

ACCORDS CHOCOLATS / VINS
Salon Sens & Chocolat – 05/02/2018

VINS	CHOCOLATIER Pays	CHOCOLATS	NOTE Accord	COMMENTAIRES
Vin de France rouge (Ventoux) sec, cuvée « Perséides » 2016 ++ Château Juvenal, Sébastien Alban (84 – St Hippolyte le Graveyron) Grenache 100% - Sélection parcellaire Bio Arômes : Fruits rouges et noirs bien mûrs, <u>Cacao</u> Structure : concentré, ample, vif, astringent	A. MORIN France	Vénézuela - Sur del Lago 70% Végétal, acidulé	=	Vin d'une qualité remarquable, apte à un long vieillissement (voir taille du bouchon !) présentant une acidité vive et une fine trame tannique propre à sa jeunesse qui devraient s'intégrer harmonieusement au fil des années. Cuvée actuellement plus prédisposée au mariage avec des chocolats bien fruités et à haute teneur en cacao (80 à 100%) car exempte de sucres résiduels. A tester avec un filet de biche aux aïrelles sauce cacao !
	A. MORIN France	Vénézuela - Carenero 70% Long, végétal, cacaoté, astringent	+(+)	
	A. MORIN France	Vénézuela - Puerto Cabello 70% Végétal, chocolaté, boisé, sous-bois	+	
	A. MORIN France	Vénézuela - Carupano 70% Long, cacaoté +, vert, amertume +	+	
Gewurztraminer moelleux, cuvé « L'homme sauvage » 2016 + J.B. Thomann et Fils (87 – Ammerschwihr) Raisonné Sucres Résiduels = 35 g/L Arôme : litchis ; fleurs blanches Structure : fin, éphémère	A. MORIN France	Vénézuela - Sur del Lago 70% Végétal, acidulé	+	Vin agréable mais manquant un peu de longueur en bouche, sur lequel les chocolats noirs bien cacaotés et aux arômes puissants, prennent un peu trop facilement le dessus
	A. MORIN France	Vénézuela - Carenero 70% Long, végétal, cacaoté, astringent	=	
	A. MORIN France	Vénézuela - Puerto Cabello 70% Végétal, chocolaté, boisé, sous-bois	+	
	A. MORIN France	Vénézuela - Carupano 70% Long, cacaoté +, vert, amertume +	+(+)	
Arbois Pupillin, Vin de Paille (vin naturellement doux) 2011 ++ Domaine de la Renardière, Jean-Michel Petit (39600 Pupillin) Poulsard 40%, Savagnin 30%, Chardonnay 30% Biodynamie Sucres Résiduels = 120 g/L Arômes : mielleux (acacia), minéraux, noix Structure : gras, velouté, frais, persistant	A. MORIN France	Vénézuela - Sur del Lago 70% Végétal, acidulé	+	Vin d'une qualité exceptionnelle déjà à belle maturité mais ayant encore de beaux jours devant lui, alliant vitalité, volume et complexité aromatique (signature de l'approche biodynamique !). Un peu trop dominant sur les chocolats, il serait probablement plus en harmonie avec un foie gras poêlé sur pain d'épice, des fromages à pâte persillée, une tarte aux abricots confits, un gâteau aux noix...
	A. MORIN France	Vénézuela - Carenero 70% Long, végétal, cacaoté, astringent	=	
	A. MORIN France	Vénézuela - Puerto Cabello 70% Végétal, chocolaté, boisé, sous-bois	+	
	A. MORIN France	Vénézuela - Carupano 70% Long, cacaoté +, vert, amertume +	+(+)	
				Parmi les 4 chocolats dégustés, le plus apte à se marier avec les 3 vins sélectionnés semble être le Carupano , grâce à sa plus grande intensité en cacao et longueur en bouche