

LES EAUX-DE-VIE DE FRUITS

EAU-DE-VIE DE POIRE WILLIAMS DES MONTS DE LA CÔTE D'OR JOSEPH CARTRON



D'une finesse aromatique exceptionnelle et d'une longueur en bouche éternelle, l'Eau-de-vie de Poire Williams des Monts de la Côte d'Or Joseph Cartron est destinée aux connaisseurs et aux amoureux de la poire. Niché au cœur du meilleur terroir bourguignon sur le vignoble des Hautes Côtes de Beaune dans le hameau d'Orches, le verger d'où proviennent nos poires Williams est acheté dans son intégralité. La qualité sans équivalent de cette eau-de-vie est garantie par l'utilisation des meilleurs fruits, ceux de première ramasse réservés à la table, ajoutés à ceux de deuxième ramasse destinés à la transformation. La culture en plein vent sur des coteaux non irrigués apporte aux fruits une forte concentration en sucre et une vraie typicité. A toutes les étapes de l'élaboration de cette eau-de-vie, Joseph Cartron perpétue une tradition séculaire, alchimie de trois savoir-faire indissociables : ceux de l'arboriculteur, du distillateur et de la Maison Joseph Cartron.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Les fruits sont cueillis, amenés à maturité, broyés et mis à fermenter. La fermentation, étape délicate, est menée en cuve et dure quelques semaines. Les deux distillateurs ambulants avec lesquels nous travaillons depuis des décennies vont ensuite procéder à la distillation qui s'effectue en alambic traditionnel en cuivre de type bourguignon. Ce sont des hommes d'expérience qui travaillent - ils aiment à le dire eux-mêmes - à l'oreille, à l'œil et au toucher. Leur savoir-faire se transmet de père en fils. Nos distillateurs prennent 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%. Les eaux-de-vie sont ensuite mises à l'abri de la lumière en bonbonnes de verre recouvertes d'osier et ainsi débute le vieillissement de 2 à 5 ans dans notre grenier ouvert à tous les vents. Cette méthode traditionnelle permet aux eaux-de-vie de profiter pleinement de chocs thermiques allant de 0°C l'hiver à 40°C l'été. Elles vont perdre l'agressivité de leur jeunesse et révéler toute leur force aromatique. Les différents lots sont ensuite goûtés séparément. Les eaux-de-vie les plus jeunes apporteront le parfum du fruit tandis que les plus anciennes ajouteront une belle longueur en bouche. La singularité de l'eau-de-vie de chaque distillateur apporte une richesse de goût exceptionnelle. Enfin, l'assemblage, auquel Joseph Cartron apporte un soin extrême, se fait uniquement au palais, sans réduction, pour obtenir une eau-de-vie d'exception, particulièrement concentrée en fruit.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'œil : l'eau-de-vie est incolore et cristalline. Les larmes sont soutenues, serrées sur les parois du verre. Belle limpidité et brillance remarquable.

Au nez : le premier nez est d'intensité aromatique marquée et dense. Le climat et le terroir apportent fraîcheur, concentration et finesse aromatique exceptionnelle. La qualité de la poire est présente. Le deuxième nez apporte un fruité frais élégant soutenu par la pureté du fruit.

En bouche : l'attaque est racée. Texture grasse, soyeuse et suave construite sur la finesse et l'élégance. La bouche ne brûle pas. La magie du terroir marque son empreinte par une longueur en bouche éternelle et supérieure à 25 caudalies.

A servir en digestif à une température de 6°C, (celle du réfrigérateur).

Degré : 49%

Contenance : 70 cl.

A conserver à température ambiante.



