



Les 10 similitudes entre le vin et le chocolat



Food & Drink

© Shutterstock

Saviez-vous que le vin et le chocolat avaient beaucoup de points communs en terme de dégustation ? Toujours à l'aide de notre mine d'or, le livre *Chocolat* de Victoire Finaz, on vous dévoile ces fameuses similitudes entre le vin et le chocolat. « À l'instar de l'œnologie, le mot "chocologie" désigne la connaissance du chocolat, de la culture du cacao à l'art de sa dégustation, en passant par les étapes de fabrication. » En bref, la chocologie permet d'identifier les critères de qualité du chocolat.

Voici, selon Victoire, les **10 similitudes entre le vin et le chocolat** :

Visuel instagram indisponible

1) Vigne et cacaoyer

Le vin est élaboré à partir du raisin qui pousse sur la vigne. Le chocolat, lui, est fabriqué à partir des fèves de cacao qui pousse dans le cacaoyer. Les deux ont besoin de conditions climatiques spécifiques pour leur bon développement. Le vin d'un climat tempéré, les fèves de cacao d'un climat tropical.

2) Cépage et variétés de cacao

Le cépage désigne un "type" de plant de vigne, alors que la variété de cacao désigne un "type" de cacaoyer. Le cépage et les variétés de cacaoyer se caractérisent tous deux par des particularités physiques. Forme des feuilles, des grappes, couleur du raisin et composition et richesse aromatique de celui-ci pour le cépage. Forme des feuilles, taille et forme des cabosses, couleur des cabosses à maturité, couleur des fèves de cacao



[Visualiser l'article](#)

à maturité et composition des fèves de cacao, qualité et richesse aromatique de celles-ci pour les variétés de cacaoyer.

3) L'influence du terroir

Le terroir nourrit le cacaoyer et lui apporte une typicité au niveau gustatif, tout comme pour le vin. Chaque sol offre une richesse aromatique différente et c'est ce qui fait toute la complexité du vin et du chocolat.

4) Une récolte à la main

Vendanges comme récoltes du cacao s'effectuent à la main.

5) La fermentation

C'est une étape primordiale pour le cacao comme pour le vin, mais différente à chacun. C'est le mucilage (sorte de gélatine) utilisé pour la fermentation des fèves qui devient alcool, contrairement au vin pour lequel c'est le raisin lui-même.

6) Assemblage, millésime, grand cru

Des termes qui parleront aux sommeliers. Le chocolat peut, tout comme le vin, être élaboré à partir d'un assemblage de cacaos de différentes origines. Bien que rare, il peut également être un chocolat de "plantation" ou "grand cru" lorsqu'il est élaboré avec des fèves de cacao provenant d'une seule et même plantation.

7) La présence de tanins

Eh oui, le chocolat aussi possède des tanins. Ces extraits naturels se trouvent d'ailleurs dans toute espèce végétale. Point trop n'en faut, car ils sont souvent responsables de l'amertume du vin comme du chocolat. Mais sachez que les tanins ont des propriétés antioxydantes...

8) La dégustation

Comme on vous l'expliquait ici , le chocolat se déguste, et les méthodes de dégustations de chocolat et de vin sont très similaires.

9) Le vin et le chocolat font rayonner la France dans le monde

Reconnue pour sa gastronomie dans le monde entier, la France s'est vue inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco (en 2010) et c'est notamment grâce au vin et au chocolat.

10) L'expertise

L'œnologie et la chocologie s'apprennent après de longues années d'apprentissage et de pratique régulière. Elles font l'objet d'une expertise spécifique.

Visuel instagram indisponible



[Visualiser l'article](#)

Et puisque **l'œnologie et la chocologie ont de nombreuses similitudes**, vous vous doutez qu'allier les deux est un plaisir incontestable pour les papilles (quand l'accord est réussi) !

« *Déguster du vin et du chocolat ensemble crée des réactions chimiques plus ou moins agréables en bouche. Ces sensations vont définir si l'accord est réussi ou non* », explique Victoire dans son ouvrage. Il faut réussir à **équilibrer acidité du vin et sucre du chocolat, ou sucre du vin et intensité du cacao**. L'accord est réussi lorsque la sensation en bouche est agréable. Victoire les catégorise en **cinq accords principaux** :

Accord répulsif : association très désagréable en bouche.

Accord dissocié : sensation agréable, mais les goûts restent dissociés et évoluent chacun de leur côté.

Accord dominant : le chocolat domine la saveur du vin, ou le contraire.

Accord d'harmonie : sensation agréable, gourmande et complexe. Chocolat et vin font partie de la même famille.

Accord parfait : saveur commune, vin et chocolat s'associent parfaitement, harmonie savoureuse.

Visuel instagram indisponible

Voilà d'ailleurs les **10 accords parfaits** selon Victoire Finaz, incluant les spiritueux :

- 1) Champagne brut et macaron vanille
- 2) Vin blanc (Torontés argentin) et ganache au yuzu
- 3) Vin rouge (Cornas) et ganache au poivre
- 4) Porto Tawny (vin rouge du Portugal) et ganache fève tonka
- 5) Amarone di Valpolicella (vin rouge de Vénétie) et ganache feuille de cigare
- 6) Vin doux naturel de la région Languedoc-Roussillon: Banyuls et praliné noisette et Maury et ganache framboise
- 7) Vin liquoreux (Passito di Pantelleria, vin blanc sicilien) et ganache fruit de la passion
- 8) Whisky Chivas Regal et ganache orange amère
- 9) Cognac VSOP et praliné noisette
- 10) Rhum Vintage et praliné noix de coco

Visuel instagram indisponible

Bonne dégustation !

Chocolat, l'art de la chocologie et de la dégustation, 50 recettes irrésistibles

De Victoire Finaz, préface de Pierre Hermé

Éditions Mango

Par ici pour l'acheter