

CRÈME DE MIRABELLE JOSEPH CARTRON



La Lorraine est la terre de prédilection de la mirabelle. Le climat continental, très chaud en été, permet aux fruits de se gorger de soleil pour arriver à pleine maturité entre mi-août et mi-septembre lorsque le moment de la récolte est arrivé. Bien sucrée et d'un beau jaune orangé, cette petite prune délicieuse en bouche incarne toute l'authenticité du terroir dont elle est issue. C'est tout naturellement au sein de ce terroir que la Maison Joseph Cartron sélectionne les fruits qui seront longuement infusés développant rondeur, fraîcheur et pureté, tandis que l'ajout de l'eau-de-vie apporte finesse et force. Ce mariage délicat assure un équilibre parfait et une longueur en bouche remarquable à la Crème de Mirabelle Joseph Cartron.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Les cuves sont chargées de fruits aux 2/3 de leur volume puis remplies d'alcool surfin. La macération, conduite à froid, dure de 7 à 8 semaines jusqu'à ce que le mélange soit parfait. L'infusion ainsi obtenue est alors soutirée, puis filtrée avec soin. L'incorporation lente de sucre cristallisé abaisse naturellement la teneur en alcool et développe la saveur du fruit, tandis que l'eau-de-vie de Mirabelle apporte puissance aromatique et élégance. La crème est alors idéalement équilibrée et s'exprime pleinement. 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

A l'oeil : robe limpide et brillante d'un beau chêne clair avec des nuances d'orangées. La viscosité assez discrète annonce fraîcheur et faible sucrosité.

Au nez : nez épanoui, expressif et élégant, d'une remarquable pureté et très frais.

En bouche : suave, sans aucune sensation de sucrosité. Les flaveurs du fruit s'enrichissent d'une sensation de confiture fraîchement cuite. Finale d'une très belle persistance.

Délicieux seul sur glace.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Idéal pour rehausser cuisine et desserts.

Degré : 20%

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