1882

NUITS-SAINT-GEORGES

EAU-DE-VIE DE POIRE WILLIAMS JOSEPH CARTRON



Fruitée, ronde, légère et d'une belle finesse, l'Eau-de-vie de Poire Williams Joseph Cartron est issue des meilleurs terroirs des Hautes Côtes de Beaune et des monts du Lyonnais. Les vergers d'où proviennent nos fruits sont achetés dans leur intégralité. La qualité sans équivalent de notre eau-de-vie est garantie par l'utilisation des meilleurs fruits, ceux de première ramasse réservés à la table, ajoutés à ceux de deuxième ramasse destinés à la transformation. La culture en plein vent sur des coteaux faiblement irrigués apporte aux fruits un parfum bien prononcé et une délicieuse saveur d'autrefois. A toutes les étapes de l'élaboration de cette eau-de-vie, Joseph Cartron perpétue une tradition séculaire, alchimie de trois savoir-faire indissociables : ceux de l'arboriculteur, du distillateur et de la Maison Joseph Cartron.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Les fruits sont cueillis, amenés à maturité, broyés et mis à fermenter chez notre arboriculteur. La fermentation, étape délicate, est menée en cuve et dure quelques semaines. Les deux distillateurs ambulants avec lesquels nous travaillons depuis des décennies vont ensuite procéder à la distillation qui s'effectue en alambic traditionnel en cuivre de type bourguignon. Ce sont des hommes d'expérience qui travaillent - ils aiment à le dire eux-mêmes - à l'oreille, à l'œil et au toucher. Leur savoir-faire se transmet de père en fils. Nos distillateurs prennent 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%. Les eaux-de-vie sont ensuite mises à l'abri de la lumière en bonbonnes de verre recouvertes d'osier et ainsi débute un vieillissement de 2 à 5 ans dans notre grenier ouvert à tous les vents. Cette méthode traditionnelle permet aux eaux-de-vie de profiter pleinement de chocs thermiques allant de 0°C l'hiver à 40°C l'été. Elles vont perdre l'agressivité de leur jeunesse et révéler toute leur force aromatique. Les différents lots sont ensuite goûtés séparément. Les eaux-de-vie les plus jeunes apporteront le parfum du fruit tandis que les plus anciennes donneront rondeur et longueur en bouche. La singularité de l'eau-de-vie de chaque distillateur apporte une richesse de goût exceptionnelle. Enfin, l'assemblage, auquel Joseph Cartron apporte un soin extrême, se fait uniquement au palais pour obtenir une eau-de-vie sans égale.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'œil : l'eau-de-vie est incolore et cristalline. Les larmes sont soutenues, serrées sur les parois du verre. Belle limpidité et brillance remarquable.

Au nez : le premier nez est doté d'un fruité mûr avec une fraîcheur aromatique discrète. Au deuxième nez après agitation, les arômes montent et s'intensifient. Joli fruité mûr d'une belle finesse sans aucune lourdeur ni défaut.

En bouche : la texture est ronde, grasse et bien harmonisée avec le fruit. Pas de défaut, beaucoup de charme. Longueur en bouche remarquable de 15 à 20 caudalies avec un fruit présent.

A servir en digestif à une température de 6°C, (celle du réfrigérateur).
Idéal dans la composition de nombreux cocktails.

Degré : 43%

Contenance : 150 cl, 70 cl et 3 cl.

A conserver à température ambiante.



1882

NUITS-SAINT-GEORGES

EAU-DE-VIE DE FRAMBOISE SAUVAGE JOSEPH CARTRON



Chez Joseph Cartron, la sélection rigoureuse des fruits contribue à donner un caractère exceptionnel aux eaux-de-vie. Cueillies à pleine maturité dans les clairières et les sous-bois, Joseph Cartron utilise exclusivement des framboises sauvages pour la fabrication de son eau-de-vie. Ces petits fruits délicats révèlent toute l'authenticité et la subtilité si particulières de l'Eau-de-vie de Framboise Sauvage Joseph Cartron.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Les délicieux fruits sont mis en macération dans une eau-de-vie naturelle qui leur permet d'exprimer magistralement leur parfum. Cette période n'excède pas 4 semaines et on procède tout de suite après à la distillation afin d'éviter les mauvais goûts qui pourraient résulter d'une macération trop longue. Le vieillissement en cuve inerte dure quelques années sous contrôle permanent, pour que l'eau-de-vie s'affine et s'arrondisse tout en gardant sa subtilité. Le savoir-faire séculaire de la Maison Joseph Cartron s'exprime pleinement au moment d'assembler, uniquement au palais, les lots provenant d'années différentes.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'oeil : robe semblable à une eau de source cristalline. Jambage serré, confiné et dense. Les larmes sont belles et le disque lumineux.
Au nez : le premier nez est d'une grande intensité aromatique avec des arômes épanouis et expressifs. Finesse aromatique avec un fruité frais. Le deuxième nez est d'une finesse remarquable. Pureté parfaite du fruit, sans aucun goût parasite.

En bouche : l'attaque est ronde, vite rehaussée par l'élégance et la finesse de l'eau-de-vie. Bouche douce avec des saveurs d'un fruité frais. La longueur en bouche est de 10 à 15 caudalies.

A servir en digestif à une température de 6°C, (celle du réfrigérateur).

Degré : 45%

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

A conserver à température ambiante.



1882

NUITS-SAINT-GEORGES

EAU-DE-VIE DE KIRSCH JOSEPH CARTRON



Récoltées à pleine maturité lorsqu'elles sont gorgées de soleil, les cerises sont cueillies avec le plus grand soin : il faut en effet exclure leurs queues afin d'éviter toute amertume indésirable. L'excellence de notre recette dépend également du mélange subtil des merises, ces délicieuses petites cerises acidulées, qui complètent à merveille le goût des cerises. Eau-de-vie exigeante, un litre d'Eau-de-vie de Kirsch Joseph Cartron nécessite 10 kg de fruits pour sa production.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

La fermentation est conduite en cuve et les fruits sont brassés quotidiennement pendant chacun des 25 jours que dure cette étape. Puis la distillation est conduite en alambic traditionnel par un artisan de longue expérience : il prend soin de conserver exclusivement le cœur de chauffe, tête et queue étant écartées. La jeune eau-de-vie de Kirsch est élevée, traditionnellement, en bonbonne de verre pour une période de vieillissement nécessaire à l'obtention d'une eau-de-vie équilibrée à la saveur typique. Le savoir-faire séculaire de la Maison Joseph Cartron s'exprime pleinement au moment d'assembler, uniquement au palais, les différents lots provenant de plusieurs années.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'oeil : la robe est très lumineuse et très brillante. Larmes discrètes, légèrement fuyantes.

