



#### FAKTA

Diverse brændevin

Alkohol: 42.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 08100100030

Anbefales til:



## VIEILLE PRUNE (blomme) 42%

### Eau de Vie, Joseph Cartron

#### Distriktet

#### Producenten

Nogle firmaer i Bourgogne kan måske prale af at være større eller mere opreklamerede end Joseph Cartron, men Cartron, som blev grundlagt i 1882, er helt klart en af de mest anerkendte for deres kvalitet. Hemmeligheden bag de fremragende frugtlukører og frugtbrændevine (Eaux-de-vie) ligger først og fremmest i udvælgelsen af den rå frugts kvalitet. Et solbær, et hindbær, en pære eller en blomme, som bruges til destillering eller macerering, skal være perfekt i sin modning og sundhed. Her kan enhver lille fejl ødelægge det hele. Som for vinen starter kvaliteten af en frugtlukør eller Eau-de-vie ikke i kælderens men på markerne under dyrkningen. I Bourgogne har Cartron en fantastisk forsyning af frugter på skråningerne over Grand Cru vinmarkerne eller på Hautes Côtes i baglandet. Andre ingredienser hentes i resten af Frankrig eller mere eksotiske steder i verden. Hvert produkt får sin egen destillering efter en opskrift, som har været brugt i flere generationer. Er der ændringer, er det kun for at forbedre produktet.

#### Produktet

Til deres Vieille Prune benytter Cartron ikke færre end syv sorter blomster, som netop er udvalgt for deres aroma og smag samt det gode resultat, der kan opnåes efter destillering. Nogle af disse sorter er for længst forsvundet fra mange andre steder men findes stadig i Bourgogne. Man benytter Prune d'Ente, Damas, Prune Jaune, Mirabelle, Reine Claude, Prune de Moisson og Madeleine. Frugterne plukkes når de er optimalt modne, fra juni til september. For at kunne producere en flaske (70 cl.) Vieille Prune skal man bruge otte kilo frugt. Efter plukningen får blomsterne lov at gære i åbne kar i fem til seks uger, uden at frugtkødet eller stenene bliver mast. Selve destilleringen foregår i et traditionelt alambic (destilleringsapparat), og processen foregår af én omgang. Man sorterer både begyndelsen ("tête" eller hoved) fra samt det sidste ("queue" eller halen) og beholder kun "hertet", d.v.s. produktet fra den midterste del af destilleringen, som på dette tidspunkt holder 50% i alkohol og er ligeså klart som vand. Eftersom plukningen af frugterne foregår på forskellige tidspunkter, er der ligeså mange destilleringer, som der er plukninger. Derefter bliver eau-de-vie'erne modnet separat, så hver blommetype udvikler sin egen parfume og karakter. Efter den første modningsperiode, hvor frugtbrændevinen er kommet af med de fleste "agressive" aromaer, kan man begynde at foretage en sammenstikning. Derefter lagrer man Vieille Prune på brugte egetræsfade, som ikke tilfører brændevinen tannin, men udelukkende dets flotte brune farve. Brug Vieille Prune i slutningen af et måltid, på samme måde som man vil bruge en Cognac. Server den til rumtemperatur (ca. 18-20 grader) og benyt store spiritusglas.

