



Quels vins servir avec le chocolat ?

À l'occasion de la journée mondiale du chocolat, qui aura lieu ce vendredi 1er octobre, nous vous proposons quelques accords pour stimuler vos papilles.



Photo DR

À la 7ème place européenne des mangeurs de chocolat, les Français occupent, avec 30 % des volumes, la pôle position pour la consommation de chocolat noir. Autant dire que le gourmet l'emporte sur le gourmand. Même s'ils viennent de latitudes et univers différents, la rencontre avec le vin devient alors inévitable. Les similitudes ne manquent pas.

À la diversité des origines du chocolat répond celle des cépages et des terroirs. Comme le vin, le cacao contient des tanins qui donnent la puissance du chocolat. Tous deux sont de puissants antioxydants (le polyphénol des tannins et du resvératrol) que l'on retrouve dans la peau noire du raisin et la graine du cacaoier.

Certains rouges ont des arômes de cacao. Et puis le vigneron et le chocolatier sont-ils si éloignés l'un de l'autre ? L'un fait assemblages, l'autre imagine des ganaches. Autant de raison pour les marier à l'occasion de cette journée mondiale du chocolat.

[Visualiser l'article](#)

Illustration Adobe Stock Les mariages classiques

Les fondants et forêts noires, une tarte au chocolat, ces desserts cacaotés par excellence, appellent des vins aux arômes de fruits noirs très mûrs, tels que les vins doux naturels.

Mais n'abusez pas des vins trop liquoreux qui saturent les papilles en sucre. Un porto vintage, avec quelques années, déploie des arômes de cacao, de café et de torréfaction. Mariage parfait mais facile.

Plus près de nous, dans le sud de la France, vinifiés avec du grenache noir ou gris caractérisé par ses arômes d'amandes ou de figes mûres, les maury, rivesaltes, banyuls et autres rasteau offrent d'excellentes alternatives. Et à des prix très raisonnables. Essayez les avec le rivesaltes « vieille réserve Rancio » des Vignerons de Cascatel, une symphonie de fruits secs en bouche (11 €).



Les crémants se marient bien avec une mousse au chocolat. Photo Abhishek Hajare Attention aux bulles

Outre les vins doux naturels, il existe une autre solution de facilité : faire sauter un bouchon. Or si elles réconcilient tout le monde, les bulles peuvent tuer les subtilités d'un chocolat noir. Réservez-les à une mousse chocolat.

Nous l'avons testée avec un crémant de savoie du domaine Jean Cavallé. Cet assemblage de Jacquère (80 %), gamay et pinot noir est remarquable par la finesse de ses bulles et... de son prix (11,90 €).



Pour un dessert plus sophistiqué, façon crème au chocolat, additionnée de crème de marrons avec sa pointe de chantilly, il faut viser « Terre d'émotion ». Avec ses arômes de fruits rouges et de vanille, ce blanc de noirs extra brut est une pure merveille. Un vrai champagne à chocolat (38 €).

Chocolats blancs ou à faible teneur en cacao

Un chocolat blanc, sans aucun tanin, est idéal pour un riesling d'Alsace. Les amateurs n'hésiteront pas à déboucher un grand cru Schlossberg 2019 du domaine Weinbach (45 €). L'accord parfait.

Mais on peut se faire plaisir à moindre coût, en débouchant une bouteille de « Vendanges d'Octobre » de la cave des Vignerons ardéchois, un viognier vendangé tardivement, remarquable par ses notes d'écorces d'orange. Idéal avec des orangettes (15 €).

Les amateurs de viognier amateurs d'une sucrosité plus discrète se réjouiront avec la cuvée « Diapason » millésime du domaine Christophe Pichon.

Élégant, avec ses notes de fruits jaunes et un léger amer en fin de bouche, cet IGP des collines rhodaniennes-seyssuel se révélera sur un gâteau au chocolat et aux amandes. (28 €)

Noir c'est noir

Pour les teneurs de 70 à 75 %, il faut sortir des rouges puissants. Entre un Corbières, châteauneuf-du-pape, un gigondas de la maison Amadiou, un vacqueyras, voire un côtes-du-rhône méridional grand genre, les candidats ne manquent pas.

Nous avons un petit faible pour le costières de nîmes cuvée « Terre d'Argence » du Terre d'Argence du Château Mourgue du Grès.

Long en bouche, avec des tanins doux et des notes de pain d'épices, cette syrah, complétée par du grenache et du mourvèdre, a de la matière et de la rondeur sur une bouche (12,60 €).

Osez la ronde des ganaches

L'autre manière de marier vin sec et chocolat, consiste à partir des arômes des crus et les associer aux ganaches.

Ainsi, un chocolat aux amandes préférera un pouilly-fuissé. Une ganache à la réglisse se mariera avec le poulard du domaine Sainte-Marie, un rouge léger sur des arômes de groseille, d'épices et de sous bois (11,50 €). Un praliné à l'anis vote pour un chardonnay jurassien.

Un pinot d'alsace, comme cette cuvée de Frédéric Becht sur des arômes de baies noires (11,30 €), sublimerait une ganache à la framboise.

Pour les beaujolais, il faut privilégier la fraîcheur des agrumes. Ainsi le régné « sans sulfites ajoutés » de Franck Chavy (11,50 €), un gamay aérien mais avec de la structure, osez une ganache aux au citron.

La déclinaison se poursuit avec les blancs de Savoie qui appellent une ganache au caramel. Pour Crozes-Hermitage comme la cuvée du domaine du Colombier (17 €), une syrah suave, opulente et longue en bouche on se contentera du meilleur : « un simple palet d'or » !