

« **Aucun vin ne se marie bien avec le chocolat.** »

Cette alliance demeure délicate pour trois raisons principales. Un chocolat noir, très fort en cacao, asséchera le palais. Il sera alors difficile de l'adoucir et de l'assouplir par un vin. Un chocolat au lait – la fève de cacao a été travaillée avec du sucre... et du lait – présentera une saveur crémeuse et douce. Elle ne devra jamais être agressée par les tanins d'un vin. Un Côteaux-du-Layon, moelleux à souhait, devrait vous faire passer agréablement de l'enfance à l'âge adulte. Enfin un dessert au chocolat, qu'il s'agisse d'une mousse, d'une crème ou encore d'un gâteau, souvent enrichi d'ingrédients ajoutés – fruits, eau de vie... réclamera une alliance plus ou moins corsée.

Valérie d'Indy, Caves Taillevent à Paris

Que ce soit pour répondre à une pulsion gourmande ou lors d'une dégustation de bonbons de chocolat, l'eau, plate et à température, est la meilleure alliée du palais. Neutre, elle éveillera la bouche avant l'arrivée de la bouchée tant désirée. Avant la seconde (les chocolats se mangent toujours par deux !), elle sera l'intermède qui nettoiera les papilles. L'eau fraîche ou glacée doit être proscrite parce qu'elle fige le beurre de cacao, ce qui empâte la bouche. Quand la dégustation comprend plusieurs échantillons, un morceau de pain peut aussi jouer son rôle de « dégraisseur » de la langue, voire éviter l'écœurement... Bien sûr, l'eau peut sembler spartiate, n'offrant aucun plaisir en terme de saveur, mais elle a le mérite de désaltérer.

La question de la boisson est moins simple quand il s'agit d'accompagner un gâteau ou un entremets au chocolat, forcément en fin de repas. Le dessert n'est-il pas la dernière ligne droite de ce qui doit être un moment de plaisir ? Surplus de graisse, arrivée du sucré et mélange de vins empêchent souvent d'apprécier à sa juste valeur l'assiette au chocolat dont on rêverait à jeun... Et pourtant, c'est là l'opportunité de favoriser des belles rencontres de saveurs avec des vins. Encore faut-il ne pas faire d'erreur dans ses choix...

Les mythes ont la vie dure ! Dominé par deux saveurs, le sucré et l'amer, le chocolat aurait des arômes trop puissants et détruirait la perception du vin... La puissance respective des arômes du chocolat et du vin rendrait difficiles les mariages heureux... Ces idées reçues datent certainement d'un temps où le chocolat était un produit ordinaire. Aujourd'hui, force est de constater que vigne et cacao empruntent des chemins parallèles pour se transmuter respectivement en vin et chocolat. Dans les deux cas, le chemin est long et demande des matières premières de qualité, le savoir-faire d'un producteur et d'un technicien pour leur élaboration. Tous les deux sont le fruit d'une complexe alchimie. Les gastronomes sont unanimes : si la qualité peut bien sûr varier, l'apparition de grands crus et le perfectionnement des techniques de transformation de la fève font du chocolat un produit raffiné qui mérite la plus grande attention pour ses accords avec les vins.

Malgré tout, certains d'entre eux sont des ennemis rédhibitoires du chocolat : le champagne, acide, dont les bulles glacées anesthésient les papilles, même si

certains apprécient toutefois des champagnes demi-secs. Les vins blancs secs, dont l'acidité est aussi en opposition totale avec le cacao, ainsi que les vins rouges primeurs, trop vifs voire verts. En fait, deux types de critères peuvent guider le choix d'une boisson, éminemment subjectifs : le mariage par complémentarité permettra à chaque arôme de s'exprimer, sans masquer ou dominer les autres. Quant au mariage par rapprochement, il permettra aux saveurs communes de se retrouver et de se renforcer. La complexité doit toutefois être reconnue : les saveurs du chocolat peuvent être amères, acides ou sucrées, enrichies d'une palette de textures et d'arômes. De plus, de nombreux paramètres compliquent à l'infini les accords à réaliser : la variété de présentations et d'utilisation du chocolat, la teneur en cacao, l'association possible avec d'autres ingrédients tels les fruits secs ou les épices... Au final, les vins qui peuvent former de belles harmonies avec le chocolat doivent être à la fois tanniques et doux, comme les Banyuls ou les Maury, et s'il s'agit de vins rouges, ils doivent avoir des tanins assagis par l'âge.

Le panorama qui suit est loin d'être exhaustif : il suggère juste quelques pistes pour accompagner d'émotions gustatives des chocolats noirs, des chocolats fourrés mais enrobés de couverture noire, des desserts ou entremets riches en cacao. Le terroir français offre de très belles productions viticoles dans ce but, avec les vins blancs demi-secs, moelleux ou liquoreux qu'il faut de grande qualité, au sucre discret, en tout cas sans consistance sirupeuse. Un Gewürztraminer de type vendanges tardives est souvent un modèle d'équilibre d'arômes complémentaires avec le chocolat. Les vins de paille du Jura ont une mention spéciale pour leur effet surprenant sur

les desserts chauds ou glacés à base de chocolat. Les vins jaunes de la même région, fiers de leur goût de noix fraîche, sont aussi des compagnons agréables.

