

Chocolats et vins d'Anjou, marions-les !

Val-du-Layon (Saint-Lambert-du-Lattay) — Cet alliage, peu ordinaire, pourrait en surprendre certains. Ce dimanche, Jean-Louis Robin, ancien vigneron, dévoile les vins d'Anjou à associer aux chocolats.

Entretien

Jean-Louis Robin, ancien vigneron et coprésident du musée de la Vigne et du Vin d'Anjou.

Est-ce courant d'associer le vin au chocolat ?

Non, cela à tendance à surprendre les amateurs de chocolat ! En France, le chocolat accompagne une boisson non alcoolisée comme le café ou le thé. Même si, en réalité, c'est l'eau plate qui révèle le mieux la complexité des arômes du cacao. Si les vins sont bien choisis, il est possible de découvrir d'autres gammes d'arômes, d'expérimenter de nouvelles saveurs. Ouvrir son palat à ces deux mets est délicat, mais intéressant.

Quels sont leurs points communs ?

De nombreux parallèles peuvent être dressés entre la fabrication du vin et celle du chocolat : à l'étape de la fermentation, on répertorie un bouquet de 300 à 400 arômes, tant dans le chocolat que dans le vin. La torréfaction amène aussi des arômes supplémentaires au chocolat.

On compare cette étape à celle de la mise en barrique du vin. Dans les deux cas, le produit monte en température : le cacao est torréfié à 140 de-



Jean-Louis Robin est coprésident du musée de la Vigne et du Vin d'Anjou, à Saint-Lambert-du-Lattay.

l'ORDRE PHOTO : OUEST-FRANCE

gré nécessaire de le chauffer pour lui donner sa forme arrondie.

Nous employons d'ailleurs le même vocabulaire pour qualifier les arômes complexes du vin et du chocolat : floraux, fruités, épicés, terreux...

s'associer au chocolat ?

On a tendance à associer le chocolat aux vins doux du sud de la France, à l'image du banyles ou du maury... Mais l'Anjou regorge aussi de vins liquoreux propices à la dégustation : les coteaux du Layon s'associent volontiers à des chocolats noirs de plus de 70 % de cacao. Les vins rouges riches en tanins, comme le saumur champigny ou l'anjou village, s'associent également à un chocolat de plus de 70 % de cacao. Le millésime 2018 anjou village, un vin puissant, est parfait pour le chocolat noir ! Le savennières ou l'anjou blanc, des vins blancs secs, conviendront à un chocolat plus léger, moins riche en cacao, ainsi que le cabernet d'Anjou.

Un dernier conseil ?

Proscrire les vins pétillants ! L'accord champagne-chocolat est une légende urbaine !

Recueilli par

Elisa JUSZCZAK.

Ce dimanche 21 avril, de 15 h 30 à 17 h, visite vins et chocolats au musée de la Vigne et du Vin d'Anjou, place des Vignerons, à Saint-Lambert-du-Lattay, commune de Val-du-Layon.