

« Vin & Chocolat »

1. La dégustation des vins

Le Madiran de Berthoumieu, Cuvée Charles de Batz 2005 présente une robe rouge rubis profond, avec quelques reflets violacés ; le nez est marqué par des fruits noirs (mûres, myrtilles) sur alcool et par le boisé (vanille et cèdre) ; quelques notes chocolatées complètent le tout. En bouche, ce vin nous impose d'emblée une structure imposante dans laquelle fruité a du mal à passer : les tanins sont très marqués et même asséchants en finale ; par ailleurs, le vin présente également une acidité marquée. En résumé, un vin qui doit encore évoluer beaucoup et qui se trouve pour le moment en phase de fermeture.

Le Muscat de Pelepol, Domaine de Sainte-Croix 2005, a une robe jaune dorée. Le nez est fortement marqué par le muscat, mais on distingue également des arômes de poire, de rose, de bonbon anglais et de réglisse (anis). En bouche, ce vin est élégant mais simple et léger. En somme un vin idéal sous une tonnelle.

Le Porto Niepoort Late Bottled Vintage 2003 a une robe rouge rubis profond. Le nez est un peu fermé ; à l'aération on y trouve principalement des arômes de cerises et de prunes fraîches, avec une pointe de chocolat et de fruits secs (noisettes). La bouche qui s'ouvre sur les fruits s'apparente à un gignolet kirsch avec un bel équilibre juste perturbé par une pointe d'alcool en finale et une belle longueur. Un vin agréable mais un rien trop lourd.

Le Maury de Mas Amiel Vintage rouge 2004, nous présente une robe rouge rubis aux reflets légèrement violacés. Le nez est un festival de fruits : rouges (fraises, framboises) et noirs (cerises) ; à ceux-ci se joignent des notes torréfiées de chocolat et de cacao. La bouche est structurée (tanins fins) et parfaitement équilibrée : la fraîcheur de ce vin est remarquable surtout après la dégustation du porto qui précédait. Un vin presque désaltérant.

Le Sherry de Lustau, Solera East India à une robe ambrée très sombre. Le nez est riche, puissant et complexe : on y retrouve des pruneaux et des figues, des noix et des noisettes, du tabac, du café, du moka, du caramel, des épices ; un des participants reconnu même de la sauce anglaise ! La bouche est très puissante mais équilibrée : le côté onctueux (avec des arômes de café et de chocolat) est contrebalancé par une superbe fraîcheur (avec des arômes de griottes) ; le tout avec une longueur extraordinaire. Un vin plein de charme !

2. Les vins et le chocolat

Le chocolat (uniquement Côte d'or noir) était présenté sous trois formes : un gâteau, une mousse et des truffes. Sans entrer dans les détails, les accords étaient différents selon des formes.

Le Madiran et le chocolat ne constituent pas un accord idéal, mais l'association est qualifiée d'intéressante par la majorité du groupe (ce vin vient en seconde position). Le chocolat arrondit les tanins excessif du vin et en tempère l'acidité. Le vin n'en ressort pas plus complexe, mais il s'amabilise. Le chocolat ne sort pas grandi de l'aventure.

Le Muscat et le chocolat de s'harmonisent pas du tout : le chocolat est trop puissant et le vin trop léger, trop aérien. C'est l'accord le moins réussi de la soirée.

Le Porto et le chocolat ne s'accordent pas de façon indiscutable : le porto est puissant mais ses arômes frais de cerises sont modifiés par le chocolat. La lourdeur relative du vin ne s'en trouve en outre pas améliorée.

Le Maury Vintage s'accorde idéalement avec le chocolat, c'est le meilleur accord de la soirée : la fraîcheur du vin permet au chocolat de s'exprimer pleinement : les deux partenaires s'en trouvent mis en valeur : le vintage devient même plus complexe.

Ce Sherry impose sa personnalité mais les arômes de cafés du vin complètent ceux du chocolat: en tous cas pour la majorité des participants ; 2 ou 3 en dont leur accord idéal (ce vin arrive en troisième position).

Annexe : données techniques

Madiran : Charles de Batz 2005

- cépages : tannat et cabernet sauvignon
- terroir : argilo-caillouteux
- âge des vignes : plus de 50 ans d'âge
- rendements : environ 40hl/ha
- vinification : vendange manuelle, entièrement égrappée, foulée et mise en cuve ; fermentation et macération de 30 jours pour le tannat et 21 jours pour le cabernet-sauvignon avec pigeage quotidien des marcs sur petit contenant. Fermentation malolactique après séparation du vin et des marcs. Assemblage sur vin dépouillé en janvier avec 90% de tannat, 10% de cabernet-sauvignon
- élevage de 18 mois dont 12 mois en barrique de chêne neuve. Mise en bouteille à partir de 22 mois.

