

CHARTREUSE

LES PRODUITS DES PÈRES CHARTREUX

La Chartreuse, c'est plus de 4 siècles d'histoire depuis la remise du manuscrit par François Hannibal d'Estrées en 1605. Il aura fallu plus de 150 ans de recherche aux moines chartreux pour percer le secret du manuscrit et fixer la recette de l'Élixir Végétal en 1764. Au début du 19ème, le développement d'un nouvel « Élixir de Table » donnera naissance à la Chartreuse Verte et la Chartreuse Jaune en 1840. Depuis, ils ont su garder et transmettre leur précieux savoir-faire et, aujourd'hui encore, ces recettes constituent l'essentiel des produits des Pères Chartreux.

HISTOIRE, DE L'ÉLIXIR À LA LIQUEUR



Liqueur aux 130 plantes, ce nombre étant le seul élément connu sur une recette qui conserve tout son mystère, la Chartreuse a su porter très loin sa renommée : celle de l'Ordre qui a élaboré et mis au point la recette dans ses différentes versions mais, aussi, celle d'un massif auquel l'emblématique et raffiné breuvage a emprunté son nom. Il y a bien longtemps que la Chartreuse, liqueur, a su s'ouvrir au monde, s'insérant presque au registre de la « culture » populaire en nombre d'endroits du globe. Mais, comme à l'origine et en dehors de la période où les chartreux expulsés étaient hors de France, c'est en Chartreuse que s'opère sa production. Tout près du

Monastère de la Grande Chartreuse où résident les trois seules personnes connaissant « la » formule secrète.

LES ORIGINES DE L'ÉLIXIR

Les liqueurs Chartreuse tiennent leur nom de l'Ordre des chartreux, qui tire le sien d'un lieu où Bruno et ses six compagnons décidèrent de s'implanter en 1084 : le « désert » de Chartreuse.

C'est dans ces montagnes austères que fut érigé un ermitage pour vivre en solitude et en communauté, en prières et en contemplation, dans le silence du monastère.

La devise d'autosuffisance des chartreux leur impose de trouver des moyens de subsistance dans leur environnement proche : ils deviendront successivement éleveurs, pisciculteurs, exploiters des forêts de Chartreuse, et même maîtres de forges.

LA NAISSANCE D'UNE LIQUEUR

Au cours de ses 700 premières années d'existence, l'Ordre a rencontré de nombreuses vicissitudes, mettant sur son chemin pour n'en citer que quelques-unes : une avalanche, huit incendies et la peste, qui fit de nombreuses victimes parmi les chartreux. Au 18e siècle, elles se poursuivent avec la Révolution française qui entraîne des années d'errance du manuscrit et des heurts politiques, au cours desquels les chartreux seront même expulsés du Royaume de France.

LA TARAGOGNE

Le début du 20e siècle est marqué par un anticléricalisme puissant qui estime que l'affranchissement des esprits exige l'effacement des religions. Depuis la Révolution française, l'Institution monastique est violemment atteinte et les chartreux, ayant résisté à une première vague d'expulsion des congrégations non autorisées, se voient porter un coup terrible par l'article 13 de la loi du 1er juillet 1901 (Waldeck Rousseau) : « aucune congrégation religieuse ne peut se former sans une autorisation donnée par une loi qui déterminera les conditions de son fonctionnement ». Les chartreux seront bientôt expulsés.



LES CHARTREUSE DU



EN JEROBOAM



CHARTREUSE JAUNE EN JÉROBOAM 130 PLANTES 43 % VOL.

Créée en 1840, cette liqueur jaune s'inspire de la recette de l'Élixir Végétal. Elle connaît un tel engouement que le Père Garnier, procureur et responsable des liqueurs de l'époque, décide par la suite de la nommer officiellement Chartreuse Jaune et dépose la marque "Chartreuse" en



2 Cl Fr 7.00
4 Cl Fr 14.00



LIQUEUR D'ÉLIXIR 1605 EN JÉROBOAM 130 PLANTES 56 % VOL.

