

# Expériences Vermouth



À l'œil, la robe jaune citron est d'une belle brillance.  
Au nez, ouvert et épanoui. Les notes épicées de girofle et de muscade sont expressives.  
En bouche, l'attaque est ample et généreuse.  
La bouche est bien équilibrée entre notes épicées, fruitées et florales.  
La finale est fraîche et d'une grande persistance.

To the eye, the lemon colour robe has a lovely brilliance.  
To the nose, open and well rounded. In the mouth the first wave is ample and generous.  
The texture is well balanced in the mouth between spicy, fruity and floral notes.  
The finale is fresh and of a great persistence.

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

Les 19 plantes aromatiques, fleurs et fruits à noyaux 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 les fleurs et de 2 à 6 mois pour les fruits. Les infusions obtenues sont alors soustrées puis filtrées avec soin. La macération issue de l'absinthe (dont l'utilisation est indispensable à l'appellation ré-

glementaire Vermouth) est ensuite distillée dans notre alambic traditionnel. Esprit d'absinthe et infusions sont assemblés dans des proportions spécifiques avec le Chardonnay 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 19 aromatic plants, flowers and stone 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 the flowers and from 2 to 6 months 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. The spirit of Absinthe and the infusions are blended according to very specific proportions with the Burgundy Chardonnay which represents 75% of the volume. The slow incorporation of the crystallized sugar is the last step: it develops even more the savour and the perfumes of the recipe. The precision of the blending and the methods used according to traditional processes are the revelation of the ancestral know-how and creativity of the Joseph Cartron Company.

contact: joseph.cartron@et-nous.com

L'alcool d'absinthe est dangereux pour la santé - À consommer avec modération  
Absinthe should be consumed in moderation - 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 Blanc est frais, fruité, avec un soupçon d'épices. Il se marie parfaitement aux agrumes, aux notes herbacées ou même aux saveurs salées."*



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 White is fresh, fruity with a hint of spice, and marries perfectly with citrus, vegetable or even salty flavors."*

## Emperor matcha

Created by Alexandre Chatte  
The BarBack, Hong Kong

- 30 ml Gin G'Vine Floraison
- 30 ml Vermouth Blanc Joseph Cartron
- 10ml jus de yuzu (Yuzu juice)
- 20 ml sirop de thé matcha (Matcha tea syrup)
- 30 ml blanc d'oeuf (egg white)
- Champagne Blanc de Blanc



Verser directement tous les ingrédients dans un shaker à l'exception du Champagne et des glaçons. Shaker afin de monter le blanc d'oeuf. Ajouter les glaçons et shaker à nouveau jusqu'à l'obtention d'un mélange bien glacé. Double filtrer à l'aide d'une passoire très fine et servir dans un verre type highball. Compléter par le Champagne.

Add all ingredients apart from the Champagne and ice cubes to a cocktail shaker. Do a dry shake to raise the egg whites. Then add ice to shaker and shake hard to obtain a very cool mixture. Double strain and serve in a highball glass. Top up with the Champagne.

Des saveurs en cascade à l'oeil et en bouche. Notes vertes et acidulées du yuzu, saveur umami de matcha et mix du Gin et du Vermouth Blanc ajoutent de nombreuses caudalies à ce cocktail. Et le Champagne pour prolonger l'expérience!

A cascade of savours to the eye and in mouth. Sour and green notes added from the Yuzu, Umami flavours from the Matcha syrup. The G'Vine Gin and the White Vermouth add a lot of layers to the drink and the Champagne is used to elongate the cocktail. A unique drinking experience!

## Edition Blanco

Created by Jean Munos  
Park Hyatt Vendôme, Paris

- 20ml Vermouth Blanc Joseph Cartron
- 20ml Tequila
- 20ml Liqueur de Cacao Blanc Joseph Cartron
- 20ml jus de citron (Lemon juice)

Verser directement tous les ingrédients dans un shaker. Shaker et servir sur un gros glaçon dans un verre type old fashioned.

Add all ingredients to a cocktail shaker. Shake and serve in an old fashioned glass over big ice.



L'équilibre parfait entre les notes épicées du Vermouth, la vigueur de la tequila, la douceur du cacao et l'acidité du citron. Un must sweet and sour.

Perfect balance between the spicy notes of the Vermouth, the vigour of the Tequila, the softness of the Cocoa and the acidity of the Lemon. A sweet and sour must.

## Pommes de Bourgogne

Created by Emil Nilsson  
Kråk Bar, Oslo

- 20 ml Gin Mare
- 30 ml Vermouth Blanc Joseph Cartron
- 20 ml jus de pomme non filtré (premium unfiltered Apple juice)
- 20 ml jus citron (Lemon juice)
- 10 ml sirop de sucre (sugar syrup)
- Crémant de Bourgogne Joseph Cartron



Verser directement tous les ingrédients dans un shaker. Shaker, double filtrer à l'aide d'une passoire très fine et verser dans une flûte à Champagne. Terminer avec le Crémant.

Add all ingredients to a cocktail shaker. Shake and double strain into a Champagne glass. Top up with Crémant until full.

Belle association de la pomme, des notes herbacées et du citron. Une touche de cannelle vient compléter la fraîcheur des bulles.

A good association of the apple, the herbaceous notes and the lemon. A hint of cinnamon finalizes the freshness of the bubbles.

## Buonjorno

Created by Dimitris Gryparis  
The Hari Hotel, London

- 30 ml Campari
- 20 ml Vermouth Blanc Joseph Cartron
- 10 ml Porto Blanc (White Porto)
- 20 ml sirop de gomme (Gomme syrup)
- 20 ml jus de citron (Lemon juice)
- Un blanc d'oeuf (Egg white)



Verser directement tous les ingrédients dans un shaker. Shaker, double filtrer à l'aide d'une passoire très fine et servir dans une coupe remplie de glace.

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

Douceur et amertume enrichies de notes citronnées et des saveurs épicées du Vermouth Blanc.

Sweet and bitter cocktail enriched by the lemon notes and spicy savours of the Vermouth Blanc.

## Jaroussky Special

Created by Flynn McLennan  
Gorgeous Gyge Bar, Sydney

- 60 ml Vermouth Blanc Joseph Cartron
- 30 ml jus de pamplemousse rose ou de pomélo (ruby red Grapefruit or Pomelo juice)

Décoration: Un zeste de pamplemousse (Grapefruit twist)

Verser directement tous les ingrédients dans un shaker et remplir de glaçons. Shaker et remplir de glaçons. Shaker jusqu'à l'obtention d'un mélange bien glacé et aéré. Double filtrer à l'aide d'une passoire très fine et verser dans une coupe.

Add all ingredients to a cocktail shaker and fill with ice. Shake until the mixture is very chilled and lightly aerated. Double strain into a coupe glass.



Désaltérant grâce à la fraîcheur de l'agrumes et des notes herbacées du Vermouth, ce cocktail élégant et d'une teneur faible en alcool se sirtote tranquillement lors d'une chaude soirée d'été.

Quenching thanks to the freshness of the citrus fruit and the herbaceous notes of the Vermouth. A perfect refreshing aperitif or elegant low ABV drink to enjoy on a hot summer evening.