

CARTRON N°7



Il y a plus de soixante ans, Armand Cartron qui tient alors les rênes de la maison Joseph Cartron, se lance dans la création d'un apéritif qu'il destine aux repas de famille qu'il affectionne tant. En authentique épicurien, il se tourne naturellement vers le terroir local pour le choix des ingrédients et notamment vers la **Bourgogne des fruits rouges**. Cerise aigre Montmorency, cerise noire Chalonaise, framboise Lloyd George et cassis Noir de Bourgogne entrent dans la préparation et feront partie des **quinze composants** de cet apéritif. Réputé pour la finesse de son nez et de son palais, c'est en véritable artiste qu'Armand Cartron élabore sa recette idéale. Il compose, il cherche, il invente pour trouver l'harmonie parfaite. Au terme de cette quête, le septième essai sera finalement adopté et donnera son nom à ce nouvel apéritif unique qui allie **subtilité, caractère et équilibre**. La recette, toujours jalousement gardée, établit la juste proportion de chaque ingrédient. Le Cartron n°7 demeure aujourd'hui encore une curiosité familiale tout à fait savoureuse.

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 4 à 5 semaines jusqu'à ce que couleur et arômes des fruits soient parfaitement transférés sur l'alcool. Les infusions ainsi obtenues sont alors soutirées, puis filtrées avec soin. Les autres ingrédients sont ensuite ajoutés et apportent finesse et complexité à l'apéritif. Puis l'incorporation lente de sucre cristallisé abaisse naturellement la teneur en alcool et développe la saveur des fruits. L'apéritif est alors idéalement saturée 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 : la robe est brillante et d'une belle teinte rubis avec des disques aux pourtours bleutés.

Au nez : le nez est fin, expressif et très élégant. La gamme des parfums évolue du noyau de cerise vers la fraîcheur fruitée de la framboise.

En bouche : l'attaque est souple avec une sensation tendre et moelleuse. La bouche est puissante, équilibrée et exprime le croquant du fruit. On retrouve la framboise en rétro olfaction.

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

Se révèle étonnant utilisé dans certains cocktails.

Degré : 20%

Contenance : 70 cl.

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

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



1882

NUITS-SAINT-GEORGES