



# Supra de Cassis de Bourgogne

## IGP Hautes Côtes de Nuits 18%

### Maison Trénel

La crème de cassis répond à une législation précise concernant sa teneur minimum en alcool mais rien n'est prévu pour la quantité de fruits mis en œuvre, ni pour le mode d'élaboration.

Toutefois la dénomination « Crème de cassis » est réservée aux **liqueurs de cassis renferment au moins 400 grs de sucre par litre**. La double crème de cassis n'a donc aucune valeur juridique. La dénomination « Cassis de Dijon » n'est ni une appellation, ni un label ; elle a été l'objet d'une reconnaissance en 1923, confirmée en 1976 après avoir été reconnu par des jurisprudences anciennes. Cette dénomination reconnaît une industrie de transformation, mais non une production de base. C'est un spiritueux avec indication géographique comme le Scotch Whisky.

Les variétés **Noir de Bourgogne et Royal de Naples** conviennent le mieux à l'élaboration d'une liqueur de qualité, mais leur pollinisation est nécessaire par d'autre variété comme le géant de boskoop, le blackdown et le burga. Ces variétés ou cultivars sont en compétition avec d'autres moins aromatiques réservés aux industriels de la confiture et de la confiserie, ou avec des cassissiers exploités pour leur bourgeon et l'industrie du parfum.

La cueillette du cassis doit être minutieuse, le fruit non meurtri et acheminé le plus rapidement possible vers le lieu de transformation. La **macération à froid** peut alors commencer. Elle consiste à faire macérer les fruits légèrement écrasés avec de l'alcool dans des cuves rotatives hermétiques en acier inoxydable. Les arômes se fixent, les matières colorantes se dissolvent. L'homogénéisation est faite par dodinage de la cuve.



#### Origine :

Les baies de cassis proviennent de deux variétés originaires de Bourgogne : le Noir de Bourgogne et le Royal de Naples.

#### Elaboration :

Macération à froid des baies de cassis dans l'alcool, puis addition de sucre cristallisé dans l'infusion, obtenue par pressurage du macérat.

*(Grande classe, puissance et harmonie de deux variétés de cassis Bourguignons...)*

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : [accueil@cavedelongchamp.com](mailto:accueil@cavedelongchamp.com)

[www.cave-de-longchamp.com](http://www.cave-de-longchamp.com)