

LIQUEUR DE CACAO BLANC JOSEPH CARTRON



Joseph Cartron a choisi de sélectionner ses fèves de cacao en Côte d'Ivoire. Le pays, premier fournisseur mondial, est en effet réputé pour la qualité de sa production restée aux mains de petites exploitations familiales traditionnelles. Afin de restituer tout le caractère et la subtilité des meilleurs chocolats noirs, la qualité des fruits est aussi importante que le savoir-faire de la distillation dans l'élaboration de la Liqueur de Cacao Blanc Joseph Cartron : les plus belles fèves de Côte d'Ivoire, légèrement torréfiées et concassées, sont soigneusement travaillées dans notre alambic qui libèrera tout l'arôme et la saveur du cacao.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Le procédé utilisé est totalement artisanal et révèle le savoir-faire ancestral de la Maison Joseph Cartron. Les fèves et l'alcool surfin sont chargés dans le vase de l'alambic, puis chauffés jusqu'à ce que le mélange entre en légère ébullition. Cette étape est essentielle afin que l'alcool pénètre jusqu'au cœur des fèves et qu'il s'emplisse des arômes de celles-ci. Après une journée de macération, le chapeau et le col de cygne de l'alambic sont montés et le mélange de nouveau chauffé. L'alambic utilisé par Joseph Cartron est une poire à parfum : sa forme spécifique permet d'accentuer la concentration des arômes. Une partie des vapeurs monte et se condense au contact des parois encore froides du chapeau, puis retourne sous forme liquide au fond de l'alambic se charger davantage en arômes. Ce phénomène se répète jusqu'au réchauffement des parois hautes de l'alambic. L'alcool chargé des arômes de cacao est appelé esprit de cacao. Il s'évapore par le col de cygne et se condense dans le serpentin. L'incorporation lente de sucre cristallisé à cet esprit abaisse naturellement la teneur en alcool et développe toute la saveur du cacao.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'oeil : robe brillante, cristalline et incolore. Effet de capillarité assez dense sur la paroi du verre.

Au nez : le nez est discret avec des arômes toastés, des notes beurrées et des notes nobles de cacao amer.

En bouche : l'attaque de bouche est sirupeuse mais vite soutenue par la dominance de la fève. Un bel équilibre qui masque la verdeur de la fève. La finale est agréablement mentholée.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Idéal pour rehausser les desserts.

Degré : 24%

Contenance : 70 cl, 50 cl et miniature de 3 cl.

Conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.



1882

NUITS-SAINT-GEORGES