

VIEILLE PRUNE JOSEPH CARTRON



Dix kilos de fruits sont nécessaires à la production d'un litre de Vieille Prune Joseph Cartron. Selon leur variété, les fruits utilisés sont récoltés en août ou en septembre lorsqu'ils sont gorgés de soleil et de sucre. Eau-de-vie d'exception, elle exige l'assemblage délicat de trois types de prunes dont le savant mélange produira complexité et typicité : mirabelles, prunes d'Ente et quetsches. La mirabelle apporte finesse et longueur en bouche tandis que les autres variétés ajoutent corps et robustesse. Les proportions, jalousement tenues secrètes, rendent cette eau-de-vie tout à fait unique et singulière. Le vieillissement sous bois, quant à lui, donnera à cet alcool une constance aromatique remarquable ainsi qu'un léger goût boisé.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Les fruits fermentent pendant 5 à 6 semaines dans des cuves ouvertes. La distillation s'effectue en alambic traditionnel, à un seul jet. Le distillateur prend soin de séparer les têtes (le début) et les flegmes et petites eaux (la fin) pour conserver exclusivement le cœur de la distillation, qui titre environ 50%. Un des secrets de la qualité de cette eau-de-vie réside dans les deux phases d'assemblage. En effet après leur distillation, les eaux-de-vie sont assemblées une première fois puis conservées en fûts de chêne pour que leurs parfums s'expriment pleinement. Après cette période de vieillissement et avant mise en bouteille, les différents lots provenant de plusieurs années sont assemblés une seconde fois, uniquement au palais. Cette méthode traditionnelle permettra d'obtenir une eau-de-vie parfaite.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'oeil : robe jaune dorée d'une belle brillance et d'une belle limpidité. Disque lumineux.

Au nez : le nez se montre discret. La finesse l'emporte sur la puissance. Belle maturité du fruit. Une certaine douceur aromatique amène la sucrosité. Le boisé fin est bien intégré aux notes vanillées. Une eau-de-vie qui allie finesse, élégance et race.

En bouche : l'entrée de bouche est moelleuse. Belle harmonie d'ensemble, bel équilibre, sans chaleur. On trouve certaines sensations de saveurs sucrées. On ne sent pas le bois. La longueur en bouche se révèle d'une finesse extrême rehaussée par une persistance exceptionnelle de 15 à 20 caudalies.

A servir en digestif à température ambiante.

Degré : 42%

Contenance : 150 cl, 70 cl et miniature de 3 cl.

A conserver à température ambiante.



1882

NUITS-SAINT-GEORGES