

Comment choisir entre la Chartreuse Verte et la Chartreuse Jaune ?

écrit par Côme Besse | 24 août 2023



La Chartreuse Verte et la Chartreuse Jaune fabriquées au

C'est en Isère, dans le monastère de la Grande Chartreuse, que les Chartreux travaillent à la fabrication de leurs liqueurs depuis le XVIII^e siècle. Les deux plus connues sont la Chartreuse Jaune (1840) et la Chartreuse Verte (1764). C'est donc un savoir-faire qui ne date pas d'hier ! Pourtant, rares sont ceux qui savent différencier les deux liqueurs, qui sont pourtant bien distinctes ! C'est parti, Divine Box vous explique leurs différences et les différentes manières possibles de les consommer. C'est parti !

La Chartreuse Jaune et la Chartreuse Verte : leurs différences

Pour faire simple, retenez que les principales différences entre ces liqueurs sont la couleur, le taux d'alcool et les arômes.

Commençons par la couleur ! Pourtant, les deux liqueurs sont fabriquées avec les mêmes 130 plantes : ce qui change c'est la proportion de chacune d'entre elles. La Chartreuse Verte doit sa couleur à la présence naturelle de chlorophylle dans sa composition. Tandis que le safran serait responsable de la couleur de la [Chartreuse Jaune](#). Cependant, compliqué de connaître le dosage précis, puisque seuls deux moines connaissent la recette officielle. On peut dire que le secret est bien gardé !

Pour continuer, les deux liqueurs n'ont pas le même taux d'alcool ! La Chartreuse Verte (55%) a un volume d'alcool bien plus élevé que la Chartreuse Jaune (43%). Les liqueurs du monastère de la Grande Chartreuse sont donc à consommer

avec modération et surtout avec de bons copains !

Finalement, ce qui risque de peser le plus dans la balance, c'est le goût ! La [Chartreuse Verte](#) est très portée sur les herbes fraîches et les épices, avec des notes de menthe, de poivre et de citron. La Chartreuse Jaune est, quant à elle, plus sucrée/moelleuse, caractérisée par des notes de fleurs et de miel. Alors, ça vous donne envie ?



Les caves de Voiron, où ont longtemps été conservées les Chartreuses Jaune et Verte, avant le déménagement en 2018 à Aiguenoire © Monastère de la Grande Chartreuse

Pourquoi choisir l'une plus que l'autre ?

Pour choisir entre la Chartreuse Jaune et la Chartreuse Verte, il faut se baser sur plusieurs aspects :

- Vos goûts ! Si vous aimez ce qui est herbacé et tranché, la [Chartreuse Verte](#) est faite pour vous ! En revanche, si vous recherchez quelque chose d'un peu

plus doux, vous préférerez davantage la Chartreuse Jaune.

- Votre appétence pour les liqueurs alcoolisées. En effet, la Chartreuse Verte titre à 55%, tandis que la Chartreuse Jaune à 43%, ce qui est plus « classique » comme chez la plupart des autres liqueurs du marché.
- Et enfin, tout dépend des personnes avec qui vous dégustez votre Chartreuse ! La Chartreuse Verte est le grand classique intemporel, très à la mode en ce moment. Pour les non-initiés, c'est donc la proposition idéale. En revanche, si vous avez affaire à des connaisseurs ou à des grands curieux, vous brillerez en leur présentant un produit plus rare et moins connu : la [Chartreuse Jaune](#) !



La Chartreuse Verte, un grand classique du monastère de la Grande Chartreuse © Divine Box

Chartreuse Verte et Chartreuse Jaune : les différentes

manières de les déguster

Il n'y a pas de bons ou de mauvais moments pour ouvrir une bouteille de Chartreuse ! Mais encore faut-il savoir comment bien la déguster ! Une Chartreuse (jaune ou verte) peut se savourer en digestif, sous forme de cocktail ou même en cuisine.

En digestif : il vous suffit de verser 3 cL de la Chartreuse de votre choix dans un verre à liqueur (petit conseil de pro : avec des glaçons, c'est encore mieux !).

Ensuite, dans un cocktail ! Certains cocktails parviennent même à rassembler les deux liqueurs ! En voici quelques uns que vous pourrez essayer chez vous :

- L'Episcopale : $\frac{1}{3}$ de Chartreuse Verte + $\frac{2}{3}$ de Chartreuse Jaune (et 1 tranche de citron et 1 feuille de menthe pour la déco !).
- Le Jewel of the Nile : 5 cL de Gin + 3 cL de Chartreuse Jaune + 3 cL de Chartreuse Verte + des glaçons.
- Le tip-top à la Chartreuse Jaune : 3 bouchons de Chartreuse Jaune + 3 bouchons de Chartreuse Verte + 1/2 citron + 10 cL de Schweppes + des glaçons.

N'hésitez pas à cliquer ici pour découvrir plein d'autres idées de [cocktails à la Chartreuse Verte](#), et là pour les [cocktails à la Chartreuse Jaune](#) !

Et en cuisine ! Il existe une panoplie de recettes utilisant la Chartreuse Verte et Jaune ! On vous recommande par exemple une recette facile : les crêpes à la Chartreuse ! Pour cela, il vous suffit de cuisiner votre pâte à crêpes comme d'habitude et d'y ajouter une cuillère à soupe de Chartreuse Verte ou de Chartreuse Jaune, à votre guise ! Si cela vous intéresse, d'autres [recettes à la Chartreuse Verte](#) sont à découvrir juste là.



Cocktail « le tip-top » à la Chartreuse Jaune et à la Chartreuse Verte © Divine Box

Où trouver la Chartreuse Verte ou Jaune ?

Pour découvrir la Chartreuse Verte ou Jaune, vous pouvez

vous rendre directement au musée de la Grande Chartreuse :
38380 St Pierre de Chartreuse, La Correrie. Mais si cela
fait un peu loin pour vous, vous pouvez retrouver la
Chartreuse Verte, la Chartreuse Jaune et tous [les produits
du monastère de la Grande Chartreuse](#)