

LE SAVOIR-FAIRE

LA SELECTION DES FRUITS

Pour la fabrication de ses crèmes et de ses liqueurs, la Maison sélectionne les variétés de fruits les plus fidèles à l'esprit du terroir bourguignon, les plus aromatiques, celles qui seront les plus aptes à révéler leur parfum si singulier dans l'alcool surfin, et ce, même si elles sont plus fragiles, plus coûteuses et plus difficiles à trouver.

Les noms de ces variétés utilisées par la Maison Joseph Cartron résonnent comme autant d'invitations à la découverte de saveurs rares : cassis Noir de Bourgogne, pêche de vigne des coteaux bourguignons, framboise Lloyd George, cerise aigre Montmorency, cerise noire Chalonnaise, abricot à noyau doux des Monts du Lyonnais, melon de Cavaillon, fèves de cacao de Côte d'Ivoire...

Pour la fabrication de ses eaux-de-vie, la Maison Joseph Cartron achète l'intégralité des poires Williams du verger, y compris les plus gros fruits, les plus goûteux, ceux habituellement réservés à la table.

De même, pour le Marc et la Fine de Bourgogne, les produits viennent des meilleures appellations en Côte de Nuits et Côte de Beaune : Chambolle-Musigny, Gevrey-Chambertin, Morey-Saint-Denis, Vosne-Romanée, Chorey-Les-Beaune, Aloxe-Corton, Volnay, Pommard...

Elle s'assure ainsi la qualité la plus élevée dès la conception de l'eau-de-vie.

L'ELABORATION DU GOUT : LES CREMES ET LIQUEURS DE CREATION

Les opérations, délicates, sont menées de façon artisanale, dans le respect de procédés de fabrication et de recettes éprouvés par le temps : Pour les crèmes et les liqueurs, les fruits, une fois récoltés à pleine maturité, sont mis en cuve de macération avec l'alcool surfin. Le temps de macération est défini pour chaque fruit en fonction de sa capacité à transférer parfaitement son parfum sur l'alcool.

C'est en effet en trouvant le juste équilibre entre le fruit, l'alcool et le sucre, que se révélera pleinement l'authenticité du fruit. Cet équilibre est unique pour chacun des différents produits et a été obtenu après de multiples essais en laissant parler le cœur et le palais.

Pour la fabrication des liqueurs d'agrumes (triple sec, curaçao, mandarine), de cacao et de café, les huiles essentielles d'orange et de mandarine, les grains de café ou les fèves de cacao sont encore distillés par nos soins, dans un alambic traditionnel appelé poire à parfum. Sa forme spécifique permet de concentrer les arômes et de donner à la liqueur un parfum incomparable.

LE SAVOIR-FAIRE

L'ELABORATION DU GOUT : LES EAUX-DE-VIE, MARCS ET FINES DE TRADITION

Pour ses eaux-de-vie, la Maison Joseph Cartron travaille depuis des décennies avec les mêmes familles de distillateurs ambulants. Ces derniers distillent la Poire Williams, le Marc et la Fine dans des alambics bourguignons de cuivre.

Ensuite, l'eau-de-vie de Poire Williams est conservée dans des bonbonnes de verre recouvertes d'osier. Elle vieillit de façon ancestrale, dans le grenier de la Maison ouvert à tous vents, en subissant des variations de température extrêmes. Quant au Marc et à la Fine de Bourgogne, le vieillissement se fait en foudres de chêne à la cave.

Puis leur assemblage est fait au palais par les 3 dégustateurs de la Maison qui y apportent un soin tout particulier.

Enfin, tous les produits, crèmes, liqueurs et eaux-de-vie, sont goûtés à chaque étape de fabrication car la Maison a une grande exigence quant à l'excellence et à la constance du produit dans le temps.

"Laisser faire la nature, se laisser le temps d'exprimer au mieux la saveur du fruit", c'est là l'esprit de la Maison Joseph Cartron.

UN LABORATOIRE DE CREATION

Inventer les saveurs de demain grâce à des assemblages nouveaux élaborés au cœur des tendances de la mixologie internationale, c'est ce que parvient à faire la Maison Joseph Cartron grâce à une forte culture d'entreprise, un patrimoine humain d'une grande richesse et un souci de la transmission qui permet de maintenir son haut niveau d'exigence et de qualité.

La large palette de couleurs et de saveurs que propose la Maison, avec ses 50 crèmes et liqueurs de création et ses eaux-de-vie et apéritifs de tradition, donne l'inspiration aux mixologistes des bars les plus célèbres pour créer des cocktails innovants, et aux Chefs des plus grandes tables pour créer des saveurs inédites.

Ainsi, Joseph Cartron est devenu, dans plus de 45 pays, une marque de référence des bars à cocktails, cavistes et restaurants à la recherche de savoir-faire et d'innovation.