

LE MARC ET LA FINE DE BOURGOGNE

MARC DE BOURGOGNE HORS D'ÂGE JOSEPH CARTRON

20 ANS D'ÂGE - A.O.C.



Seules les eaux-de-vie d'exception méritent de vieillir 20 ans. La qualité sans égale du Marc de Bourgogne Hors d'Âge Joseph Cartron réside, entre autres, dans l'utilisation exclusive des marcs de vins rouges issus d'appellations contrôlées choisies parmi les plus réputées : Chambolle-Musigny, Gevrey-Chambertin, Vosne-Romanée, Aloxe-Corton, Volnay ou encore Pommard pour n'en citer que quelques unes. La sélection unique des marcs de vins rouges de cépage pinot noir ainsi qu'une distillation soignée, un vieillissement régulier et un assemblage délicat donnent à notre Marc toute sa riche matière, sa complexité et sa typicité. A toutes les étapes de l'élaboration de cette eau-de-vie de garde, Joseph Cartron perpétue une tradition séculaire, alchimie de trois savoir-faire indissociables : ceux du viticulteur, du distillateur et de la Maison Joseph Cartron.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Joseph Cartron utilise la matière végétale des raisins rouges qui ont été égrappés lors des vendanges et doucement pressés après fermentation. Les marcs sont conservés en cuve à l'abri de l'air et de la lumière pendant environ deux mois. Cette méthode permet d'homogénéiser la matière première ce qui assure à notre eau-de-vie un vieillissement régulier, gage de grande qualité, et une longueur en bouche puissante. Les trois bouilleurs de cru avec lesquels nous travaillons depuis des décennies vont ensuite procéder à la distillation qui s'effectue en alambic traditionnel en cuivre de type bourguignon. Les distillateurs ambulants sont des hommes d'expérience qui travaillent - ils aiment à le dire eux-mêmes - à l'oreille, à l'œil et au toucher. Leur savoir-faire se transmet de père en fils. Chacune des eaux-de-vie ainsi produites, qui titrent environ 50%, reflète le talent du distillateur et la qualité du terroir. Il en résulte des eaux-de-vie différentes dont les singularités apportent une richesse de goût exceptionnelle. Pleines de promesses, elles sont ensuite conservées séparément dans des foudres de chêne. Commence alors la longue période de l'élevage et du vieillissement sous bois qui durera au moins 20 ans pour les eaux-de-vie jugées dignes d'atteindre un aussi grand âge, ce qui exige un suivi particulièrement attentif. C'est ici que tout l'art et le savoir-faire ancestral de la Maison Joseph Cartron s'expriment pleinement ainsi qu'au moment délicat de l'assemblage de ces eaux-de-vie parvenues patiemment à cet exceptionnel niveau de maturité.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'oeil : robe vieux chêne, ambre clair. Limpidité et brillance moyenne. Jambage soutenu.

Au nez : ouvert avec une jolie complexité aromatique. On sent le raisin écrasé, des notes de moûts et de pépins de raisins, mais aussi un côté menthe poivrée et vanillée.

En bouche : jolie amplitude de bouche fondue, douce et patinée. La texture est équilibrée. Boisé fin de belle origine. Le produit est très fondu et l'ensemble équilibré et sans aucune chaleur. Belle longueur en bouche de 20 à 25 caudalies.

A servir en digestif à température ambiante.

Degré : 42%

Contenance : 70 cl.

A conserver à température ambiante.



1882

NUITS-SAINT-GEORGES

MARC DE BOURGOGNE HORS D'ÂGE JOSEPH CARTRON

10 ANS D'ÂGE - A.O.C.



La qualité sans égale du Marc de Bourgogne Hors d'Âge Joseph Cartron réside, entre autres, dans l'utilisation exclusive des marcs de vins rouges issus d'appellations contrôlées choisies parmi les plus réputées : Chambolle-Musigny, Gevrey-Chambertin, Vosne-Romanée, Aloxe-Corton, Volnay ou encore Pommard pour n'en citer que quelques unes. La sélection unique des marcs de vins rouges de cépage pinot noir ainsi qu'une distillation soignée, un vieillissement régulier et un assemblage délicat donnent à notre Marc de Bourgogne toute sa riche matière, sa complexité et sa typicité. A toutes les étapes de l'élaboration de cette eau-de-vie de garde, Joseph Cartron perpétue une tradition séculaire, alchimie de trois savoir-faire indissociables : ceux du viticulteur, du distillateur et de la Maison Joseph Cartron.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Joseph Cartron utilise la matière végétale des raisins rouges qui ont été égrappés lors des vendanges et doucement pressés après fermentation. Les marcs sont conservés en cuve à l'abri de l'air et de la lumière pendant environ deux mois. Cette méthode permet d'homogénéiser la matière première ce qui assure à notre eau-de-vie un vieillissement régulier, gage de grande qualité, et une longueur en bouche puissante. Les trois bouilleurs de cru avec lesquels nous travaillons depuis des décennies vont ensuite procéder à la distillation qui s'effectue en alambic traditionnel en cuivre de type bourguignon. Les distillateurs ambulants sont des hommes d'expérience qui travaillent - ils aiment à le dire eux-mêmes - à l'oreille, à l'œil et au toucher. Leur savoir-faire se transmet de père en fils. Chacune des eaux-de-vie ainsi produites, qui titrent environ 50%, reflète le talent du distillateur et la qualité du terroir. Il en résulte des eaux-de-vie différentes dont les singularités apportent une palette de goût exceptionnelle. Pleines de promesses, elles sont ensuite conservées séparément dans des foudres de chêne différents. Commence alors la longue période de l'élevage et du vieillissement sous bois qui durera au moins 10 ans, ce qui exige un suivi particulièrement attentif. C'est ici que tout l'art et le savoir-faire ancestral de la Maison Joseph Cartron s'expriment pleinement ainsi qu'au moment délicat de l'assemblage de ces eaux-de-vie parvenues patiemment à parfaite maturité.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'œil : robe jaune or d'une très belle brillance. Jambage soutenu sur la paroi du verre.