Les vignobles du Roussillon et du Languedoc, terres ivres de soleil, sont des pays de cocagne pour des vins généreux et opulents qui rendent hommage au chocolat. Ni vin, ni alcool, les vins doux naturels unissent les vertus des deux en faisant résonner le « mutage ». L'arrêt du processus de fermentation a empêché tous les sucres de se transformer d'où ce goût de sucre du fruit. La viscosité de ces vins met en valeur les desserts forts en chocolat. Produits aux portes de l'Espagne, les Banyuls sont des vins d'appellation Vin Doux Naturel à base de grenache noir de soleil ! Quand ils sont élaborés par méthode oxydative, ils prennent des notes aromatiques de fruits secs, de torréfaction, de cuir, de cacao et d'épices. Très structurés en bouche, ils sont puissants et acquièrent une rare complexité en vieillissant. Élaborés par méthode de vintage, ils développent des arômes de fruits rouges et de réglisse. Les tanins doivent alors s'assagir avec l'âge, sous peine de heurter ceux du chocolat. Curnonsky, le célèbre gastronome, disait du Banyuls : « Il a la cambrure et la chaleur sarrasines ». Les vins de Mas Amiel contiennent jusqu'à 90 % de grenache noir, tandis que le Décret d'Appellation Maury n'en impose que 50 %. Ces vins de longue garde (jusqu'à 15 ans) ont des arômes d'épices et de torréfaction. Leur finesse, leur équilibre et leur puissance aromatique en font le compagnon idéal des desserts au chocolat. À base des deux cépages muscat d'Alexandrie et muscat à petits grains, les Muscats de Rivesaltes offrent des palettes fruitées étendues : zestes d'agrumes, melon, figue, poire, coing, fruits exotiques, pruneau sec, fruits confits... Ils offrent un bon

équilibre entre tanins, sucre et force alcoolique et dévoilent une grande puissance aromatique. Un Rivesaltes Rancio a été élevé dans de très vieux fûts, ce qui lui donnera des accents évolués, oxydés, un côté ranci... selon la qualité et l'âge de la barrique ! L'arôme du Rancio évoque l'enveloppe de la noix, que l'on peut aussi retrouver dans certains cacaos fins de type Criollo. On trouve aussi des arômes de fruits secs, des notes de torréfaction (café, cacao) et d'épices orientales. La vallée du Rhône peut elle aussi offrir quelques vins sur lesquels le soleil a chauffé les arômes. Le Rasteau rouge, entre autres, qui embaume le Grenache cueilli en surmaturité, enveloppe les desserts café chocolat d'arômes de fruits rouges confits.

Certains vins étrangers peuvent aussi offrir de belles émotions en enrichissant les arômes de cacao, notamment le Tokaj de Hongrie, dont la réputation date du XVI^e siècle. Les cépages qui le composent sont le Furmint, le Hárslevelu, ou « feuille de tilleul » et le Muscat Lunel. Les vins appelés « Aszu » (« confit » en hongrois) sont les plus réputés. Les grains nobles donnent la mythique essence du vin de Tokaj qui prendra un bouquet inimitable au cours d'un long séjour en tonneaux, de 3 à 10 ans. Une fois embouteillé, ce vin développera ses qualités optimales à partir de 25 années, qualités qu'il conservera un siècle. Les Portos, vins emblématiques du Portugal, sont réalisés à partir de cépages locaux. Issus de vendanges exceptionnelles, les Portos Vintage sont mis en bouteille à dix-huit mois. Ainsi conservent-ils longtemps leur fruité originel et la jeunesse de leurs tanins. Ces Portos se marient avec bonheur au chocolat. Les Portos Tawnys vieillissent en fût d'où ils tireront des arômes de cacao, de réglisse voire d'écorces d'orange.

Le sucre que contiennent les Portos contrebalancent l'amertume de certains cacaos. Enfin, le Kagor ou « Sang du Christ » est un vin de Crimée, produit du cépage noble de Muskatel. Ce vin sombre, presque noir, a des nuances de cacao, de café et de tabac.

Ces recommandations et suggestions ne doivent pas faire oublier une règle absolue : tous les accords chocolat et vin sont permis à condition de les aimer ! Des goûts et des saveurs... S'il y a un domaine où le vin et le chocolat se rejoignent aujourd'hui, c'est bien celui de la dégustation ! Comme le vin vante ses cépages, le chocolat est désormais fier de ses crus de cacao. Et ses techniques de dégustations ont emprunté aux œnologues l'utilisation des cinq sens et le vocabulaire. Ce rapprochement est bon signe : vin et chocolat ont des affinités et sont maintenant condamnés à bien s'entendre !