Vintage : AOC Maury rouge 2004

- cépage : 100% grenache noir
- rendements : 25hl/ha
- sucres résiduels : 105g/l
- alcool acquis : 16%/vol
- terroir : schistes décomposés et marnes noires, en exposition sud
- vinification : récolte manuelle, vendange éraflée - mutage sur grains pendant la macération qui se prolonge ensuite pendant 21 jours
- élevage en cuve, dans le but de préserver les arômes de fruits rouges frais de ce Vintage

Sherry

Production

- Pressurage, puis Vinification traditionnelle
- En janvier qui suit les vinifications apparaît la flor (voile de levures qui se développe spontanément), pour favoriser l'apparition de la flor les fûts sont laissés ouverts et ouillés à 90 %.
- Les vins seront sélectionnés et mutés à l'alcool vinique.
- Sous l'action de la flor, le glycérol diminue, les acétates et les acétaldéhydes augmentent et le vin devient plus vif et plus sec
- Élevage statique en fûts de chêne américain avinés pendant au moins un ou deux ans (voire dix ans pour certains olorosos)
- Puis élevage dynamique = système des soleras : Les vins les plus âgés sont au niveau du sol (Solera), au-dessus de ceux-ci sont disposés des Criaderas en étage successifs et les vins les plus jeunes sont au-dessus (anada). Une partie de la solera est retirée et remplacée par la criaderas juste au-dessus et ainsi de suite.

Type de vins

- Fino (15,5% d'alcool) = le plus sec et le plus délicat de Xérès, il développe un voile de flor tout au long de son élevage. Manzanilla = Fino de Sanlucar de Barrameda
- Amontillado (17,5% d'alcool) = début de vieillissement comme un fino mais, au moment de son vinage, il perd son voile et l'oxydation est plus importante ce qui donne des vins plus dorés, avec une acidité importante et une grande richesse en glycérol

- Oloroso (18 % d'alcool) = Vinage à 18 % d'alcool et absence de développement de flor. Vieillesse statique long.
- Pedro Ximénez = raisin passerillé, interruption de la fermentation par mutage double élevage.
- Moscatel = vin uniquement à base de moscatel, mutage et double élevage.
- Cream = assemblage d'oloroso sec et à un Pedro Ximénez

Cépages : Palomino Fino et Pedro Ximénez

Porto

Les cépages

Le porto est par définition un vin d'assemblage. Il y a encore peu, les différentes variétés qui rentraient dans la composition du porto n'avaient pas grande importance. Actuellement, environ une cinquantaine de variétés de raisins noirs et blancs, sont admises et une vingtaine sont recommandées par les autorités. Parmi ces variétés recommandées, cinq sont reconnues par la plupart des négociants comme affichant des qualités de tout premier ordre.

- Le touriga nacional,
- le tinta roriz,
- le touriga franca,
- le tinta barroca,
- le tinta cão (ou red dog)

Il existe cinq principaux types de porto :

- Porto Tawny : le "Porto Tawny" est un assemblage de cuvées, qui vieillit entre 5 et 7 ans en fûts. En vieillissant en fût, sa couleur vire au fauve, d'où l'appellation "Tawny". C'est un vin de tous les jours, agréable à boire. Il ne suscitera ni passions ni discussions parmi les amateurs qui lui préféreront toujours un tawny avec indication d'âge ou mieux encore un vintage. Il doit être bu chambré si on veut apprécier la richesse de son arôme. C'est le porto le plus consommé en France.
- Porto Tawny avec indication d'âge : c'est un assemblage de plusieurs portos de différentes années. Ces coupages mûrissent dans des fûts de chêne pendant 10, 20, 30 ou même parfois pendant 40 ans. Au cours de sa maturation et sous l'effet de l'oxydation, le porto perd sa couleur rubis d'origine pour acquérir au fil du temps une couleur roussâtre (tawny en anglais).
- Porto Ruby : le porto Ruby est un vin jeune qui passe au maximum 2 ans en fût avant d'être embouteillé et vendu. Il conserve plus ou moins sa couleur rouge vive d'origine qui lui confère son nom. Ce porto est très fruité et conserve une vivacité de vin jeune.
- Porto vintage (Porto millésimé) : c'est le produit d'une année exceptionnelle qui provient en général des meilleurs vignobles. Le vin reste 2 ans en fût avant d'être embouteillé. Contrairement aux autres portos, le porto vintage vieillit et se bonifie en bouteille. Il peut atteindre sa maturité au bout de 20 ans et parfois beaucoup plus. C'est un vin de très longue garde qui doit être décanté avant d'être servi chambré. Subissant une oxydation rapide, il doit généralement être consommé dans les 24 heures qui suivent son débouchage.
- Porto Late Bottled Vintage Ports (LBV) et Colheita ports: sont produits avec des raisins issus d'un seul millésime, mais d'une qualité inférieure à celle des vintage. Les LBV sont élevés en barriques entre 4 et 6 ans et sont considérés comme des Ruby de qualité supérieure ; les Colheita ont été élevés au moins 7 années en barriques et tombent dans la catégorie des tawny. Ils sont prêts à boire quand mis en bouteille et n'ont pas la capacité de vieillissement des Vintages.

Muscat de Pelepol

Composition : 100% Muscat ; vin naturellement doux, ce muscat récolté fin août au potentiel alcoolique moyen de 14 à 14,5 % vol. au départ. Il est filtré de manière stérile avant la fin de la fermentation, lorsque qu'il reste encore 50 à 60 g/l de sucre fermentescible. On obtient donc un produit doux, léger en alcool, (environ 11,5% Vol en 2005, 11% vol en 2006), où les arômes puissants du muscat s'expriment dans leur plénitude.