

LE SAVOIR-FAIRE

LA SELECTION DES FRUITS

Pour la fabrication de ses crèmes et de ses liqueurs, la Maison sélectionne les variétés de fruits les plus fidèles à l'esprit du terroir bourguignon, les plus aromatiques, celles qui seront les plus aptes à révéler leur parfum si singulier dans l'alcool surfin, et ce, même si elles sont plus fragiles, plus coûteuses et plus difficiles à trouver.

Les noms de ces variétés utilisées par la Maison Joseph Cartron résonnent comme autant d'invitations à la découverte de saveurs rares : cassis Noir de Bourgogne, pêche de vigne des coteaux bourguignons, framboise Lloyd George, cerise aigre Montmorency, cerise noire Chalonaise, abricot à noyau doux des Monts du Lyonnais, melon de Cavaillon, fèves de cacao de Côte d'Ivoire...

Pour la fabrication de ses eaux-de-vie, la Maison Joseph Cartron achète l'intégralité des poires Williams du verger, y compris les plus gros fruits, les plus goûteux, ceux habituellement réservés à la table.

De même, pour le Marc et la Fine de Bourgogne, les produits viennent des meilleures appellations en Côte de Nuits et Côte de Beaune : Chambolle-Musigny, Gevrey-Chambertin, Morey-Saint-Denis, Vosne-Romanée, Chorey-Les-Beaune, Aloxe-Corton, Volnay, Pommard...

Elle s'assure ainsi la qualité la plus élevée dès la conception de l'eau-de-vie.

L'ELABORATION DU GOUT : LES CREMES ET LIQUEURS DE CREATION

Les opérations, délicates, sont menées de façon artisanale, dans le respect de procédés de fabrication et de recettes éprouvés par le temps : Pour les crèmes et les liqueurs, les fruits, une fois récoltés à pleine maturité, sont mis en cuve de macération avec l'alcool surfin. Le temps de macération est défini pour chaque fruit en fonction de sa capacité à transférer parfaitement son parfum sur l'alcool.

C'est en effet en trouvant le juste équilibre entre le fruit, l'alcool et le sucre, que se révélera pleinement l'authenticité du fruit. Cet équilibre est unique pour chacun des différents produits et a été obtenu après de multiples essais en laissant parler le cœur et le palais.

Pour la fabrication des liqueurs d'agrumes (triple sec, curaçao, mandarine), de cacao et de café, les huiles essentielles d'orange et de mandarine, les grains de café ou les fèves de cacao sont encore distillés par nos soins, dans un alambic traditionnel appelé poire à parfum. Sa forme spécifique permet de concentrer les arômes et de donner à la liqueur un parfum incomparable.