Au nez : notes de marc écrasé, de foin humide. Le fruité est encore présent avec des sensations de pellicules de raisins : on croque dans le fruit.

En bouche : l'attaque est généreuse et chaude mais non dénuée de finesse et de saveur fruitée. Bel équilibre d'ensemble. La texture en bouche est très fraîche malgré l'élevage en foudre de chêne. La longueur en bouche est de 20 à 25 caudalies.

A servir en digestif à température ambiante.

Degré : 45%

Contenance : 150 cl, 70 cl et miniature de 3 cl.

A conserver à température ambiante.



1882

NUITS-SAINT-GEORGES

TRES VIEILLE FINE DE BOURGOGNE JOSEPH CARTRON A.O.C.



Si le Marc de Bourgogne descend du raisin, on dit de la Fine de Bourgogne qu'elle est la digne fille du vin. Les fines utilisées sont distillées à partir de vins d'appellations contrôlées d'exception : Chambolle-Musigny, Gevrey-Chambertin, Vosne-Romanée, Aloxe-Corton, Volnay ou encore Pommard pour n'en citer que quelques uns. Après vieillissement sous bois et tirage au clair, on sélectionne la partie des vins qui repose au fond des pièces (tonneaux bourguignons) : ce sont des vins riches en lies très fines. Viendront ensuite, après distillation, le lent vieillissement et l'assemblage précis qui donneront toute sa typicité à la Très Vieille Fine de Bourgogne Joseph Cartron. A toutes les étapes de l'élaboration de cette eau-de-vie de garde, Joseph Cartron perpétue une tradition séculaire, alchimie de trois savoir-faire indissociables : ceux du viticulteur, du distillateur et de la Maison Joseph Cartron.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Après le soutirage, les vins riches en lies fines sont conservés à l'abri de l'air et de la lumière en cuves ouillées et fermées : ainsi ils ne peuvent pas ni s'oxyder, ni évoluer. Les trois bouilleurs de cru avec lesquels nous travaillons depuis des décennies procèdent ensuite à la distillation qui s'effectue en alambic traditionnel en cuivre de type bourguignon. Les distillateurs ambulants sont des hommes d'expérience qui travaillent - ils aiment à le dire eux-mêmes - à l'oreille, à l'œil et au toucher. Leur savoir-faire se transmet de père en fils. Nos distillateurs prennent soin de séparer les têtes (le début) et les flegmes et petites eaux (la fin) pour conserver exclusivement le cœur de la distillation. Chacune des eaux-de-vie ainsi produites, qui titrent environ 50%, reflète le talent du distillateur et la qualité du terroir. Il en résulte des eaux-de-vie différentes dont les singularités apportent une richesse de goût exceptionnelle. Pleines de promesses, elles sont ensuite conservées séparément dans des foudres de chêne différents. Commence alors la longue période de l'élevage et du vieillissement sous bois qui durera de 6 à 10 ans, ce qui exige un suivi attentif. C'est ici que tout l'art et le savoir-faire ancestral de la Maison Joseph Cartron s'expriment pleinement ainsi qu'au moment délicat de l'assemblage de ces eaux-de-vie parvenues patiemment à parfaite maturité.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'œil : robe jaune pâle avec des nuances de chêne clair.

Au nez : notes végétales, épicées, de poivre blanc, de cannelle et de vanille amenées par le bois. Arômes de sarments vieillis et de lie de vin. Le nez est épanoui, fin. Produit équilibré, pur, frais sans côté brûlant.

En bouche : l'attaque est ample, racée et dotée d'une texture ronde, grasse à la saveur fruitée. La finale se montre noble et élégante. Très belle longueur en bouche de 25 caudalies.

A servir en digestif à température ambiante.

Degré : 43%

Contenance : 150 cl, 70 cl et miniature de 3 cl.

A conserver à température ambiante.



1882

NUITS-SAINT-GEORGES