

LES CRÈMES DE CASSIS DE BOURGOGNE

CRÈME DE CASSIS DE BOURGOGNE DOUBLE CRÈME JOSEPH CARTRON



Puissance aromatique du fruit frais, longueur en bouche et onctuosité signent la Crème de Cassis de Bourgogne Double Crème Joseph Cartron. Nos cassis, exclusivement de la variété la plus noble, le Noir de Bourgogne, sont choisis avec le plus grand soin. Cultivés sur les coteaux de la Bourgogne des grands crus autour de Nuits-Saint-Georges, les fruits sont cueillis au début de l'été lorsqu'ils sont à pleine maturité. Attaché à la qualité, au terroir et à ses trésors, Joseph Cartron a tissé, depuis plusieurs générations, des liens très forts avec ses producteurs locaux de Noir de Bourgogne. Ces relations sont essentielles pour préserver tout le caractère de cette variété au faible rendement (de l'ordre de 3 à 4 tonnes par hectare) qui exige toute l'attention de cultivateurs exigeants.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Les baies récoltées en juillet qui ne sont pas utilisées tout de suite sont congelées après ramasse. Les avantages de ce savoir-faire sont multiples. La congélation permet de garder le caractère primeur et les qualités organoleptiques du fruit et donc de pouvoir fabriquer un produit parfaitement frais toute l'année. Les cuves sont chargées de fruits aux 2/3 de leur volume puis remplies d'alcool surfin. La macération, conduite à froid, dure de 4 à 5 semaines jusqu'à ce que couleur et arômes du cassis soient parfaitement transférés sur l'alcool. Les infusions qui en résultent sont soutirées avec soin et non filtrées ce qui donnera toute sa matière et son onctuosité à la Crème de Cassis de Bourgogne Double Crème Joseph Cartron. Puis vient le délicat moment de l'assemblage. Notre crème est composée essentiellement de première infusion : une petite quantité de deuxième infusion est ajoutée et atténuée ainsi l'acidité naturelle du Noir de Bourgogne. L'incorporation lente de sucre cristallisé développe la saveur du fruit et suffit à ramener le mélange au degré idéal sans addition d'eau. Ces opérations menées de façon artisanale dans le respect d'une recette jalousement tenue secrète sont le reflet du savoir-faire ancestral de la Maison Joseph Cartron.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'oeil : la robe est grenat et opaque avec un disque bleuté, les parois du verre sont violacées. Belle brillance.

Au nez : intense et dense. La concentration du fruit s'avère exceptionnelle avec une sensation de purée de fruits. C'est le fruit à l'état pur.

En bouche : pleine, ronde et généreuse avec une sensation suave, veloutée et soyeuse. Le fruité s'avère d'une grande maturité sans excès. La finale est pure et d'une longueur éternelle supérieure à 25 caudales. Aucune agressivité en bouche.

Délicieux seul sur glace.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

En blanc-cassis : 1/5 de Crème de Cassis de Bourgogne Double Crème Joseph Cartron + 4/5 de Bourgogne aligoté ou de Crémant de Bourgogne.

Idéal pour rehausser cuisine et desserts.

Degré : 19%

Contenance : 100 cl, 70 cl, 50 cl et miniature de 3 cl.

Conserver au frais après ouverture si la bouteille doit rester ouverte pendant plusieurs mois.



1882

NUITS-SAINT-GEORGES

CRÈME DE CASSIS DE BOURGOGNE JOSEPH CARTRON



Équilibrée, ample et fluide en bouche, la Crème de Cassis de Bourgogne Joseph Cartron est idéale pour composer des cocktails dotés d'une présence harmonieuse en cassis. Nos fruits, exclusivement de la variété la plus noble, le Noir de Bourgogne, sont choisis avec le plus grand soin. Cultivés sur les coteaux de la Bourgogne des grands crus autour de Nuits-Saint-Georges, les fruits sont cueillis au début de l'été lorsqu'ils sont à pleine maturité. Attaché à la qualité, au terroir et à ses trésors, Joseph Cartron a tissé, depuis plusieurs générations, des liens très forts avec ses producteurs locaux de Noir de Bourgogne. Ces relations sont essentielles pour préserver tout le caractère de cette variété au faible rendement (de l'ordre de 3 à 4 tonnes par hectare) qui exige toute l'attention de cultivateurs exigeants.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Les baies récoltées en juillet qui ne sont pas utilisées tout de suite sont congelées après ramasse. Les avantages de ce savoir-faire sont multiples. La congélation permet de garder le caractère primeur et les qualités organoleptiques du fruit et donc de pouvoir fabriquer un produit parfaitement frais toute l'année. Les cuves sont chargées de fruits aux 2/3 de leur volume puis remplies d'alcool surfin. La macération, conduite à froid, dure de 4 à 5 semaines jusqu'à ce que couleur et arômes du cassis soient parfaitement transférés sur l'alcool. Les infusions qui en résultent sont soutirées avec soin et non filtrées ce qui donnera toute son onctuosité à la Crème de Cassis de Bourgogne Joseph Cartron. A la première infusion est ajoutée la proportion adéquate de seconde infusion : cet habile assemblage donnera toute sa légèreté et sa fraîcheur à notre crème. L'incorporation lente de sucre cristallisé et d'un petit volume d'eau abaisse naturellement la teneur en alcool et développe la saveur du fruit. Ces opérations menées de façon artisanale dans le respect d'une recette jalousement tenue secrète sont le reflet du savoir-faire ancestral de la Maison Joseph Cartron.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'œil : la robe est opaque avec des nuances d'encre noire. Disque jeune, bleuté, violet. La viscosité est assez soutenue. Belle brillance.
Au nez : pur et frais, très aromatique et expressif. Le fruit l'emporte sur la chaleur.

En bouche : l'attaque est suave, ample et ronde. Bel équilibre d'ensemble entre le sucre et l'acidité du fruit. La sensation de purée de fruit l'emporte. La finale est fraîche et pure. Longueur en bouche exceptionnelle, de l'ordre de 15 à 20 caudalies.

Délicieux seul sur glace.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

En blanc-cassis : 1/5 de Crème de Cassis de Bourgogne Joseph Cartron + 4/5 de Bourgogne aligoté ou de Crémant de Bourgogne.

Degré : 15%

Contenance : 100 cl, 70 cl, 50 cl et miniature de 3 cl.

Conserver au frais après ouverture si la bouteille doit rester ouverte pendant plusieurs mois.

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



1882

NUITS-SAINT-GEORGES