

# LIQUEUR DE THE NOIR FUME JOSEPH CARTRON



La Liqueur de thé noir fumé Joseph Cartron est réalisée à partir d'Imperial Or, un des assemblages de thé noir fumé de Chine les plus intéressants. Il est composé de feuilles intactes de thé Lapsang Souchong qui seront ensuite fumées au bois d'épicéa. Pour une saveur parfaite, ce noble mélange subtilement fumé est complété de fleurs de jasmin au moment du séchage. La plupart des thés noirs reçoivent un grade de qualité qui indique à la fois la finesse de la cueillette et la qualité des feuilles qui doivent rester entières. Notre Impérial Or bénéficie de l'excellent grade « Orange Pekoe » qui est uniquement attribué à la partie la plus fine de la cueillette, celle des jeunes feuilles de théier et du bourgeon terminal duveteux et délicat. Les notes de ce thé sont si savoureuses que nombre de grands chefs étoilés introduisent cet ingrédient inédit dans la composition de nouvelles recettes. Les qualités gustatives de ce thé puissant en infusion sont idéalement restituées par Joseph Cartron dans une liqueur subtile et innovante.

## LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Le procédé utilisé est totalement artisanal et révèle le savoir-faire ancestral de la Maison Joseph Cartron. Le thé et l'alcool surfin sont chargés dans le vase de l'alambic puis chauffés jusqu'à 80°C. Cette macération à chaud ne dure que quelques minutes et requiert donc rigueur et précision. L'alcool pénètre alors idéalement jusqu'au cœur des feuilles de thé, exprime tous les arômes de celles-ci et développe une belle couleur cuivrée. Le sucre cristallisé qui est ensuite incorporé abaisse naturellement la teneur en alcool et développe les saveurs fumées de ce thé aux accents tanniques. Le mélange est alors idéalement équilibré et s'épanouit pleinement. Le savoir-faire et la modernité de la Maison Joseph Cartron s'expriment ici à merveille et donnent à cette liqueur une place de choix dans l'élaboration des cocktails les plus originaux.

## LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'oeil : une jolie robe cuivrée et bronze.

Au nez : les notes de thé fumé sont délicates et s'équilibrent avec les notes de bois clair.

En bouche : l'entrée est souple et ronde. La saveur est agréablement boisée et la finale est bien tannique avec une note fumée d'une belle persistance.

Délicieux seul sur glace.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Degré : 18%

Contenance : 70 cl, 50 cl et miniature de 3 cl.

Conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.



# LIQUEUR DE THE ROOIBOS JOSEPH CARTRON



Le thé rooibos se joue des appellations et s'amuse avec sa véritable identité. En effet, ce « thé » dénué de toute théine n'est qu'un cousin botanique lointain des traditionnels théiers cultivés pour leurs précieuses feuilles. Il s'agit en réalité d'un arbuste qui se développe exclusivement en Afrique du Sud et plus particulièrement dans la région du nord de la ville du Cap. Son terrain de jeu est d'ailleurs si particulier que tous les essais de culture en dehors de cette région ont échoué. Le rooibos brouille encore les pistes car on le retrouve également sous le nom de thé rouge, en référence à la couleur de son écorce. Cette seule partie de l'arbuste entre dans la composition du thé. La qualité sélectionnée pour l'élaboration de la Liqueur de thé rooibos Joseph Cartron utilise les meilleures écorces qui sont légèrement fermentées comme c'est le cas pour un thé traditionnel. Sa saveur ronde et généreuse s'accompagne d'un beau fruité ensoleillé et d'une douce saveur vanillée. Joseph Cartron restitue ainsi toutes les qualités gustatives du thé rooibos dans une liqueur à la fois noble et originale.

## LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Le procédé utilisé est totalement artisanal et révèle le savoir-faire ancestral de la Maison Joseph Cartron. Les écorces de rooibos et l'alcool surfin sont chargés dans le vase de l'alambic puis chauffés jusqu'à 80°C. Cette macération à chaud ne dure que quelques minutes et requiert donc rigueur et précision. L'alcool pénètre alors idéalement jusqu'au cœur des écorces, exprime tous les arômes de celles-ci et développe une belle couleur rousse. Le sucre cristallisé qui est ensuite incorporé abaisse naturellement la teneur en alcool et développe les saveurs tout en générosité de ce thé si particulier. Le mélange est alors idéalement équilibré et s'épanouit pleinement. Le savoir-faire et la modernité de la Maison Joseph Cartron s'expriment ici à merveille et donnent à cette liqueur une place de choix dans l'élaboration des cocktails les plus originaux.

## LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

**A l'oeil :** la robe chène clair prend des tons acajou. Le disque est un peu vert et légèrement cuivré.

**Au nez :** subtil et délicat. Les notes de caramel et de beurre salé complètent un joli fruité qui rappelle une poire Curé bien mûre.

**En bouche :** l'entrée est pleine, ronde, généreuse et soutenue par une texture suave et onctueuse. La fin de bouche développe des notes épicées d'une belle persistance. L'ensemble est très équilibré avec les flaveurs d'un thé à bonne maturité.

Délicieux seul sur glace.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Degré : 18%

Contenance : 70 cl, 50 cl et miniature de 3 cl.

Conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.



# LIQUEUR DE THE VERT MATE JOSEPH CARTRON



Le maté, originaire d'Amérique du Sud, est considéré comme un thé vert. Mais en réalité, la plante utilisée, le yerba maté, n'est pas un théier mais un arbuste de la famille du houx. Le maté, consommé à l'origine dans unealebasse, se passait de main en main comme un symbole fort de l'hospitalité sud-américaine. On le retrouve aussi parfois sous le nom de « thé des Jésuites » en référence à leur présence au Paraguay pendant les XVIIème et XVIIIème siècles. Cette importante mission jésuite a en effet largement contribué au développement et à l'expansion de la culture du maté en Uruguay, au Chili, en Bolivie, dans le sud du Brésil et en Argentine où il est toujours cultivé aujourd'hui. La variété sélectionnée avec soin par Joseph Cartron vient d'Argentine. Afin d'obtenir le meilleur thé, les feuilles sont torréfiées et pulvérisées avant d'être utilisées. Très fidèle à la véritable saveur d'un beau thé vert, La Liqueur de thé vert maté Joseph Cartron développe une belle fraîcheur de chlorophylle ainsi qu'une douceur végétale fine et élégante.

## LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Le procédé utilisé est totalement artisanal et révèle le savoir-faire ancestral de la Maison Joseph Cartron. Les feuilles de maté et l'alcool surfin sont chargés dans le vase de l'alambic puis chauffés jusqu'à 80°C. Cette macération à chaud ne dure que quelques minutes et requiert donc rigueur et précision. L'alcool pénètre alors idéalement jusqu'au cœur des feuilles, exprime tous les arômes de celles-ci et développe une très belle couleur verte. Le sucre cristallisé qui est ensuite incorporé abaisse naturellement la teneur en alcool et développe les saveurs tout en générosité de ce thé si particulier. Le mélange est alors idéalement équilibré et s'épanouit pleinement. Le savoir-faire et la modernité de la Maison Joseph Cartron s'expriment ici à merveille et donnent à cette liqueur une place de choix dans l'élaboration des cocktails les plus originaux.

## LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'oeil : la robe chène clair prend des tons acajou. Le disque est un peu vert et légèrement cuivré.

Au nez : subtil et délicat. Les notes de caramel et de beurre salé complètent un joli fruité qui rappelle une poire Curé bien mûre.

En bouche : l'entrée est pleine, ronde, généreuse et soutenue par une texture suave et onctueuse. La fin de bouche développe des notes épicées d'une belle persistance. L'ensemble est très équilibré avec les flaveurs d'un thé à bonne maturité.

Délicieux seul sur glace.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Degré : 18%

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