

LIQUEUR DE CACAO BRUN 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 toute la corpulence et la gourmandise du roi chocolat, la qualité des fruits est aussi importante que le savoir-faire de la macération et de la distillation : les plus belles fèves de Côte d'Ivoire, légèrement torréfiées et concassées, sont soigneusement travaillées dans notre alambic qui libérera tout l'arôme et la saveur du cacao. L'addition de Cognac apportera moelleux et structure à la Liqueur de Cacao Brun Joseph Cartron.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Le procédé utilisé est totalement artisanal et révèle le savoir-faire ancestral de la Maison Joseph Cartron. Les fèves concassées 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, on soutire l'infusion qui a eu le temps de prendre la chaude couleur, le riche parfum et la saveur du cacao. Pour une pénétration parfaite de l'alcool dans les fèves, ces dernières sont rechargées une seconde fois en alcool, chauffées à nouveau et laissées à macérer une journée. Le chapeau et le col de cygne de l'alambic sont ensuite montés et le mélange est 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 serpent. L'infusion et l'esprit sont ensuite assemblés. L'incorporation lente de sucre cristallisé abaisse naturellement la teneur en alcool et développe toute la saveur du cacao, tandis que l'ajout de Cognac parfait la liqueur et lui apporte onctuosité et charpente.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'oeil : robe acajou au pourtour de disque vieil or. Les parois du verre reflètent les notes vieil or. Jambage soutenu, serré et intense.

Au nez : le nez est ouvert, plaisant. Notes de torréfaction avec des saveurs de gâteaux. Notes vanillées et de pain d'épice.

En bouche : l'entrée de bouche est sirupeuse, onctueuse et ample avec des notes de beurre frais. La structure se montre équilibrée. La texture tapisse bien le palais. La finale reste gourmande, riche et suave.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Idéal pour rehausser les desserts.

Degré : 25%

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