

EAU-DE-VIE DE POIRE WILLIAMS DES MONTS DE LA CÔTE D'OR JOSEPH CARTRON



D'une finesse aromatique exceptionnelle et d'une longueur en bouche éternelle, l'Eau-de-vie de Poire Williams des Monts de la Côte d'Or Joseph Cartron est destinée aux connaisseurs et aux amoureux de la poire. Niché au cœur du meilleur terroir bourguignon sur le vignoble des Hautes Côtes de Beaune dans le hameau d'Orches, le verger d'où proviennent nos poires Williams est acheté dans son intégralité. La qualité sans équivalent de cette 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 non irrigués apporte aux fruits une forte concentration en sucre et une vraie typicité. 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. 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 le 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 ajouteront une belle 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, sans réduction, pour obtenir une eau-de-vie d'exception, particulièrement concentrée en fruit.

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 d'intensité aromatique marquée et dense. Le climat et le terroir apportent fraîcheur, concentration et finesse aromatique exceptionnelle. La qualité de la poire est présente. Le deuxième nez apporte un fruité frais élégant soutenu par la pureté du fruit.

En bouche : l'attaque est racée. Texture grasse, soyeuse et suave construite sur la finesse et l'élégance. La bouche ne brûle pas. La magie du terroir marque son empreinte par une longueur en bouche éternelle et supérieure à 25 caudalies.

A servir en digestif à une température de 6°C, (celle du réfrigérateur).

Degré : 49%

Contenance : 70 cl.

A conserver à température ambiante.



1882

NUITS-SAINT-GEORGES