

# LIQUEUR DE CAFE JOSEPH CARTRON



On pense que le café est originaire d’Ethiopie. Il se serait ensuite répandu dans l’Arabie voisine dès le XIIème siècle. Joseph Cartron sélectionne scrupuleusement les variétés du Costa Rica et du Kenya, deux pays réputés pour la qualité des caféiers qui y sont cultivés. Le cru du Costa Rica apporte une puissance aromatique remarquable tandis que le cru du Kenya donne tout son équilibre à la liqueur. Le Cognac et le Rhum, ajoutés dans des proportions équilibrées et précises, apportent structure et longueur en bouche à la Liqueur de Café Joseph Cartron. Ce secret de fabrication contribue à développer toute la saveur du café pour faire de cette liqueur un produit d’exception.

## LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Les grains de café sont torréfiés et concassés pour les besoins uniques de la Maison Joseph Cartron. Le café 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 grains et qu’il s’emplit des arômes de ceux-ci. Après une journée de macération, on soutire l’infusion qui a eu le temps de prendre la chaude couleur et la saveur du café. Pour une pénétration parfaite de l’alcool dans les grains, ces derniers sont rechargés une seconde fois en alcool, chauffés à nouveau et laissés 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 café est appelé esprit de café. Il s’évapore par le col de cygne et se condense dans le serpentin. L’infusion et l’esprit sont ensuite assemblés. L’incorporation lente de sucre cristallisé abaisse naturellement la teneur en alcool tandis que l’ajout de Cognac et de Rhum développe toute la saveur du café.

## LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l’œil : robe noyer foncée au disque cuivré. Reflets dorés sur la paroi du verre. Les larmes sont régulières, généreuses et continues.

Au nez : le nez se montre ouvert, épanoui, aromatique et plaisant avec des nuances de bois fumé et de toasts grillés. Tout en délicatesse et en douceur.

En bouche : l’entrée de bouche est généreuse. La texture enveloppe bien les papilles avec une sensation de torréfaction. La finale est longue avec une noble amertume qui rehausse la persistance.

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