



LES APÉRITIFS DE BOURGOGNE

CREMANT DE BOURGOGNE BLANC DE NOIRS JOSEPH CARTRON A.O.C.



Depuis 1975, l'utilisation du terme Crémant est réglementée et réservée aux vins effervescents préparés selon la méthode traditionnelle champenoise. Le Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs Joseph Cartron A.O.C répond à des critères de fabrication très exigeants. Très harmonieux avec les crèmes de fruits, il est élaboré en Bourgogne à partir de cépage Pinot Noir et d'une plus petite proportion de cépage Gamay : le premier apporte vigueur et structure au vin tandis que le second restitue toutes les notes fruitées du raisin. Dégusté seul, il révélera sa personnalité très aromatique et bien équilibrée.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Les raisins sont doucement pressés entiers. Le jus du début de pressurage dit cuvée, plus sucré, est séparé des jus de fin de pressurage appelés tailles. La vinification débute par la fermentation alcoolique qui permet de transformer le jus en vin. Vient ensuite la fermentation malo-lactique qui enlève l'acidité indésirable du vin. Le Crémant est un vin d'assemblage. Les vins de base sont tous dégustés et uniquement assemblés au palais : la cuvée et une petite quantité de tailles apportent une belle typicité et forment l'heureux mariage. La singularité de chaque jus apporte une richesse de goût exceptionnelle et permet d'obtenir le parfait assemblage du Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs Joseph Cartron. Puis le vin est mis en bouteille. Intervient ensuite l'ultime fermentation, cruciale, car elle déterminera la qualité et la finesse des bulles. A l'issue des neuf mois de maturation imposés par l'A.O.C., viennent les phases de remuage et de dégorgement qui éliminent les dépôts pour donner limpidité et brillance au vin.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'oeil : la robe est jaune pâle. Belle montée en cheminée de bulles fines. Cordon crémeux et belle persistance des bulles.

Au nez : frais avec une sensation de fleurs blanches et de pomme verte. Notes aux arômes vanillés.

En bouche : l'attaque est fraîche. Belle couverture des bulles sur la langue. Crémant bien équilibré. La densité du pinot noir donne la structure et la longévité de 2 à 3 ans du produit. Le dosage se montre équilibré et la texture est pleine, nette et fine en fin de bouche. Persistance de 8 à 10 caudalies.

A servir à une température de 6°C (celle du réfrigérateur).

Harmonie exceptionnelle avec les crèmes de fruits Joseph Cartron : 1/5 de crème de fruit + 4/5 de Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs Joseph Cartron.

Degré : 12%

Contenance : 75 cl.

A conserver couché, à l'abri de la lumière, en cave ou dans un endroit frais.



GUIGNOLET JOSEPH CARTRON



La sélection des cerises et leur assemblage, voilà tout le secret de la fraîcheur et de la vivacité du Guignolet Joseph Cartron. Les fruits sont cultivés au sein du terroir local, à moins de 25 kilomètres de Nuits-Saint-Georges. Les mêmes producteurs depuis plusieurs générations fournissent à Joseph Cartron deux variétés minutieusement sélectionnées : la cerise noire de la variété Chalonnaise et la cerise aigre de la variété Montmorency. Dosées dans des proportions égales, la première donne du moelleux à l'apéritif tandis que la seconde apporte toute l'énergie et la fraîcheur du fruit frais.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Les cuves, distinctes pour les cerises noires et les cerises aigres, 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 cerises soient parfaitement transférés sur l'alcool. Les infusions ainsi obtenues sont alors soutirées, puis filtrées avec soin et enfin assemblées. L'incorporation lente d'une petite quantité de sucre cristallisé abaisse naturellement la teneur en alcool et développe la saveur des cerises. 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 : robe aux nuances tuilées. Belle brillance avec un pourtour de disque légèrement brique. Assez fluide. L'effet de capillarité est assez soutenu.

Au nez : aromatique marqué par le noyau frais.

En bouche : l'attaque de bouche est moelleuse. La pureté du fruit domine sans aucune agressivité. Très belle vivacité en fin de bouche donnant une sensation de fraîcheur. La finale est très gourmande : on croque la chair du fruit frais sans impression pâteuse ou lourde.

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

Degré : 16%

Contenance : 100 cl.

A conserver à température ambiante.



