

Expériences Vermouth



A l'œil, la robe rubis est intense et d'une belle brillance.
Au nez, riche complexité aromatique. Les notes de vanille, de poivre de Sichuan et de zestes d'orange succèdent aux notes de tête de fruits rouges.
En bouche, l'entrée de bouche est dense. Le fruité s'avère d'une grande pureté.
Subtilité et harmonie complètent une belle longueur en bouche.

To the eye, the ruby robe is intense with a beautiful brilliance.
To the nose, a rich aromatic complexity. The notes of Vanilla, Sichuan Pepper and Orange follow the first notes of red fruits.
In the mouth, the first wave is dense. The fruitiness is a great purity. Subtlety and harmony complete a good finish in mouth.

"Allier en subtilité le travail du vignoble, le pouvoir des fruits et des épices, la magie de la Nature et la générosité de notre ami bourguignonne."

"Subtly match the work of the vineyard with the fruits and spice powers, the magic of the nature and the generosity of our Burgundy's soul."

Les 21 plantes aromatiques et fruits rouges macèrent séparément et à froid dans un mélange d'eau et d'alcool surfin. Précision et patience sont ici de rigueur afin de garantir le juste temps qui permet à l'alcool de prendre le goût de chacun des ingrédients utilisés. En effet, chaque macération dure de 5 à 15 jours pour les plantes aromatiques et jusqu'à 5 semaines pour les fruits. Les infusions obtenues sont alors soutirées puis filtrées avec soin. La macération issue de l'absinthe (dont l'utilisation est indispensable à

l'appellation réglementaire Vermouth) est ensuite distillée dans notre alambic traditionnel. Esprit d'absinthe et infusions sont assemblés dans des proportions spécifiques avec le Pinot Noir de Bourgogne qui représente 75% du volume. L'incorporation lente du sucre cristallisé constitue la dernière étape: elle développe encore la saveur et les parfums de la recette. La précision de l'assemblage et les opérations menées de façon artisanale sont le reflet du savoir-faire ancestral et de la créativité de la Maison Joseph Cartron.

The 21 aromatic plants and red fruits macerate separately at room temperature in a mixture of water and pure alcohol. Precision and patience are essential in order to guarantee the right timing which allows the alcohol to acquire the taste of each ingredient used. Indeed each maceration lasts from 5 to 15 days for the aromatic plants and up to 5 weeks for the fruits. The infusions obtained are then racked and carefully filtered. The maceration from the Absinthe (the use of which is essential to the Vermouth Statutory Regulations) is then distilled in our traditional still.

contact: joseph.cartron@et-nous.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération
Alcohol abuse is detrimental to your health - Drink responsibly

Jean Munos, l'ambassadeur des Vermouths Joseph Cartron

Explorateur Mixologue, Jean Munos a exercé ses talents sur les 4 continents: de Paris à l'Australie, en Asie puis en Californie.
Jean voyage aussi avec les parfums et les saveurs, comme avec les cultures.
Il parvient à explorer, comprendre, associer, interpréter afin de révéler le meilleur des produits qu'il choisit.
Jean a choisi de représenter les Vermouths Joseph Cartron pour leur authenticité et leur qualité. Pour rendre hommage au terroir et à la culture dont ils sont issus. Et parce qu'ils apportent des spécificités organoleptiques uniques qui enrichissent sa palette de création.

"Le Peche est tannique, avec des notes de fruits rouges et d'épices. Il se marie harmonieusement avec les notes herbacées et les saveurs amères."



Jean Munos

Jean Munos, ambassador of the Joseph Cartron Vermouth collection

Exploratory Mixologist, Jean Munos has shown off his talents across all four continents: from Paris to Australia, across Asia and then in California.
Jean Munos travels through fragrances and flavors, as through cultures.
His talent is to understand, explore, associate and interpret in order to reveal the best in the exclusive products he selects.

He has chosen to represent Joseph Cartron Vermouths for their authenticity and quality. To pay homage to the earth and culture from which they are produced. Because of their organoleptic specificities they bring a unique touch, enriching his creative palette.

"The Peach is tannic, with notes of red fruit and spice, and pairs harmoniously with bitter or vegetable flavors."

