

RATAFIA DE BOURGOGNE JOSEPH CARTRON



Le mot ratafia apparaît vers 1675 et correspond à tout breuvage que l'on boit en ratifiant un traité ou un contrat. Son mode de fabrication est décrit dans de nombreux ouvrages, en particulier dans celui de Demachy intitulé Art du distillateur liquoriste paru en 1775. A l'époque, le Ratafia de Bourgogne est déjà composé d'un mélange de moût de raisin, récolté dans sa zone géographique d'appellation, qui subit un mutage avec une Fine ou un Marc de Bourgogne. Joseph Cartron a choisi le Chardonnay bourguignon pour le moût, choix opéré à l'issue de divers essais et recherches. En effet ce cépage, caractéristique des vins blancs bourguignons, allié à une subtile Fine de Bourgogne et à la note légèrement boisée du vieillissement en fût ancien, donne toute sa spécificité au Ratafia de Bourgogne Joseph Cartron et lui permet de développer un fort caractère aromatique et une agréable onctuosité.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Le Ratafia de Bourgogne Joseph Cartron résulte de l'ajout de Fine de Bourgogne au moût de Chardonnay d'appellation Bourgogne soigneusement sélectionné par nos soins. Cette opération appelée "mutage" consiste à bloquer la fermentation du jus de raisin qui vient de démarrer, par l'ajout de la proportion ad hoc de Fine de Bourgogne. Tout le pouvoir sucrant et aromatique du Chardonnay de Bourgogne est gardé. Le mélange ainsi obtenu est mis à vieillir en foudres de chêne centenaires qui, grâce à l'ancienneté des bois, assurent à notre Ratafia de Bourgogne une typicité fruitée bien équilibrée. La maturation dure de 18 à 24 mois et, pendant ce temps, le mélange va lentement respirer à travers le bois pour devenir un apéritif rond et moelleux. La détermination du temps de maturation se fera uniquement au palais et c'est là encore un des secrets du savoir-faire de la Maison Joseph Cartron.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'oeil : robe jaune or au disque lumineux. Très belle brillance et belle limpidité. Le jambage est soutenu.

Au nez : le nez est discret avec une sensation de raisin d'une belle maturité. Finesse et douceur aromatique.

En bouche : la texture en bouche est ronde, suave et grasse. La bouche confirme le nez avec une sensation de croquer du raisin mur. L'ensemble est construit sur l'élégance, la finesse. La sucrosité reste en retrait. Aucune lourdeur en bouche. La longueur en bouche est remarquable.

A servir à l'apéritif, à une température de 6°C (celle du réfrigérateur). Idéal en accompagnement d'un foie gras ou d'un dessert relevé par exemple d'ananas, de pain d'épices, de caramel ou de chocolat.

Degré : 18%

Contenance : 75 cl et miniature de 3 cl.

A conserver à température ambiante.



1882

NUITS-SAINT-GEORGES