

LIQUEUR DE PRUNELLE JOSEPH CARTRON



La prunelle est une petite baie violette qu'on trouve uniquement à l'état sauvage. A pleine maturité, elle devient noire et brillante et est récoltée après les premières gelées dans les campagnes des pays de l'Europe Orientale. Seuls les noyaux entrent dans la fabrication de la Liqueur de Prunelle Joseph Cartron, le goût élégant de leurs amandes lui donnant toute sa typicité. Leur lente macération ainsi que la qualité de la recette Joseph Cartron restituent toute la saveur si particulière de la prunelle. La douceur des noyaux donne toute son authenticité et sa finesse à cette liqueur de tradition bourguignonne.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

La chair des prunelles est méticuleusement retirée, puis les noyaux sont rigoureusement brossés et séchés. Les cuves sont chargées d'un tiers de noyaux et de deux tiers d'alcool surfin. La macération, conduite à froid, dure environ 6 mois jusqu'à ce que le mélange soit parfait. C'est le temps minimum nécessaire à l'alcool pour pénétrer l'amande du noyau, en capturer tout son arôme et prendre sa belle couleur mordorée. L'infusion 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 noyau. La liqueur 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 : jolie robe jaune or pâle d'une belle brillance. Jambage soutenu. Liqueur onctueuse après agitation.

Au nez : le nez est sur le noyau. Sensation de chaleur aromatique. Liqueur très fine, très délicate où la palette aromatique se montre remarquable.

En bouche : l'entrée de bouche est généreuse, ronde, franche et dotée d'une sucrosité discrète. En rétro olfaction, on retrouve la saveur persistante du noyau. Longueur en bouche exceptionnelle.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

A servir en digestif à température ambiante.

Degré : 40%

Contenance : 70 cl et miniature de 3 cl.

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



1882

NUITS-SAINT-GEORGES