

LA BOURGOGNE EN HERITAGE

LA BOURGOGNE FAIT PARTIE INTEGRANTE DE L'HISTOIRE DE LA FAMILLE CARTRON DEPUIS PLUS DE TROIS SIECLES

En effet, Jean Cartron quitte l'ouest de la France, et plus précisément la Vendée, au moment de la Révolution Française pour venir s'installer en Bourgogne, à Argilly, à quelques kilomètres de Nuits-Saint-Georges. Il devient rapidement propriétaire terrien grâce à son mariage avec une Bourguignonne.

Par la suite, son petit-fils, Pierre Cartron, le père de Joseph, s'installe à Nuits-Saint-Georges au début des années 1870. C'est dans cette ville que Joseph créera la société éponyme en 1882 où elle est toujours ancrée.

C'est aussi la Bourgogne qui lui a donné ses armes en lieu et place des licornes et l'envie de rechercher l'excellence du goût. Depuis cette date, Nuits-Saint-Georges et la Bourgogne ont toujours été le berceau de la famille Cartron.

LA BOURGOGNE EST LE COEUR ET L'INSPIRATION DE LA MAISON JOSEPH CARTRON

Les produits Joseph Cartron s'inscrivent dans la tradition des produits bourguignons : les liens étroits et durables créés avec les producteurs et distillateurs du terroir depuis plusieurs générations ont permis à la Maison Joseph Cartron de construire de véritables partenariats, d'acquérir une connaissance intime du fruit et de travailler ses créations avec les variétés de fruits les plus aromatiques, dans le respect des recettes originales.

Aujourd'hui encore, la Maison Joseph Cartron achète 70% de ses fruits en Bourgogne, ce qui lui permet de choisir elle-même le moment de la récolte et de travailler les fruits à un stade de maturité optimum.

L'utilisation de ces variétés de fruits locales, souvent à faible rendement comme le cassis Noir de Bourgogne, permet des créations typiquement bourguignonnes absolument incomparables en terme de goût telles que :

- La Crème de Cassis de Bourgogne qui a toujours été le fer de lance de la Maison
- Les Crèmes de Pêche de Vigne, de Framboise, de Cerise de Bourgogne
- Le Ratafia et le Guignolet de Bourgogne
- La Poire Williams des Monts de la Côte d'Or
- Le Marc et la Fine de Bourgogne ...

Pour protéger ce goût si particulier de la Bourgogne, la Maison Joseph Cartron s'inscrit dans une démarche comparable à celle de l'A.O.C. dans laquelle le terroir, le climat, l'exposition du sol, le choix des variétés et les savoir-faire de l'ensemble de la filière sont intimement liés.

Ainsi, pour le cassis et notamment pour la variété "Noir de Bourgogne", elle participe à la filière régionale qui s'est créée entre producteurs et transformateurs de fruits depuis le milieu du XIXème siècle.

Enfin, c'est en Bourgogne, au début du XXème siècle, que la boisson mariant le vin de Bourgogne à la crème de cassis a été créée puis rendue célèbre par le Chanoine Kir qui la fit déguster à l'Assemblée Nationale.

La gastronomie bourguignonne tient également une place importante dans la gastronomie française. Ainsi les vins, crèmes de cassis, fromages, moutardes et autres pains d'épices sont des produits reconnus mondialement et de nombreux Chefs étoilés sont installés dans la région. Il existe un véritable Art de Vivre et de recevoir en Bourgogne dont la Maison Joseph Cartron est un ambassadeur.

Page 1/2

LA BOURGOGNE EN HERITAGE

LA CONFRERIE DES CHEVALIERS DU TASTEVIN, UNE HISTOIRE FAMILIALE

Créée en 1934 par 7 fondateurs, dont Camille Rodier et Georges Faiveley, mais également Henri Cartron, arrière-grand-père de Judith, la Confrérie des Chevaliers du Tastevin a pour objectif en ce temps de crise, de promouvoir les vins de Bourgogne. Elle ne consacre que peu de nouveaux membres chaque année.

Tout nouveau Chevalier postulant, présenté par deux parrains, doit confirmer devant ses pairs son attachement à la Bourgogne, mais aussi aux valeurs du terroir en qualité d'amateur et de défenseur du vin de Bourgogne.

A 40 ans, Judith Cartron, cinquième génération de la fameuse lignée de distillateurs bourguignons, est ainsi la première femme de la famille Cartron à entrer dans le cercle très fermé des Chevaliers du Tastevin comme l'ont fait précédemment ses aïeuls, dirigeants de la Maison :

- Henri Cartron, co-fondateur de la Confrérie en 1934
- Armand Cartron, nommé Grand Argentier de la Confrérie et Membre du Grand Conseil
- Xavier Cartron, intronisé Chevalier de la Confrérie

Judith Cartron a été intronisée Chevalier de la Confrérie en 2008 par le Grand Maître de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin dans l'enceinte du Château du Clos de Vougeot lors du Chapitre des Arts : "Par Noé, père de la vigne, par Bacchus, Dieu du vin, et par Saint Vincent, patron des vignerons".

Par ce sacre, Judith Cartron signe sa fierté, son attachement, son engagement et sa reconnaissance des richesses de son terroir, de ses racines et travaille, tout comme ses prédécesseurs à la promotion de la Bourgogne.