



L'ÉVÉNEMENT

Les accords vin-chocolat de Victoire Finaz de Villaine

PROPOS RECUEILLIS PAR
STÉPHANE REYNAUD sreynaud@lefigaro.fr

Elle aime le chocolat passionnément et en a fait le sujet de sa thèse, «L'Expertise du chocolat : dégustation et évaluation sensorielle». Victoire Finaz de Villaine s'est formée aux côtés des plus grands pâtisseries et chocolatiers : Pierre Hermé, Robert Linxe, Jean-Paul Hévin et d'autres. Elle est devenue «chocologue». L'experte connaît aussi le vin et réunit ces deux mondes lors d'ateliers : «*Le chocolat et le vin ont beaucoup en commun, rappelle-t-elle, L'un est issu du raisin, fruit de la vigne, l'autre trouve son origine dans la fève contenue dans la cabosse, fruit du cacaoyer.*» Comme il existe différents cépages, le cacao se décline en trois variétés principales : criollo, trinitario et forastero. Ces espèces produisent des fruits différents en fonction du terroir d'où elles proviennent. Aussi, «*vin et chocolat sont élaborés de manière différente selon les goûts et la qualité recherchés, grâce à des assemblages de différentes variétés*». Comme les pépins et la peau de raisin, la fève du cacao contient des tanins, qui peuvent rendre le vin et le chocolat râpeux, astringents. Pourtant, la proximité entre ces deux fruits ne rend pas leur alliance si facile en bouche. Le bon accord demande une connaissance poussée. La chocologue nous fait partager ses découvertes.

► Ganache au poivre et vin rouge côte-rôtie

«Ces vins de la vallée du Rhône élaborés avec la syrah sont délicieux avec un chocolat noir puissant. Ils se composent de notes d'épices, de poivre, de fruits noirs et mûrs et de violette. Je peux conseiller un vin de

Jean-Michel Gerin, propriétaire d'un domaine de la Côte Rôtie qui produit trois cuvées cultes, Les Grandes Places, La Viallière et surtout La Landonne. On peut aussi craquer pour le mythique domaine Georges Vernay, dont les cuvées, qui ne sont pas les plus denses de l'appellation, offrent certainement les textures les plus subtiles et des plus délicates de la région. On peut encore se laisser tenter par les Vins de Vienne, créés par trois vigneron qui ont fait naître le vignoble de Seyssuel, notamment avec les rouges Sotatum et Heluicum. Avec ces différentes cuvées, je conseille un accord avec la ganache au poivre de Philippe Bel, maître chocolatier à Lyon, ou simplement une tablette de chocolat avec du piment.»

► Ganache de citron et champagne

«Les bulles, d'une part, et l'acidité du

vin qui peut prendre le pas sur la perception des arômes, d'autre part, rendent l'accord difficile. J'associe un champagne blanc de blancs 100% issu de cépage chardonnay, avec une ganache de citron. Un accord pour tous ceux qui aiment l'acidité.»

► Ganache au yuzu et vin blanc

«Le torontés, un vin blanc argentin très léger, proche du muscat, issu de vignes plantées entre 1600 et 3000 mètres d'altitude, offre une belle fraîcheur, empreinte de notes d'agrumes. On peut l'associer avec ma ganache au yuzu enrobée d'un chocolat au lait à 45% de cacao. Les notes acidulées du citron amer japonais se marient à merveille avec le vin blanc sec et parfumé.»

► Ganache fève tonka et porto tawny

«Un tawny issu d'un seul millésime s'appelle colheita et passe au moins sept ans en fût. Il se caractérise par une robe intense qui oscille entre le rouge rubis et des teintes ambrées ou roussâtres. Il



offre des notes épicées, chaudes et rondes, de vanille et de cannelle, de caramel et de fruits secs. On peut l'accorder avec une ganache fève tonka ou une ganache au caramel.»

► **Ganache fruit de la passion et passito de Pantelleria**

«Un de mes coups de cœur, produit sur l'île de Pantelleria, au sud de la Sicile. Son nez offre un bouquet aromatique complexe de jasmin, de fleur d'oranger, d'épices. En bouche, il est velouté avec des notes de fruits confits et de fruits exotiques. Je le marie avec une ganache aux fruits de la passion.»

► **Praliné, ganache et cognac**

«La complexité aromatique du cognac varie avec son vieillissement. Le cognac VS et le praliné à la fleur de sel est un accord agréable sur des notes de noisette avec une douceur lactée. Le cognac VSOP peut s'accorder avec un praliné noisette. Le cognac XO et la ganache à l'orange constituent un accord parfait.»

► **Praliné aux noisettes avec noix de coco râpée et rhum**

«Un de mes coups de cœur se porte sur le rhum Clément Vintage qui offre un nez extraordinairement épicé sur des notes douces de vanille, fève tonka et de cannelle. À la dégustation, il offre des notes d'épices chaudes et de noix de coco. Je l'accorde avec un praliné aux noisettes avec des inclusions de noix de coco râpée.» ■



Victoire Finaz de Villaine.
COLLECTION PERSONNELLE