

LIQUEUR DE THE VERT MATE JOSEPH CARTRON



Le maté, originaire d'Amérique du Sud, est considéré comme un thé vert. Mais en réalité, la plante utilisée, le yerba maté, n'est pas un théier mais un arbuste de la famille du houx. Le maté, consommé à l'origine dans unealebasse, se passait de main en main comme un symbole fort de l'hospitalité sud-américaine. On le retrouve aussi parfois sous le nom de « thé des Jésuites » en référence à leur présence au Paraguay pendant les XVIIème et XVIIIème siècles. Cette importante mission jésuite a en effet largement contribué au développement et à l'expansion de la culture du maté en Uruguay, au Chili, en Bolivie, dans le sud du Brésil et en Argentine où il est toujours cultivé aujourd'hui. La variété sélectionnée avec soin par Joseph Cartron vient d'Argentine. Afin d'obtenir le meilleur thé, les feuilles sont torréfiées et pulvérisées avant d'être utilisées. Très fidèle à la véritable saveur d'un beau thé vert, La Liqueur de thé vert maté Joseph Cartron développe une belle fraîcheur de chlorophylle ainsi qu'une douceur végétale fine et élégante.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Le procédé utilisé est totalement artisanal et révèle le savoir-faire ancestral de la Maison Joseph Cartron. Les feuilles de maté et l'alcool surfin sont chargés dans le vase de l'alambic puis chauffés jusqu'à 80°C. Cette macération à chaud ne dure que quelques minutes et requiert donc rigueur et précision. L'alcool pénètre alors idéalement jusqu'au cœur des feuilles, exprime tous les arômes de celles-ci et développe une très belle couleur verte. Le sucre cristallisé qui est ensuite incorporé abaisse naturellement la teneur en alcool et développe les saveurs tout en générosité de ce thé si particulier. Le mélange est alors idéalement équilibré et s'épanouit pleinement. Le savoir-faire et la modernité de la Maison Joseph Cartron s'expriment ici à merveille et donnent à cette liqueur une place de choix dans l'élaboration des cocktails les plus originaux.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'oeil : la robe chène clair prend des tons acajou. Le disque est un peu vert et légèrement cuivré.

Au nez : subtil et délicat. Les notes de caramel et de beurre salé complètent un joli fruité qui rappelle une poire Curé bien mûre.

En bouche : l'entrée est pleine, ronde, généreuse et soutenue par une texture suave et onctueuse. La fin de bouche développe des notes épicées d'une belle persistance. L'ensemble est très équilibré avec les flaveurs d'un thé à bonne maturité.

Délicieux seul sur glace.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Degré : 18%

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