

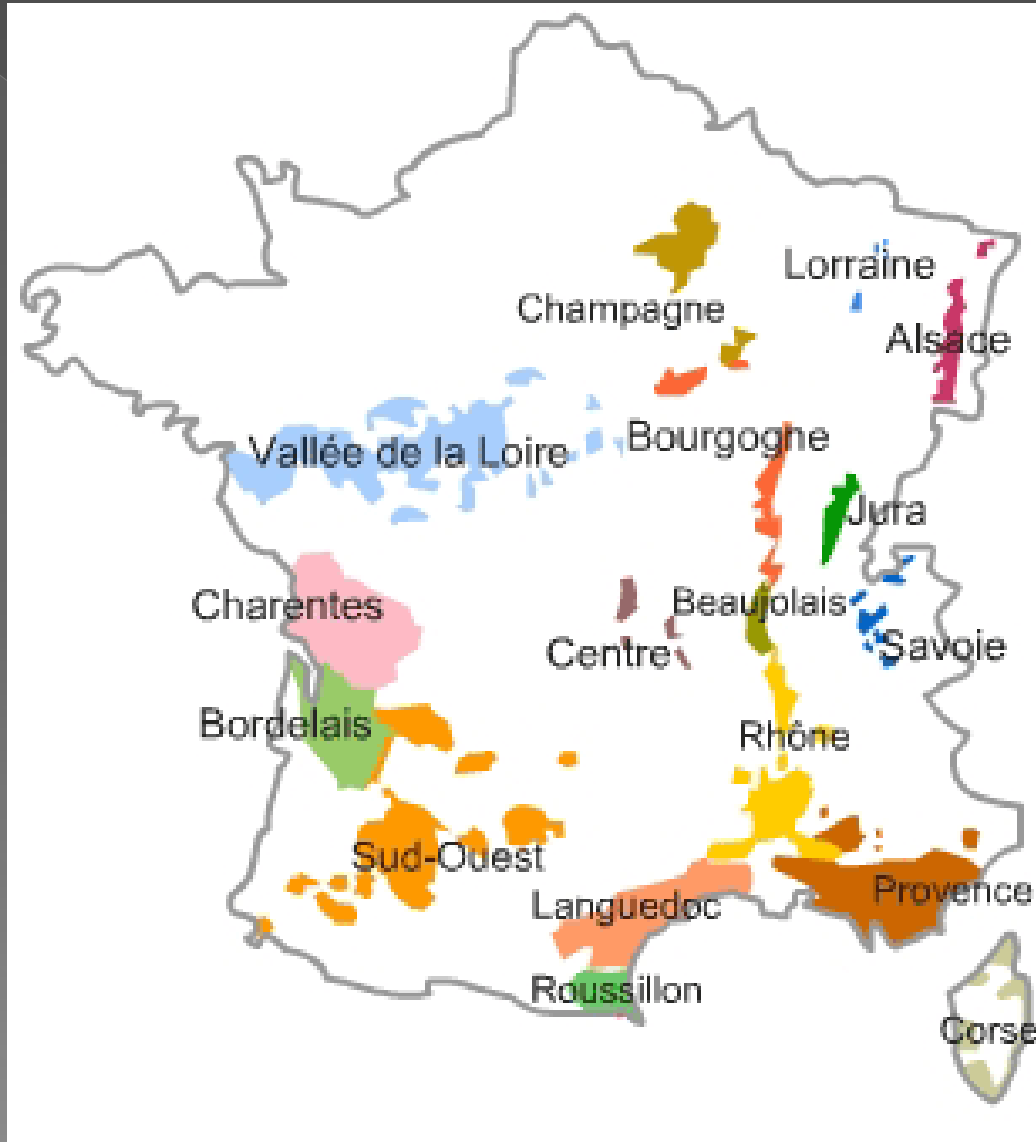
# Dégustation Vins & Chocolats

metz  
Vins



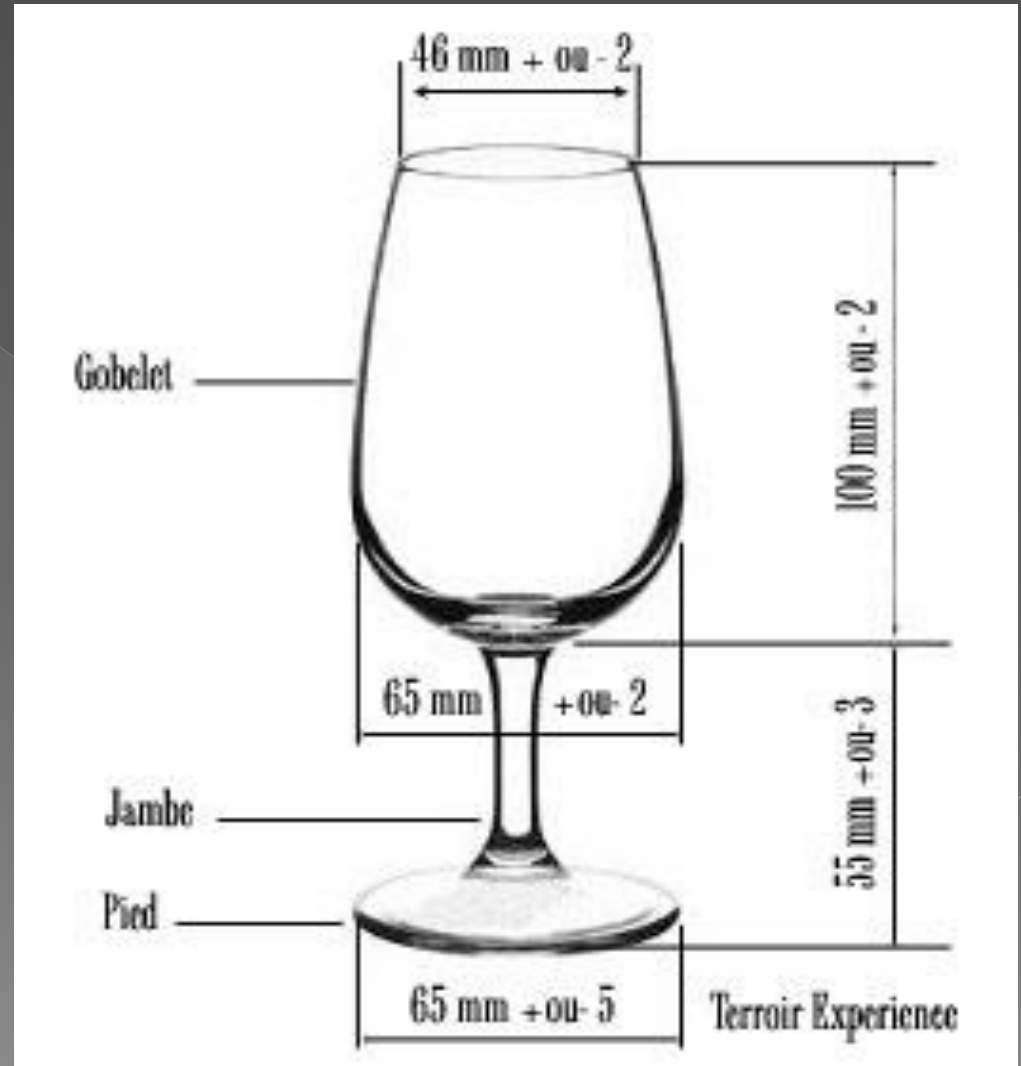
Dégustation spéciale accords mets et vins du 20/04/17

# Le vignoble de France



# Etapes de dégustation...

- L'examen visuel
- Le premier nez
- Le second nez
- L'examen gustatif



# Déguster un vin c'est découvrir

- Le cépage : le plant de vigne
- Le sol : la nature du terroir
- Le microclimat : le climat et l'exposition
- Le cru : déterminé par le sol et le microclimat
- Le millésime : les conditions de l'année
- Les pratiques culturales : la taille, engrais
- Les techniques de vinification: macération, cuves
- Les conditions de stockage et de vieillissement
- La température de service
- L'environnement lors de la dégustation

# Le vin est un équilibre

- Les saveurs : fruits/sucre et acidité/tanins
- La longueur : persistance
- La complexité : nuances/arômes
- L'expression : cépages/typicité et terroirs

→ Et le chocolat dans tout ça?

# Les accords Vins et Chocolats

- ◉ Chocolat = Aromes + amertume
- ◉ Vin = Aromes + tanins
- ◉ Règle n°1: Accorder la puissance du vin avec celle du chocolat (si % cacao élevé alors favoriser les vins puissants)
- ◉ Règle n°2: Osez sortir des sentiers battus

# Différents chocolats: quelques exemples

- Très riches en cacao: Vins doux naturels
- Riches en cacao: Vins rouges puissants
- Ganaches, orangettes: Vins rouges légers et fruités
- Lait: Vins blancs secs et fruité
- Blanc: vin blanc sucré
- Amande: Vin blanc gras

Place à la dégustation

**7 vins & 14 bouchées**