

EAU-DE-VIE DE POIRE WILLIAMS JOSEPH CARTRON



Fruitée, ronde, légère et d'une belle finesse, l'Eau-de-vie de Poire Williams Joseph Cartron est issue des meilleurs terroirs des Hautes Côtes de Beaune et des monts du Lyonnais. Les vergers d'où proviennent nos fruits sont achetés dans leur intégralité. La qualité sans équivalent de notre eau-de-vie est garantie par l'utilisation des meilleurs fruits, ceux de première ramasse réservés à la table, ajoutés à ceux de deuxième ramasse destinés à la transformation. La culture en plein vent sur des coteaux faiblement irrigués apporte aux fruits un parfum bien prononcé et une délicieuse saveur d'autrefois. A toutes les étapes de l'élaboration de cette eau-de-vie, Joseph Cartron perpétue une tradition séculaire, alchimie de trois savoir-faire indissociables : ceux de l'arboriculteur, du distillateur et de la Maison Joseph Cartron.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Les fruits sont cueillis, amenés à maturité, broyés et mis à fermenter chez notre arboriculteur. La fermentation, étape délicate, est menée en cuve et dure quelques semaines. Les deux distillateurs ambulants avec lesquels nous travaillons depuis des décennies vont ensuite procéder à la distillation qui s'effectue en alambic traditionnel en cuivre de type bourguignon. Ce 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. Nos distillateurs prennent soin de séparer les têtes (le début) et les flegmes et petites eaux (la fin) pour conserver exclusivement le cœur de la distillation qui titre environ 50%. Les eaux-de-vie sont ensuite mises à l'abri de la lumière en bonbonnes de verre recouvertes d'osier et ainsi débute un vieillissement de 2 à 5 ans dans notre grenier ouvert à tous les vents. Cette méthode traditionnelle permet aux eaux-de-vie de profiter pleinement de chocs thermiques allant de 0°C l'hiver à 40°C l'été. Elles vont perdre l'agressivité de leur jeunesse et révéler toute leur force aromatique. Les différents lots sont ensuite goûtés séparément. Les eaux-de-vie les plus jeunes apporteront le parfum du fruit tandis que les plus anciennes donneront rondeur et longueur en bouche. La singularité de l'eau-de-vie de chaque distillateur apporte une richesse de goût exceptionnelle. Enfin, l'assemblage, auquel Joseph Cartron apporte un soin extrême, se fait uniquement au palais pour obtenir une eau-de-vie sans égale.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'œil : l'eau-de-vie est incolore et cristalline. Les larmes sont soutenues, serrées sur les parois du verre. Belle limpidité et brillance remarquable.

Au nez : le premier nez est doté d'un fruité mûr avec une fraîcheur aromatique discrète. Au deuxième nez après agitation, les arômes montent et s'intensifient. Joli fruité mûr d'une belle finesse sans aucune lourdeur ni défaut.

En bouche : la texture est ronde, grasse et bien harmonisée avec le fruit. Pas de défaut, beaucoup de charme. Longueur en bouche remarquable de 15 à 20 caudalies avec un fruit présent.

A servir en digestif à une température de 6°C, (celle du réfrigérateur).
Idéal dans la composition de nombreux cocktails.

Degré : 43%

Contenance : 150 cl, 70 cl et 3 cl.

A conserver à température ambiante.



1882

NUITS-SAINT-GEORGES