

TRES VIEILLE FINE DE BOURGOGNE JOSEPH CARTRON A.O.C.



Si le Marc de Bourgogne descend du raisin, on dit de la Fine de Bourgogne qu'elle est la digne fille du vin. Les fines utilisées sont distillées à partir de vins d'appellations contrôlées d'exception : Chambolle-Musigny, Gevrey-Chambertin, Vosne-Romanée, Aloxe-Corton, Volnay ou encore Pommard pour n'en citer que quelques uns. Après vieillissement sous bois et tirage au clair, on sélectionne la partie des vins qui repose au fond des pièces (tonneaux bourguignons) : ce sont des vins riches en lies très fines. Viendront ensuite, après distillation, le lent vieillissement et l'assemblage précis qui donneront toute sa typicité à la Très Vieille Fine de Bourgogne Joseph Cartron. A toutes les étapes de l'élaboration de cette eau-de-vie de garde, Joseph Cartron perpétue une tradition séculaire, alchimie de trois savoir-faire indissociables : ceux du viticulteur, du distillateur et de la Maison Joseph Cartron.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Après le soutirage, les vins riches en lies fines sont conservés à l'abri de l'air et de la lumière en cuves ouillées et fermées : ainsi ils ne peuvent pas ni s'oxyder, ni évoluer. Les trois bouilleurs de cru avec lesquels nous travaillons depuis des décennies procèdent ensuite à la distillation qui s'effectue en alambic traditionnel en cuivre de type bourguignon. Les distillateurs ambulants 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. Chacune des eaux-de-vie ainsi produites, qui titrent environ 50%, reflète le talent du distillateur et la qualité du terroir. Il en résulte des eaux-de-vie différentes dont les singularités apportent une richesse de goût exceptionnelle. Pleines de promesses, elles sont ensuite conservées séparément dans des foudres de chêne différents. Commence alors la longue période de l'élevage et du vieillissement sous bois qui durera de 6 à 10 ans, ce qui exige un suivi attentif. C'est ici que tout l'art et le savoir-faire ancestral de la Maison Joseph Cartron s'expriment pleinement ainsi qu'au moment délicat de l'assemblage de ces eaux-de-vie parvenues patiemment à parfaite maturité.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'œil : robe jaune pâle avec des nuances de chêne clair.

Au nez : notes végétales, épicées, de poivre blanc, de cannelle et de vanille amenées par le bois. Arômes de sarments vieillis et de lie de vin. Le nez est épanoui, fin. Produit équilibré, pur, frais sans côté brûlant.

En bouche : l'attaque est ample, racée et dotée d'une texture ronde, grasse à la saveur fruitée. La finale se montre noble et élégante. Très belle longueur en bouche de 25 caudalies.

A servir en digestif à température ambiante.

Degré : 43%

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

A conserver à température ambiante.



1882

NUITS-SAINT-GEORGES