Blood moon

Created by Flynn McLennan
Gorgeous George Bar, Sydney

- 30 ml Whiskey Rye
- 30 ml Vermouth Rouge Joseph Cartron
- 30 ml jus d'orange fraîchement pressé (freshly squeezed orange juice)

Décoration: Un zeste d'orange (Orange twist)

Verser directement tous les ingrédients dans un shaker. Ajouter des glaçons et shaker jusqu'à l'obtention d'un mélange bien glacé. Double filtrer à l'aide d'une passoire très fine et servir dans une coupe.

Add all ingredients to a cocktail shaker. Add ice and shake until mixed and chilled. Double strain and serve a coupe glass.



Cocktail fruité doté d'une belle complexité. Les notes de whisky s'épanouissent en fin de bouche.

A fruity and complex combination cocktail. The whisky notes open up at the end in the mouth.

A la madame

Created by Jean Munos
Park Hyatt Vendôme, Paris



- 15 ml Vermouth Rouge Joseph Cartron
- 15 ml Liqueur d'Abricot Brandy Joseph Cartron
- 45 ml Calvados
- 15 ml jus de citron (Lemon juice)
- 2 traits Bitters Orange (2 dashes Orange Bitters)

Verser directement tous les ingrédients dans un shaker. Shaker et servir dans un verre type Nick & Nora de 17 cl.

Add all ingredients to a cocktail shaker. Shake and serve in a 17 cl Nick & Nora glass.

Un mix parfait de saveurs florales et fruitées, une petite touche de fraîche amertume en plus.

The perfect floral and fruity mix plus a little fresh bitter touch.

L'air du cru

Created by Tonino Laurent
XV Bar, Nancy France

- 20 ml Vermouth Rouge Joseph Cartron
- 20 ml Gin Super Broussard
- 10 ml Liqueur de Marasquin Joseph Cartron
- 10 ml jus de pruneaux d'Agen (Prune juice from South-West of France)
- 1 trait Bitters Pamplemousse (1 dash Grapefruit Bitters)

Décoration: Une branche de romarin et un pruneau (Rosemary leaves and a Prune)



Verser directement tous les ingrédients dans un shaker. Shaker, double filtrer à l'aide d'une passoire très fine et verser dans un verre type Nick & Nora rempli de glace.

Add all ingredients to a cocktail shaker. Shake, double strain and serve in a Nick & Nora glass full of ice.

Noblesse de l'amertume et notes vineuses complétées d'une touche de romarin et de belles saveurs florales.

Noble bitterness and a wine touch with rosemary and flowers.

Luxury task

Created by Brandon Grusd
MMI Bar Academy, Dubai

- 20 ml Cognac VS
- 10 ml Crème de Cassis de Bourgogne Double Crème Joseph Cartron
- 30 ml Vermouth Rouge Joseph Cartron
- Eau gazeuse (Soda water)

Verser directement tous les ingrédients dans un verre type Collins à l'exception de l'eau gazeuse. Remplir de glaçons. Compléter avec l'eau gazeuse et mélanger doucement.

Add all ingredients into a Collins glass apart from the soda water. Fill glass with cubed ice. Top up with soda water and mix gently.



Des arômes riches de fruits rouges et des notes subtiles de girofle et de cardamome pour un résultat léger et rafraîchissant.

Flavours of rich red berries, with subtle notes of Clove and Cardamom for a light and refreshing result.

Erick the red

Created by Enri Nilsson
Kråk Bar, Oslo

- 40 ml d'Aquavit Lysholm Linie
- 20 ml Vermouth Rouge Joseph Cartron
- 5 ml Liqueur de Gingembre Joseph Cartron
- 2 traits Bitters Orange (2 dashes Orange Bitters)
- 1 trait d'Angostura Bitters (1 dash Angostura Bitters)
- 1 trait de solution saline (1 dash saline solution)

Décoration: Un zeste d'orange (Orange twist)



Un cocktail qui réchauffe grâce aux notes hivernales d'anis, de gingembre et d'orange.

Boozy and warm. Cloves, Anise and Ginger with a hint of orange.

Verser directement tous les ingrédients dans un verre à mélange. Double filtrer à l'aide d'une passoire très fine et verser dans un verre type cocktail.

Add ingredients to a mixing glass. Double strain and pour into a cocktail glass.