

GUIGNOLET KIRSCH JOSEPH CARTRON



Créé à partir de petites cerises, les guignes, les religieuses bénédictines d'Anjou sont les premières à produire du Guignolet dans la première moitié du XVIIIème siècle. La recette se diffusera ensuite à la Bourgogne à partir du XIXème siècle. Aujourd'hui, c'est l'équilibre subtil entre moelleux et fraîcheur qui caractérise le Guignolet Kirsch Joseph Cartron. Deux variétés soigneusement choisies entrent dans sa composition : la cerise noire Burlat et la cerise aigre Montmorency. Dosées dans des proportions égales, la première donne de la rondeur à l'apéritif tandis que la seconde lui apporte la fraîcheur du fruit frais. L'ajout de Kirsch amène profondeur et longueur en bouche à cet apéritif.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Les cuves, distinctes pour les cerises noires et les cerises aigres, sont chargées de fruits aux 2/3 de leur volume puis remplies d'alcool surfin. La macération, conduite à froid, dure de 4 à 5 semaines jusqu'à ce que couleur et arômes des cerises soient parfaitement transférés sur l'alcool. Les infusions ainsi obtenues sont alors soutirées, puis filtrées avec soin et enfin assemblées. L'incorporation lente d'une petite quantité de sucre cristallisé abaisse naturellement la teneur en alcool et développe la saveur des cerises. Enfin, l'ajout de Kirsch parfait le mélange. 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 brique orangée. La viscosité s'avère discrète sur la paroi du verre. Fluidité et belle brillance.

Au nez : ouvert et plaisant. Sensation de noyau de cerise avec des notes de pâte d'amande.

En bouche : la bouche est pleine, grasse et ronde. Bel équilibre entre fraîcheur et moelleux. On trouve des notes de clafoutis aux cerises avec noyaux. Saveur briochée en fin de bouche. Belle longueur entre 10 et 15 caudalies.

A servir à l'apéritif sur glace, à une température de 6°C (celle du réfrigérateur).

Degré : 15%

Contenance : 70 cl et 3 cl.

Conserver au frais après ouverture si la bouteille doit rester ouverte pendant plusieurs mois.

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



1882

NUITS-SAINT-GEORGES