

MARC DE BOURGOGNE HORS D'AGE JOSEPH CARTRON

10 ANS D'AGE - A.O.C.



La qualité sans égale du Marc de Bourgogne Hors d'Age Joseph Cartron réside, entre autres, dans l'utilisation exclusive des marcs de vins rouges issus d'appellations contrôlées choisies parmi les plus réputées : Chambolle-Musigny, Gevrey-Chambertin, Vosne-Romanée, Aloxe-Corton, Volnay ou encore Pommard pour n'en citer que quelques unes. La sélection unique des marcs de vins rouges de cépage pinot noir ainsi qu'une distillation soignée, un vieillissement régulier et un assemblage délicat donnent à notre Marc de Bourgogne toute sa fraîcheur, son fruité et sa complexité aromatique. A toutes les étapes de l'élaboration de cette eau-de-vie de garde, Joseph Cartron perpétue une tradition séculaire, alchimie de trois savoir-faire indissociables : ceux du viculteur, du distillateur et de la Maison Joseph Cartron.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Joseph Cartron utilise la matière végétale des raisins rouges qui ont été égrappés lors des vendanges et doucement pressés après fermentation. Les marcs sont conservés en cuve à l'abri de l'air et de la lumière pendant environ deux mois. Cette méthode permet d'homogénéiser la matière première ce qui assure à notre eau-de-vie un vieillissement régulier, gage de grande qualité, et une longueur en bouche puissante. Les trois bouilleurs de cru avec lesquels nous travaillons depuis des décennies vont ensuite procéder à la distillation qui s'effectue en alambic traditionnel en cuivre de type bourguignon. Les distillateurs ambulants sont des hommes d'expérience qui travaillent - ils aiment à le dire eux-mêmes - à l'oreille, à l'œil et au toucher. Leur savoir-faire se transmet de père en fils. Chacune des eaux-de-vie ainsi produites, qui titrent environ 50%, reflète le talent du distillateur et la qualité du terroir. Il en résulte des eaux-de-vie différentes dont les singularités apportent une palette de goût exceptionnelle. Pleines de promesses, elles sont ensuite conservées séparément dans des foudres de chêne différents. Commence alors la longue période de l'élevage et du vieillissement sous bois qui durera au moins 10 ans, ce qui exige un suivi particulièrement attentif. C'est ici que tout l'art et le savoir-faire ancestral de la Maison Joseph Cartron s'expriment pleinement ainsi qu'au moment délicat de l'assemblage de ces eaux-de-vie parvenues patiemment à parfaite maturité.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'œil : robe jaune or d'une très belle brillance. Jambage soutenu sur la paroi du verre.

Au nez : notes de marc écrasé, de foin humide. Le fruité est encore présent avec des sensations de pellicules de raisins : on croque dans le fruit.

En bouche : l'attaque est généreuse et chaude mais non dénuée de finesse et de saveur fruitée. Bel équilibre d'ensemble. La texture en bouche est très fraîche malgré l'élevage en foudre de chêne. La longueur en bouche est de 20 à 25 caudalies.

A servir en digestif à température ambiante.

Degré : 45%

Contenance : 150 cl, 70 cl et miniature de 3 cl.

A conserver à température ambiante.



1882

NUITS-SAINT-GEORGES