François-Henry de Cormery
Plaisirs millésimés & renaissance du goût

Les accords vins & chocolat

Chocolat 80% < cacao < 100%

- Whisky tourbé
- Armagnac - cognac

Chocolat 80% cacao

Vin Doux Naturel

- Porto
- Sur la jeunesse, arômes de fruits rouges macérés (griottes, mûres, notes épicées).
  - Non en général
- Agé 15 - 20 ans, arômes évolués (pruneaux, raisins secs, cacao, café, torréfaction, figue, datte, fruits secs.
  - Porto vintage
  - Maury
  - Banuyls
  - Rasteau

Chocolat 70 - 75% cacao

- Eventuellement avec un vin rouge.
  - Alors, plutôt des vins rouges évolués, dépouillés de tanins.
  - Mais le tanin du vin rouge s'accorde peu avec le chocolat et vice-versa.

Chocolat doux 50% cacao

- Champagne rosé sur base de pinot noir (faiblement tannique).
- effervescent 1/2 sec (vouvray...)

Chocolat blanc ou au lait

- Le chocolat blanc est une confiserie de couleur blanc ivoire (beurre de cacao + lait + sucre + arômes, mais sans cacao).
- le chocolat au lait contient de 25% à 40% de cacao, du beurre cacao, du lait en poudre et du sucre.
- Vin doux Naturel de type Muscat de Rivesaltes
- Vins d'Alsace en vendanges tardives, par exemple du Gewurztraminer.

Vins interdits

- Liquoreux
  - Trop sucré - saturant = sucre vin + sucre chocolat
- Blancs, rosés & champagne secs
  - Trop acidité

Dégustation

- Ne pas croquer le chocolat
- Impression de saciété & de satisfaction
- La fonte permet la montée des saveurs et de la puissance
- Laisser fondre 1/2 carré entre la joue et les dents ou sous la langue