

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'œil : 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