1882

NUITS-SAINT-GEORGES

GUIGNOLET KIRSCH JOSEPH CARTRON



Un équilibre subtil entre moelleux et fraîcheur, voilà tout le secret du Guignolet Kirsch Joseph Cartron. Les fruits sont cultivés au sein du terroir local, à moins de 25 kilomètres de Nuits-Saint-Georges. Les mêmes producteurs depuis plusieurs générations fournissent à Joseph Cartron deux variétés minutieusement sélectionnées : la cerise noire de la variété Chalonnaise et la cerise aigre de la variété Montmorency. Dosées dans des proportions égales, la première donne de la rondeur tandis que la seconde apporte la fraîcheur du fruit frais. L'ajout de Kirsch amène profondeur et longueur en bouche à cet apéritif.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Les cuves, distinctes pour les cerises noires et les cerises aigres, 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 cerises soient parfaitement transférés sur l'alcool. Les infusions ainsi obtenues sont alors soutirées, puis filtrées avec soin et enfin assemblées. L'incorporation lente d'une petite quantité de sucre cristallisé abaisse naturellement la teneur en alcool et développe la saveur des cerises. Enfin, l'ajout de Kirsch parfait le mélange. 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 : robe brique orangée. La viscosité s'avère discrète sur la paroi du verre. Fluidité et belle brillance.

Au nez : ouvert et plaisant. Sensation de noyau de cerise avec des notes de pâte d'amande.

En bouche : la bouche est pleine, grasse et ronde. Bel équilibre entre fraîcheur et moelleux. On trouve des notes de clafoutis aux cerises avec noyaux. Saveur briochée en fin de bouche. Belle longueur entre 10 et 15 caudalies.

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

Degré : 15%

Contenance : 100 cl.

A conserver à température ambiante.



1882

NUITS-SAINT-GEORGES

RATAFIA DE BOURGOGNE JOSEPH CARTRON



Le mot ratafia apparaît vers 1675 et correspond à tout breuvage que l'on boit en ratifiant un traité ou un contrat. Son mode de fabrication est décrit dans de nombreux ouvrages, en particulier dans celui de Demachy intitulé Art du distillateur liquoriste paru en 1775. A l'époque, le Ratafia de Bourgogne est déjà composé d'un mélange de moût de raisin, récolté dans sa zone géographique d'appellation, qui subit un mutage avec une Fine ou un Marc de Bourgogne. Joseph Cartron a choisi le Chardonnay bourguignon pour le moût, choix opéré à l'issue de divers essais et recherches. En effet ce cépage, caractéristique des vins blancs bourguignons, allié à une subtile Fine de Bourgogne et à la note légèrement boisée du vieillissement en fût ancien, donne toute sa spécificité au Ratafia de Bourgogne Joseph Cartron et lui permet de développer un fort caractère aromatique et une agréable onctuosité.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Le Ratafia de Bourgogne Joseph Cartron résulte de l'ajout de Fine de Bourgogne au moût de Chardonnay d'appellation Bourgogne soigneusement sélectionné par nos soins. Cette opération appelée "mutage" consiste à bloquer la fermentation du jus de raisin qui vient de démarrer, par l'ajout de la proportion ad hoc de Fine de Bourgogne. Tout le pouvoir sucrant et aromatique du Chardonnay de Bourgogne est gardé. Le mélange ainsi obtenu est mis à vieillir en foudres de chêne centenaires qui, grâce à l'ancienneté des bois, assurent à notre Ratafia de Bourgogne une typicité fruitée bien équilibrée. La maturation dure de 18 à 24 mois et, pendant ce temps, le mélange va lentement respirer à travers le bois pour devenir un apéritif rond et moelleux. La détermination du temps de maturation se fera uniquement au palais et c'est là encore un des secrets du savoir-faire de la Maison Joseph Cartron.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'oeil : robe jaune or au disque lumineux. Très belle brillance et belle limpidité. Le jambage est soutenu.

Au nez : le nez est discret avec une sensation de raisin d'une belle maturité. Finesse et douceur aromatique.

En bouche : la texture en bouche est ronde, suave et grasse. La bouche confirme le nez avec une sensation de croquer du raisin mur. L'ensemble est construit sur l'élégance, la finesse. La sucrosité reste en retrait. Aucune lourdeur en bouche. La longueur en bouche est remarquable.

A servir à l'apéritif, à une température de 6°C (celle du réfrigérateur). Idéal en accompagnement d'un foie gras ou d'un dessert relevé par exemple d'ananas, de pain d'épices, de caramel ou de chocolat.

Degré : 18%

Contenance : 75 cl et miniature de 3 cl.

A conserver à température ambiante.



1882

NUITS-SAINT-GEORGES