



DOMAINE DES HOMS

CARTAGENE, un symbole de l'hospitalité Languedocienne

Description :

Notre Cartagène blanche est élaborée à partir de jus de raisin de Muscat Petit Grain et de Muscat d'Alexandrie.

Notre Cartagène rouge est élaborée à partir de jus de raisins Cinsault et Grenache.

Notre Vin de Liqueur est muté avec un alcool bio local, élevé pendant plusieurs années en fût de chêne de 228 litres avant la mise en bouteille.

Notre Cartagène révèle des arômes de raisin sec, kirch, figue, miel.

A consommer très frais, et même frappé.

Délicieuse à l'apéritif, elle fait merveille sur foie gras ou fromage de Roquefort.

Ce doux breuvage accompagne traditionnellement le melon au jambon de pays.

Petite Histoire :

Une polémique sur l'orthographe de cette liqueur traditionnelle.

Cartagène ou Carthagène, les partisans du premier prétendent que cela veut dire phonétiquement 1/4 d'alcool, les partisans du second prétendent qu'il y a un lien avec Carthage.

C'est Hannibal le Carthagénois, qui fonda en Espagne la Nouvelle Carthage ou Cartagène.

De là à dire que notre fameuse Cartagène du Languedoc tire son origine de cette ville et des armées d'Hannibal, rien n'est moins sûr.

Selon une tradition plus fiable, au 16ème siècle, les femmes des marins de l'Invincible Armada préparaient pour leurs époux une boisson qui leur donnait le courage d'affronter la haute mer, l'ennemi et la solitude.

Elles l'appelèrent la « *Carthagène* ».

Soutien des guerriers, inspiration des poètes, cette boisson gagna peu à peu les pays de langue d'Oc, où elle devient traditionnelle.

Classée parmi les apéritifs à base de vin, élaborée à partir de jus de raisins blancs ou rouges, la Cartagène est une mistelle dont la fabrication est souvent tenue secrète, et dont la production fut longtemps interdite, au profit du Pineau des Charentes, du Floc de Gascogne ou du Ratafia de Champagne.