Elle a été créée pour la première fois en 2005 pour commémorer les 400 ans de la remise du manuscrit de l'Élixir de Longue Vie, par le Duc d'Estrées, aux chartreux de Vauvert à Paris. Cette liqueur s'inspire de la "Liqueur de Santé" ou "Élixir de Table" développée au début du 19e siècle, devenue en 1840 la Chartreuse Verte.



2 Cl Fr 9.00
4 Cl Fr 18.00



CHARTREUSE M.O.F. EN JÉROBOAM 130 PLANTES 45 % VOL

Cette cuvée spéciale de Chartreuse Jaune a été créée pour la première fois en 2008 par les Pères Chartreux en étroite collaboration avec les Meilleurs Ouvriers de France-Sommeliers (M.O.F.).



2 Cl Fr 9.50
4 Cl Fr 19.00



LIQUEUR DU 9ÈME CENTENAIRE EN JÉROBOAM 130 PLANTES 47 % VOL

Cette cuvée spéciale de Chartreuse Jaune a été créée pour la première fois en 2008 par les Pères Chartreux en étroite collaboration avec les Meilleurs Ouvriers de France-Sommeliers (M.O.F.).



2 Cl Fr 10.00
4 Cl Fr 20.00



LA CHARTREUSE REINE DES LIQUEURS EN JÉROBOAM 130 PLANTES 43 % VOL

La Chartreuse Reine des Liqueurs 2024 est une cuvée d'assemblage spécialement sélectionnée par les Pères Chartreux. Issue de différents tonneaux de Chartreuse Jaune qui ont été longuement vieillis, elle mélange subtilement différents arômes pour créer un goût riche et complexe.



2 Cl Fr 12.00
4 Cl Fr 24.00



« Vieillessement Exceptionnellement Prolongé ».

Créées en 1963.

Elles constituent des liqueurs exceptionnelles. Elles contribuent à l'image prestigieuse des liqueurs Chartreuse par leur grande rareté et leur complexité aromatique. Compte tenu des quantités disponibles très limitées, elles sont disponibles chez les meilleurs cavistes et certains restaurants sélectionnés avec soin.



CHARTREUSE JAUNE V.E.P 130 PLANTES

Elle est élaborée pour la première fois en 1963. V.E.P. (Vieillessement Exceptionnellement Prolongé) est une marque déposée, propre à la Chartreuse.

Composition

Alcool, sucre, eau, substances végétales (130 plantes, fleurs, écorces, racines, épices et baies).



2 Cl Fr 15.00

4 Cl Fr 30.00

Degrés d'alcool 42% vol.

Contenance bouteille

100cl - La bouteille est une reproduction de celle utilisée en 1840. Bouchon liège et contre-étiquette cachetés à la cire. Chaque bouteille est numérotée. Coffret bois marqué au fer du symbole de l'Ordre des chartreux.



CHARTREUSE VERTE V.E.P 130 PLANTES

Elle est élaborée pour la première fois en 1963.

V.E.P. (Vieillessement Exceptionnellement Prolongé) est une marque déposée, propre à la Chartreuse.

Composition

Alcool, sucre, eau, substances végétales (130 plantes, fleurs, écorces, racines, épices et baies).



2 Cl Fr 18.00

4 Cl Fr 34.00

Degrés d'alcool 54% vol.

Contenance bouteille

100cl - La bouteille est une reproduction de celle utilisée en 1840. Bouchon liège et contre-étiquette cachetés à la cire. Chaque bouteille est numérotée. Coffret bois marqué au fer du symbole de l'Ordre des chartreux.

Produite chaque année en quantité limitée, la Chartreuse V.E.P. est fabriquée selon les mêmes procédés que la Chartreuse Verte. Les chartreux ont pris soin de sélectionner certaines liqueurs vertes traditionnelles qui vont poursuivre leur vieillissement de nombreuses années en demi-muids. La patine du temps lui permet de développer des arômes d'une grande complexité et d'une longue persistance.