

Mardi 23 avril

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Dégustation chocolatée de vins d'Anjou : Quelques conseils pour un mariage heureux !

Saint-Lambert-du-Lattay, le 21 avril 2019 - Ce dimanche, le Musée de la vigne et du vin d'Anjou organisait une visite du Musée suivie d'une dégustation de vins d'Anjou en accord avec différents chocolats, à l'occasion du week-end de Pâques.

En France, ce n'est pas un accord courant, puisque le chocolat est habituellement accompagné de boisson non alcoolisée ou d'eau plate. C'était tout l'objectif de cette visite-dégustation : surprendre les papilles des visiteurs. Et c'est réussi ! **32 personnes** se sont prêtées au jeu, pour en apprendre plus sur l'improbable mariage entre le vin et fruit du cacao. (Soit une **hausse de participation de 30% !**)

La **visite**, orchestrée par un guide bénévole, ancien vigneron, débute par un peu de **géologie et d'histoire du vignoble angevin**, en passant par la cour des pressoirs; sans oublier le phylloxéra. Puis, la visite continue avec la partie viticulture : évolution dans la taille de la vigne, des traitements, arrivée du tracteur et surtout, l'apparition de la « machine à vendanger ».

Après une heure de visite guidée arrive le moment tant attendu de la **dégustation** ! Ce sont deux Coteaux du Layon qui ont été soigneusement sélectionnés : le sucre résiduel et l'alcool qu'ils contiennent ont permis d'affronter sans problème les puissants tannins du chocolat noir. Avant de goûter ces deux vins, le guide a expliqué les nombreuses similitudes entre le vin et du chocolat :

- ❖ Lors de leur **fabrication** :
 - L'étape essentielle de la **fermentation**, où 400 à 500 arômes se développent, dans le vin comme dans le chocolat.
 - La **torréfaction**, où le cacao est chauffé à 140°C, qui rappelle la chauffe perpétuée lors de la fabrication de la barrique où vieillira le vin.

- ❖ Lors de la dégustation :
 - Les **mêmes gammes d'arômes** se retrouvent dans les deux produits : floraux, fruités, épicés, grillés, beurrés...
 - Ils possèdent tous les deux des **tannins**

Il faut donc **choisir minutieusement le vin** qui sera associé au chocolat en prenant en compte le **pourcentage de cacao** que ce dernier contient : préférez un Coteaux du Layon ou un Saumur Champigny riche en tannins pour des chocolats noirs de plus de 70% et plutôt un Savennières ou Anjou blanc pour des chocolats plus légers. Dernier conseil : attention à l'accord risqué avec des vins effervescents !

À propos du Musée :

- 1978 : L'association des Amis de la vigne et du vin est fondée.
- Prochaine animation : **un repas dans le noir complet, le 18 mai**
 - Le Musée est ouvert au public d'avril à novembre.

Contact presse : Chloé MILCENDEAU - Responsable Communication - 02 41 78 42 75 -
contact@musee-vigne-vin-anjou.fr
www.musee-vigne-vin-anjou.fr