

25/04/2023



Introduction

De par son goût puissant, sa richesse en matière grasse et en sucre, et parfois son amertume, le chocolat appelle à faire attention à l'accord que vous pouvez leur offrir. Toute la difficulté d'accorder du vin avec du chocolat réside dans l'amertume de ce dernier.

L'accord **vin et chocolat** dépend dans un premier temps du chocolat que vous choisissez. En effet, les saveurs et les arômes étant différents selon que votre chocolat soit noir, au lait ou bien blanc, le choix du vin l'est également. Le cacao contient des **tannins** qui lui apportent puissance et caractère, tout comme le vin.

Il est coutume de **consommer du chocolat avec un vin doux**, car la teneur en sucres est importante dans ce type de vin. Cependant, avec un vin trop moelleux, vous pourriez alourdir votre dessert et ainsi ne pas apprécier votre fin de repas à sa juste valeur. Pour éviter cela, il vous faut trouver l'**équilibre parfait** entre sucre et fraîcheur.

1. L'arôme de chocolat du vin

Durant une dégustation de vin, nous pouvons aisément retrouver des arômes de chocolat. Ce sont les **arômes empyreumatiques**. = **les arômes de torréfaction ou de brûlé**. Le chocolat et le café sont les deux arômes empyreumatiques les plus connus.

L'élevage en barrique favorise l'apparition de ces arômes, selon la chauffe plus ou moins forte des douelles. On peut s'initier à ces arômes avec des vins ayant pour cépage le Grenache. Par exemple, un Châteauneuf-du-Pape, un Gigondas, un Maury ou un Banyuls.

L'arôme de cacao est également fréquent dans les vins de Bordeaux sur les appellations comme **Saint-Emilion ou Pomerol** ayant une dominante de Merlot.

2. Les accords vin - chocolat

Tout dépend de la teneur en cacao du chocolat :

- Avec un chocolat doux à 50% de cacao, on privilégiera un champagne rosé à base de pinot noir ou un Vouvray demi-sec pour stimuler les papilles gustatives.
- Entre 70 et 75% de cacao, il vaut mieux un vin rouge puissant, à base de carignan, syrah par exemple. Il possède une agréable acidité en fin de bouche qui compense l'amertume du cacao.

a. Accord chocolat et vin « sucré »

Un vin moelleux sera superbe avec du chocolat noir. Il faudra qu'il ait une belle structure, avec une finale légèrement acidulée. Ainsi, il apportera la douceur qui manque au chocolat.

En Roussillon, l'appellation Rivesaltes propose des Muscats remarquables aux arômes fruités, aromatiques et intenses. Une fois en bouche, ils auront la sucrosité suffisante pour équilibrer un dessert à base de chocolat.

Le Maury, vin doux naturel également du Roussillon, offre un nez d'orange confite, de pruneau et de cacao. Cela le rapproche évidemment du chocolat. C'est le goût du vin qui persiste.

Les vins doux comme les Vouvray, Montlouis, Jurançon, Sauternes et Monbazillac feront aussi parfaitement l'affaire.

Le chocolat blanc peut également très bien accompagner les Sauternes. En effet, la saveur de ces Bordeaux liquoreux est caractérisée par un bon équilibre entre fruits, agrumes et miel.

b. Accord chocolat et vin muté

Les vins mutés par adjonction d'alcool pour stopper la fermentation et conserver une partie du sucre, sont également une bonne option. Visez le Porto rouge ou le Pineau des Charentes. Assez alcooleux, puissants et doux, ils savent tenir tête aux chocolats contenant plus de 80 % de cacao, qui présentent une amertume plus forte ! Complexe et puissant, le Pineau des Charentes sera absolument remarquable. Souvent affirmé, il aura la corpulence nécessaire pour se marier avec l'amertume du chocolat.

Le mariage le plus savoureux est celui du Porto avec le chocolat noir. Car l'amertume et les arômes torréfiés du chocolat complètent à merveille les notes sucrées, puissantes et fougueuses du Porto. Plus le pourcentage de cacao du chocolat est élevé, plus l'accord sera réussi !

Côté chocolat au lait, mieux vaut se diriger vers les tawny. Ces Porto qui ont vieilli 10, 20, 30 ans et plus en fût de chêne et qui ont développé des arômes de moka, fruits secs, café et de cacao. Ici c'est le côté sucré du chocolat qui fera le meilleur écho

c. Accord chocolat et vin rouge

Le vin rouge se révèle merveilleux sur des ganaches. Et l'explication est simple. En effet, le chocolat et le vin rouge ont un point commun : les tanins. On les retrouve dans les pépins et sur la peau du raisin noir comme dans la fève de cacao.

