération en génération, **Joseph Cartron** travaille avec les mêmes producteurs de fruits, eux-mêmes gardiens de variétés à faible rendement, rares et incomparables. 70% de ces dernières proviennent de la Bourgogne ou de régions voisines. Le choix du fruit reste, pour **Joseph Cartron**, un gage à la fois de qualité et de justesse des arômes. Parmi ces variétés d'exception, à noter le sublime cassis Noir de Bourgogne, la légendaire aromatique et délicate framboise Lloyd George, la délicieuse pêche de vigne - c'est un péché que d'y penser !, le merveilleux melon de Cavaillon, l'abricot à noyau doux des Monts du Lyonnais, la poire Williams des Monts de la Côte d'Or ou encore la cerise aigre de Montmorency ou la cerise noire Chalonnaise... Autant de variétés uniques dont seul **Joseph Cartron** connaît adresses et origines et ce depuis 5 générations !

Ces richesses et splendeurs de fruits de Bourgogne ou exotiques subliment crèmes de fruits, liqueurs et eaux-de-vie, délivrant harmonie, fraîcheur et parfums intenses.

### AUX SECRETS DE FABRICATION

Les coulisses de fabrication renferment un concentré de talent, de recettes, d'exigence et de savoir-faire que chaque génération aime à se transmettre et cultiver. Une sorte de verger secret où l'ensemble des processus de fabrication est en parfait équilibre et harmonie. Sélection et cueillette du fruit à pleine maturité, macération dans l'alcool neutre, infusion, mélange et ajout de sucre, filtrage, distillation (selon les parfums et liqueurs), vieillissement, assemblage... restent artisanaux, tant **Joseph Cartron** s'inscrit dans l'authenticité et l'intimité du goût. De plus, chaque production avant commercialisation fait l'objet de tests de goûts par les équipes de production et les nez de la Maison. La justesse de ce patrimoine, de ce savoir-faire, c'est ce qui identifie la promesse de la marque **Joseph Cartron** : l'explosion de toutes ses notes gustatives sur le fruit.

Avant leur élevage et assemblage, les Eaux-de-Vie de fruits, le Marc et la Fine de Bourgogne **Joseph Cartron** sont distillés dans la plus pure tradition via les alambics des distillateurs ambulants. Depuis son origine, **Joseph Cartron** perpétue fidèlement cette tradition rare et parfaite auprès des mêmes distillateurs qui nécessitent oreille, doigté et pratique, une compétence qui se transmet de père en fils. **Joseph Cartron** aime à conserver, reproduire, cultiver et partager cette tradition reconnue en France comme à l'international.

## INNOVATION ET LABORATOIRE DE GOÛT

Niché en plein cœur de la production, le laboratoire du goût **Joseph Cartron** renferme des richesses insoupçonnées d'harmonies audacieuses et innovantes, toutes dans l'intimité et au cœur du fruit. Ses procédés de fabrication, sa quête de vrai, tant sur la note de fruit que sur la qualité, permettent aux créations les plus remarquables de rejoindre les rayonnages des cavistes les plus sélectifs mais aussi les cocktails et créations tendances des barmen en quête de nouveautés.

# JOSEPH CARTRON

## GAMMES DE SAVEURS UNIQUES ET PARFUMS D'EXCEPTION

Chez **Joseph Cartron**, on aime la richesse de sa palette de goûts authentiques, une invitation au voyage inoubliable !

**Joseph Cartron**, c'est avant tout un carnet de saveurs du terroir avec ses crèmes de fruits : sa crème de Cassis de Bourgogne **Double Crème Joseph Cartron**, ses crèmes de fruits rouges de Bourgogne avec la Pêche de Vigne, la Framboise et la Cerise de Bourgogne, la Mûre des Roncières, la Fraise des Bois ou encore la Myrtille de Montagne, toutes venant interpeller nos papilles !

**Joseph Cartron**, c'est aussi un carnet de voyage aux Liqueurs Grande Tradition audacieuses et exotiques, saveurs à coques, notes exotiques, déclinaisons d'agrumes et fruits tempérés, chacun de ces parfums nous délivrant une histoire originale sur le fruit.

C'est également ses Eaux-de-Vie de fruits de caractère, Framboise, Kirsch, Mirabelle, Poire Williams, Quetsche, Vieille Prune, un ballet de saveurs toutes aussi singulières. Produits en petites quantités pour les amateurs d'alcools fins, ses Marcs de Bourgogne hors d'âge et sa Fine de Bourgogne reconnus tous deux aujourd'hui en AOC, restent des incontournables.

### LES CRÈMES DE CASSIS DE BOURGOGNE

Crème de Cassis de Bourgogne Double Crème Joseph Cartron 19 %, Crème de Cassis de Bourgogne 15 %.

### LES CRÈMES DE FRUITS ROUGES

Crème de Cerise de Bourgogne, Crème de Fraise des Bois, Crème de Framboise de Bourgogne, Crème de Mûre des Roncières, Crème de Myrtille de Montagne, Crème de Pêche de Vigne de Bourgogne.

### LES LIQUEURS GRANDE TRADITION

Abricot Brandy, Acérola, Amaretto, Ananas, Banane, Café, Caramel, Châtaigne, Cacao Blanc, Cacao Brun, Cocody, Cherry Brandy, Curaçao Bleu, Curaçao Orange, Curaçao Rubis, Fruit de la Passion, Gingembre, Grenade, Impérial Cartron, Kiwi, Lychee, Mandarine, Mangue, Marasquin, Melon, Melon Vert, Pamplemousse Rose, Pastèque, Parfait Amour, Pomme Verte, Peppermint Blanc, Peppermint Vert, Pisang, Poire Williams, Prunelle de Bourgogne, Triple Sec, Vanille.

### LE MARC ET LA FINE DE BOURGOGNE

Marc de Bourgogne Hors d'Age 20 ans d'âge, Marc de Bourgogne Hors d'Age 10 ans d'âge, Très Vieille Fine de Bourgogne.

### LES EAUX-DE-VIE DE FRUITS

Poire Williams des Monts de la Côte d'Or 49 %, Poire Williams 43 %, Framboise Sauvage, Kirsch, Mirabelle, Quetsche, Vieille Prune.

### LES APÉRITIFS DE BOURGOGNE

Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs A.O.C., Guignolet de Bourgogne, Guignolet Kirsch de Bourgogne, Ratafia de Bourgogne.



LES CRÈMES DE FRUITS



LES EAUX-DE-VIE



JOSEPH  
CARTRON  
1882  
NUITS-SAINT-GEORGES





LES LIQUEURS