Au nez : le nez se montre ouvert. Très noyau de cerise avec une intensité assez expressive et épanouie. Une certaine élégance aromatique. Les arômes se montrent non éthérés.

En bouche : l'attaque est sèche avec une finale généreuse. Le côté noyau se confirme en bouche. La finale se montre plus mince et moins soutenue, avec une persistance de 7 à 10 caudalies.

A servir en digestif à une température de 6°C, (celle du réfrigérateur).
Idéal pour rehausser les desserts.

Degré : 45%

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

A conserver à température ambiante.



1882

NUITS-SAINT-GEORGES

EAU-DE-VIE DE MIRABELLE JOSEPH CARTRON



Nos mirabelles sont récoltées en Lorraine, terre d'élection de cette petite prune délicieusement dorée. De la mi-août à la mi-septembre, nos producteurs ramassent les fruits gorgés de soleil en secouant légèrement les arbres. Ces prunes très sucrées sont ensuite passées sur un tapis de triage : ainsi nous ne gardons que les meilleurs fruits. Eau-de-vie ronde et authentique, un litre d'Eau-de-vie de Mirabelle Joseph Cartron exige 8 kg de fruits pour sa production.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Les mirabelles, placées dans des cuves spécialement conçues, font l'objet d'une fermentation qui débute très rapidement. Dès les premiers jours de cette étape qui dure environ six semaines, la température est surveillée et on évite qu'elle soit trop élevée. Les cuves sont régulièrement brassées pour permettre une fermentation homogène. Puis arrive le grand moment de la distillation. Le cœur soigneusement isolé contribue à donner tout son caractère à cette très belle eau-de-vie. Un vieillissement de quelques années est nécessaire. Après une période laissée à l'appréciation du distillateur, le savoir-faire séculaire de la Maison Joseph Cartron s'exprime pleinement au moment d'assembler, uniquement au palais, les différents lots provenant de plusieurs années.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'oeil : robe incolore, limpide et bien brillante. Viscosité soutenue sur la paroi des verres.

Au nez : le fruité issu d'une belle maturité se montre mûr avec des nuances de compotes. Côté racé et puissant au nez.

En bouche : l'entrée de bouche est étoffée et chaude. La texture est ronde avec du gras. La saveur en bouche confirme le nez sur un fruité d'une belle maturité. Très belle longueur en bouche de 15 à 20 caudalies.

A servir en digestif à une température de 6°C, (celle du réfrigérateur).

Degré : 45%

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

A conserver à température ambiante.



1882

NUITS-SAINT-GEORGES

EAU-DE-VIE DE QUETSCHÉ JOSEPH CARTRON



Chez Joseph Cartron, la sélection rigoureuse des fruits contribue à donner tout son caractère exceptionnel aux eaux-de-vie. Typiquement alsacienne, la quetsche est une grosse prune oblongue violette qui peut être récoltée jusqu'à mi-octobre. La chair dorée des fruits est à la fois sucrée et acidulée ce qui confère à la Quetsche Joseph Cartron une saveur rustique. Eau-de-vie dotée d'une longueur en bouche et d'une puissance aromatique remarquables, un litre d'Eau-de-vie de Quetsche Joseph Cartron exige 10kg de fruits pour sa production.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Les trois étapes fondamentales, fermentation, distillation et vieillissement, sont conduites avec grand soin. La distillation s'effectue en alambic traditionnel de cuivre, et seul le cœur de la distillation est conservé. Un vieillissement de quelques années apporte rondeur et harmonie à cette eau-de-vie d'exception. Le savoir-faire de Joseph Cartron s'exprime pleinement au moment d'assembler les différents lots provenant de plusieurs années. L'assemblage de ces alcools singuliers se fait uniquement au palais pour former une eau-de-vie sans équivalent.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'oeil : robe incolore, cristalline et très brillante. Viscosité soutenue. Les larmes sont serrées sur la paroi du verre.

Au nez : les arômes sont discrets et lactés. Palette aromatique généreuse et chaude.

En bouche : l'attaque se montre chaude et généreuse. La texture est riche. Notes épicées données par la chaleur du produit.

A servir en digestif à une température de 6°C, (celle du réfrigérateur).

Degré : 45%

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

A conserver à température ambiante.



1882

NUITS-SAINT-GEORGES

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