



BRANDS | LIQUEURS

CHARTREUSE

BY VELIER

Mio fratello Paolo aveva già lavorato con la Chartreuse negli anni 80, quando era distribuita dal suo importatore storico, cioè la Soffiantino di Genova. Ci siamo quindi ritrovati nel 2001. Ed è veramente un onore per noi commercializzare e tenere alta in Italia la bandiera della Chartreuse, il più vecchio liquore del mondo, che con i suoi 400 anni di storia ne ha passate di tutti i colori, ma è ancora qui, presente e sempre uguale. Anche perché va detto che, per noi, resta sempre un'esperienza unica, lavorare per un ordine monastico, sotto tutti i punti di vista.

CHARTREUSE



OVERVIEW

STORIA

La storia di questo leggendario liquore affonda le radici nel lontano 1605, quando un ristretto gruppo di monaci certosini ricevono dal maresciallo D'Estrees un manoscritto contenente la ricetta di un Elixir Di Lunga Vita complesso e articolato. Ci vorranno almeno 150 anni prima che la confraternita, stabilitasi nel massiccio della Grande Chartreuse, sulle Alpi francesi, inizi a produrre la gamma di liquori che conosciamo. Chartreuse è oggi il liquore più vecchio in commercio e ha fedelissimi in tutto il mondo: inclusi il celebre regista americano Quentin Tarantino, che lo cita nei suoi film, e lo stilista Giorgio Armani.

METODO DI PRODUZIONE

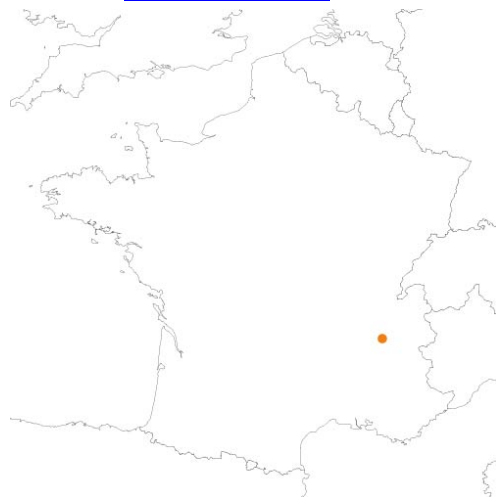
La produzione di Chartreuse è particolarmente complessa. La maggioranza delle botaniche utilizzate proviene dalle Alpi francesi ed Italiane. La fase di trattamento delle erbe è segreta. Solo i monaci del monastero possono realizzarla. Alcune erbe vengono infuse, altre distillate in "basket" per rilasciare gli aromi più delicati. La clorofilla conferisce l'intensa colorazione verde e lo zafferano quella gialla. Alla seconda fase segreta del processo produttivo partecipano solo due monaci, Don Benoit e Fra Jan Jacques. L'alcol viene messo a maturare in grandi botti da migliaia di litri per almeno tre anni, da qui escono la Verde e la Gialla. Con oltre i 15 anni di invecchiamento abbiamo una referenza di Invecchiamento Estremamente Prolungato, la VEP verde e la VEP gialla, che proseguono l'invecchiamento in piccole barrique.

Country: France

Fondazione: 1605

Distribuito da Velier dal: 2000

Sito web: www.chartreuse.fr



FOCUS

Chartreuse è un'azienda 100% monastica. La commercializzazione viene affidata a una società chiamata Chartreuse Diffusion, i cui profitti vengono devoluti all'ordine per il mantenimento dei monasteri di tutta la Francia. L'unicità, l'expertise, la qualità di questo liquore l'hanno portato ad essere tra i primi tre Top Trend liquori al mondo per i cocktail bar più famosi del globo. La sua storia affonda le radici fin nel medioevo, quando il sapere arabo sulla distillazione viene portato alla Scuola di Salerno, fondata nel 1100. Qui viene studiato ed affinato un sistema di distillazione prossimo a quello moderno e fra queste mura si ottengono le prime acquaviti ed i primi toccasana ed elisir di lunga vita. I più attivi in tal senso furono i francescani, uno di essi, Giovanni di Rupescissa, parla ampiamente di infusioni e distillazioni a scopo medico, e cita per la prima volta la parola Elixir "che cura tutte le malattie e consente di prolungare la vita".





I frati Gesuiti, raccolsero l'eredità di □Giovanni di Rupescissa e perfezionarono ulteriormente l'infusione in erbe, mentre Raimondo Lullo sostenne, per la prima volta, l'importante tesi per cui è possibile realizzare un "farmaco universale", summa di tutte le proprietà curative di erbe e radici, in grado di curare le malattie conosciute. L'uso voluttuario di liquori e amari inizia ufficialmente alla corte di Caterina de Medici, dove si ha notizia di preparazioni deliziose utilizzate per l'accoglienza dei propri ospiti. Nel 1605 giunse al monastero della Grande Chartreuse un manoscritto sul quale si legge la ricetta per realizzare un elixir amaro con ben 130 erbe, il progetto di "farmaco universale" preconizzato da Lullo. Ci vogliono più di 100 anni di studi e la passione del frate Jerome Maubec per realizzare il liquore seguendo le indicazioni date dal manoscritto, il cui risultato è la Chartreuse Vert, il primo liquore amaro della storia, che vedrà la luce nel 1737.



VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World

PRODOTTI



Chartreuse
CHARTREUSE CASSIS

50 cl / 20°



Chartreuse
**CHARTREUSE EAUX
DE NOIX**

1 lt / 23°



Chartreuse
**CHARTREUSE ELIXIR
VEGETAL**



Chartreuse
**CHARTREUSE
GENTIANE**

1 lt / 22.7°



Chartreuse
CHARTREUSE JAUNE

70 cl / 43°



Chartreuse
**CHARTREUSE JAUNE
20 CL**

20 cl / 43°



Chartreuse
**CHARTREUSE JAUNE
300 CL**

3 lt / 43°



Chartreuse
**CHARTREUSE JAUNE
35 CL**

35 cl / 43°



Chartreuse
**CHARTREUSE
LIQUEUR DU 9°
CENTENAIRE 2021**

70 cl / 47°



Chartreuse
**CHARTREUSE
LIQUEUR D'ELIXIR
1605**

70 cl / 56°



Chartreuse
**CHARTREUSE
LIQUORE AL
LAMPONE**

50 cl / 21°



Chartreuse
**CHARTREUSE
LIQUORE
AL MIRTILLO**

50 cl / 21°



Chartreuse
**CHARTREUSE
LIQUORE
ALLE MORE**

50 cl / 21°



Chartreuse
CHARTREUSE MOF

70 cl / 45°



Chartreuse
**CHARTREUSE
REINE
DES LIQUEURS
2021**

70 cl / 43°



VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World

Chartreuse

**CHARTREUSE TISANE
DE FRÈRE LAURENT -
24 BUSTINE**



Chartreuse

**CHARTREUSE VEP.
JAUNE**

1 lt / 42°



Chartreuse

**CHARTREUSE VEP.
VERTE**

1 lt / 54°



Chartreuse

CHARTREUSE VERTE

70 cl / 43°

Chartreuse

**CHARTREUSE VERTE
20 CL**

20 cl / 43°

Chartreuse

**CHARTREUSE VERTE 3
CL**

3 cl / 43°

Chartreuse

**CHARTREUSE VERTE
300 CL**

3 lt / 43°

Chartreuse

**CHARTREUSE VERTE
35 CL**

35 cl / 43°

