

Vin & chocolat

Le chocolat... Voilà un aliment qui, au premier abord, offre peu de possibilités d'accords heureux avec notre boisson favorite. Et pourtant ! Quand on connaît un peu mieux les différentes sortes de chocolat, et que l'on maîtrise la notion d'équilibre dans le vin, on s'autorise quelques belles découvertes. | Thierry Loir, œnologue

Les fèves de cacao sont extraites de la cabosse (fruit du cacaoyer), fermentées et séchées sur site avant d'être acheminées par bateau dans les chocolateries. Là, elles sont torréfiées, puis broyées pour donner la **pâte de cacao**, très **amère** (c'est important pour la suite). Une partie de cette liqueur est isolée, et donnera d'une part de la poudre de cacao, d'autre part du **beurre de cacao** (qui donne au chocolat sa **texture crémeuse**). Pour confectionner du chocolat noir, on mélange de la pâte de cacao, du beurre de cacao et du sucré (éventuellement des épices, le plus souvent de la vanille). Si l'on rajoute du lait, on obtient du chocolat au lait. Le chocolat blanc, qui ne nous intéresse pas dans le cadre des accords chocolat/vin, ne contient quant à lui pas de pâte de cacao...

La notion d'équilibre du vin

Il n'existe que quatre saveurs de base : sucré, salé, acide, amer. Tous les vins ont une saveur sucrée, même les plus secs, puisque l'alcool a un goût sucré. La saveur amère est essentiellement présente dans les vins rouges (puisque le tanin provient principalement de la peau du raisin), voire dans certains vins blancs élevés longuement sous bois

neuf (ce dernier contenant également des tanins, qui se transmettent au vin). La saveur acide est plus ou moins présente, en fonction du climat, de la variété de cépage, du moment des vendanges. La saveur salée est, quant à elle, extrêmement rare.

Pour tutoyer le chocolat, aliment pouvant présenter des caractéristiques extrêmes d'amertume et de richesse de texture, il vaut mieux sélectionner des vins présentant un certain déséquilibre !

Pour qu'un vin blanc soit équilibré, il faut que les saveurs sucrées équilibrent les saveurs acides. Pour qu'un vin rouge soit équilibré, il faut que les saveurs sucrées équilibrent les saveurs acides et amères. Voilà pour la dégustation pure, ou en accompagnement de mets raffinés. Mais quand il s'agit de tutoyer le chocolat, aliment pouvant présenter des caractéristiques extrêmes d'amertume et de richesse de texture, il vaut mieux sélectionner des vins présentant un certain déséquilibre. ◆



© Reporters

Quelques mariages heureux

Les accords décrits ont été réalisés avec des **pralines Neuhaus** disponibles dans le commerce, et dont nous mentionnons le nom commercial.



> Le **Vino Nobile di Montepulciano Le Berne** est toujours un vin opulent et généreux, aux saveurs concentrées d'orange sanguine, de fruit noir et de sous-bois (faine). Dans son millésime **2007**⁽¹⁾, il présente la caractéristique de titrer 15°, ce qui le rend suffisamment robuste pour envisager une dégustation avec du chocolat. Puisqu'il est issu du **sangiovese**, il nous a semblé amusant d'ajouter à ces arômes celui de la **violette**, caractéristique du **Chianti Classico** (jusqu'à être inscrite dans le décret d'appellation !). La **praline Violetta**, une ganache noire garnie de pétales de violette de Toulouse caramélisées nous offre cette possibilité, et bingo, cela marche pleinement ! La violette explose en bouche, et donne une dimension de plus à ce vin qui, cette année, se montre un peu trop chaud.

> Direction le sud de l'Espagne, où nous retrouvons un **Sherry Oloroso Don Nuno** de la maison **Lustau**⁽²⁾. Il s'agit

d'un vin fortifié (il titre 20°), parfaitement sec et de style oxydatif : il a passé 8 ans en fût, régulièrement transvasé selon le système de la solera, ce qui lui a procuré d'intenses arômes de noix. La haute acidité, ainsi que les notes salines, permettent un accord avec un **chocolat au lait** : **Sapho**, un **praliné aux amandes**, convient parfaitement. Il donne du gras à un vin qui semblait trop sec, et tempère son feu tout en créant une nouvelle osmose gustative sur le couple noix/amande.

> Place à un **Rivesalte Ambré 1991** de chez **Rancy**⁽³⁾, un vin doux naturel du Roussillon. Il s'agit également d'un type oxydatif (il vient seulement d'être mis en bouteille), mais cette fois très liquoreux car le mutage a eu lieu en cours de fermentation alors qu'il restait plus de 125 g/l de sucre résiduel. On retrouve des notes de noix similaires au Sherry, mais également des notes de rancio (beurre rance) et de raisins de Corinthe. L'accord s'inverse, il faut tempérer cette trop grande générosité par une **praline très amère** : la **Criollo** remplit cet office, le vin paraît plus équilibré, le goût du chocolat se marie parfaitement à l'ensemble.

> Nous terminons sur un accord peu banal, tant la couleur noire du cacao semble lointaine de la translucidité de l'**Aquavita Uve Bianche**⁽⁴⁾ de chez **Andrea Da Ponte**. Tout comme la grappa, cet alcool est issu de la distillation du marc, dans ce cas de raisins blancs, chardonnay et malvoisie. Voilà un alcool de très grande pureté, exhalant de belles notes d'abricot. La saveur sucrée intense due au taux d'alcool élevé (40°) exige le **chocolat le plus noir** que l'on puisse trouver : la **tablette Sao Thomé** (74 % de cacao) trouve ici un compagnon à la hauteur de son caractère. La chaleur alcoolique de l'aquavita bute sur l'intense amertume du chocolat, le combat en bouche dure quelques secondes avant de s'apaiser sur un nouveau palier, puis les notes d'abricot prennent le dessus et durent longtemps, très longtemps. Inattendu, mais très réussi.

En vente chez :

- (1) **Het wijnhuisje** (www.hetwijnhuis.be), Joremaaije 1 à Gent, ☎ 09/223 33 73 - 18 euros.
- (2) **The Wine Corner** (www.wine-corner.be), rue de Nivelles 33 à Houtain-le-Val, ☎ 067/ 79 06 63 - 16,80 euros.
- (3) **Wine not**, rue du Collège 39 à Bruxelles, ☎ 02/513 47 74 20 euros.
- (4) **Ipsodis** (www.ipsodis.com), rue de Wixhou 51 à Argenteau (Visé) 34,50 euros.