

LIQUEUR D'ABRICOT BRANDY JOSEPH CARTRON



WINE ENTHUSIAST
MAGAZINE

2009
90/95



Introduit en France au XVème siècle, l'abricot n'a été réellement adopté que trois siècles plus tard. Les fruits charnus originaires des monts du Lyonnais sont récoltés très mûrs lorsque tout le soleil de l'été les a gorgés de sucre et leur a donné leur magnifique couleur rouge-orangée. La Maison Joseph Cartron tient tout particulièrement à cette variété à noyaux doux. En effet, elle révèle non seulement une puissance aromatique spectaculaire au contact de l'alcool, mais elle donne aussi à la liqueur son goût d'amande léger et subtil. Enfin, le Cognac ajouté apporte toute sa charpente et sa saveur boisée délicate à la Liqueur d'Abricot Brandy Joseph Cartron. Ce secret de fabrication contribue à développer toute la saveur du fruit pour faire de cette liqueur un produit d'exception.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Les cuves sont chargées de fruits aux 2/3 de leur volume puis remplies d'alcool surfin. La macération, conduite à froid, dure de 7 à 8 semaines jusqu'à ce que le mélange soit parfait. L'infusion ainsi obtenue est alors soutirée, puis filtrée avec soin. L'incorporation lente de sucre cristallisé abaisse naturellement la teneur en alcool et développe la saveur du fruit, tandis que le Cognac donnera toute sa longueur en bouche et sa note boisée à la liqueur. Elle est alors idéalement équilibrée et s'exprime pleinement. 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 : robe vieil or avec des nuances orangées. Les larmes sont uniformes sur la paroi du verre. Limpidité et brillance.

Au nez : le nez affiche une pureté du fruit avec une belle maturité. Belles notes de noyaux issues de l'abricot et touches d'écorces amenées par le Cognac. Notes de fruit confit. La puissance est toute en retenue.

En bouche : la saveur en bouche confirme le nez avec une finesse du fruit. Sucrosité discrète. Le fruit est très bien marié avec le cognac formant un bel équilibre. Aucune lourdeur en final.

Délicieux seul sur glace.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Idéal pour rehausser cuisine et 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