

LES CERISES DE MONSIEUR JOSEPH



La qualité des fruits est au coeur de la recette des Cerises de Monsieur Joseph. Récoltées en Lorraine au sein des meilleurs vergers, la précision et la délicatesse de la cueillette des fruits sont capitales. En effet les cerises aigres de la variété Montmorency sont exclusivement prélevées à la main afin que la queue de chaque petit fruit soit bien préservée. Le moment de la cueillette est également crucial: cueillis trop tôt, les fruits manqueront de parfum et de saveur, cueillis trop tard les fruits se flétriront au fil du temps. De la qualité des fruits et de l'équilibre parfait de la liqueur résultent les délicieuses Cerises de Monsieur Joseph dont la saveur restitue tout le croquant, le goût et l'authenticité du fruit chers à la Maison Joseph Cartron.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

A peine récoltées, et pour garantir l'extrême fraîcheur des fruits, les cerises sont immédiatement plongées dans des fûts remplis d'un mélange d'alcool surfin et d'eau. Les proportions du mélange sont précises. Il est en effet très important que sa teneur en eau soit identique à celle des fruits : c'est à cette seule condition que les cerises resteront bien charnues et appétissantes. Environ 6 mois sont ensuite nécessaires au mélange pour pénétrer les cerises de façon optimale et ainsi rendre le mélange parfaitement homogène. Les fruits sont ensuite préparés, nettoyés manuellement, les cerises séparées les unes des autres et soigneusement égouttées. Vient l'étape finale de la mise en bocaux dans lesquels les fruits sont délicatement disposés. Puis la liqueur, composée du mélange ayant servi à la macération, d'infusion de cerises noires et de sucre cristallisé, est ajoutée. 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

Au nez : le nez, épanoui avec des notes de fleurs de cerises et de noyau, se double d'une belle fraîcheur.

En bouche : texture sur le croquant et la fermeté du fruit avec une belle harmonie entre sucrosité et saveur du fruit. La bouche est suave et gourmande avec une finale d'une très belle longueur.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Délicieux en fin de repas.

Idéal en pâtisserie.

Degré : 20%.

Contenance : 350 ml et 900 ml.

Conserver au frais après ouverture si le bocal doit rester ouvert pendant plusieurs mois.

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



1882

NUITS-SAINT-GEORGES