Le cépage Grenache, qui donne des vins plutôt puissants, se marie très bien avec le chocolat noir par exemple. Mettez aussi sur les Merlot assez concentrés, aux notes de cacao qui s'harmonisent bien avec le chocolat.

Plus le chocolat est riche en cacao, plus on se dirigera vers un vin tannique. Par exemple un Cornas, un Châteauneuf-du-Pape, ou un Vacqueyras en Côtes du Rhône.

Le chocolat au lait s'accorde, lui, parfaitement avec les Zinfandel (cépage noir), souvent associés à la viticulture californienne, puissamment riches en tannins et en alcool, mais avec un arrière-goût de framboises, d'épices et de tabac.

d. Chocolat et vins blancs

Avec un chocolat au lait, dirigez-vous aussi vers des vins blancs fruités, à la finale agréablement iodée comme ceux du Centre-Loire. Par exemple, un Sauvignon puissant et profond sera parfait, ou un AOC Coteaux du Giennois, qui offrira le côté salin et long en bouche, à la finale fraîche et déglaçant. Idéal !

Le chocolat blanc, lui, ne contient que du beurre de cacao, et ne présente donc aucune amertume, aucun tanin, mais il sera plus sucré. Accompagnez-les avec des vins blanc vif et secs comme un complexe Riesling alsacien ou plus aromatique comme un Gewurztraminer alsacien.

Les vins aromatiques au nez de fruits exotiques peuvent accompagner à merveille une **crème exotique au chocolat blanc**. En effet, les notes exotiques du vin feront échos à celles de ce dessert gourmand.

e. Les "accords interdits"

Avec le chocolat noir, le vin blanc sec et le rosé contiennent trop d'acidité. Idem, pour le champagne, à moins que vous ne choisissiez un champagne rosé. Nous avons tendance à nous tromper en servant un champagne au dessert et par extension avec du chocolat. Bien que cela puisse marcher dans de rares cas, les effervescents sont trop acides et les arômes trop fins pour sublimer et être sublimé par le chocolat. Donc, on évite de se tromper.

En résumé :

Chocolat noir doux	Chocolat noir fort	Chocolat au lait	Chocolat blanc	Ganache, praliné, fruits secs
Champagne rosé ½ sec avec pinot noir	Vin rouge puissant, cacaoté ou épicé	Vin blanc sec fruité (Sauvignon)	Vin blanc vif sec fruité (Riesling, Gewurtz..)	Vin blanc sec
Vin blanc demi-sec	Vin muté rouge type Maury, Porto, Pineau des Charentes	Vin orange		Vin rouge
Vin moelleux blanc fruité (Sauternes, jurançon, ...)	Vin jaune, whisky	Vin rouge +/- puissant, mais fruité, tabac		

3. Dégustation

a. Pacherenc du Vic-Bilh Sec 2019 « L'Ove » : fruité, gras, minéral (20.50€TTC)

- i. Chocolat noir Grand Cru 70% Venezuela (fruité, doux mais fort en cacao)
- ii. Chocolat noir caramel-vanille

b. Sancerre blanc chêne marchand 2020 – Domaine Pierre Prieur & fils : poire, floral, minéral (pierre à fusil) – (21€TTC)

- i. Chocolat noir grand Cru 85% Vietnam (fumé)
- ii. Fromage de chèvre crémeux

c. AOP Saint-Pourçain 2021 – Domaine Charles Henri de Lobkowicz (frais, beurré, minéral, fruits blancs) – (20€TTC)

- i. Chocolat noir ganache gingembre-curcuma
- ii. Chocolat noir caramel-vanille
- iii. Fromage de chèvre crémeux

- d. Coteaux Aix-en-Provence rouge 2020 - Château Revelette (fumé, fruité) – (16€TTC)**
 - i. Chocolat noir ganache tonka-noisettes
 - ii. Chocolat noir ganache aux cèpes
- e. Muscat de Rivesaltes ambré 2012 « l'Or » - Mas Delmas (agrumes, vanille, abricots) – (18.50€)**
 - i. Chocolat noir ganache lacté safran
 - ii. Roquefort
- f. Maury doux rouge 2018 – Domaine Poudroux (fruits confits, fumé, boisé) – (18€TTC)**
 - i. Chocolat noir ganache framboise-vinaigre framboise
 - ii. Pâtisserie : tarte crémeux Venezuela / mousse Mexique