



Fortified Wines

&



Chocolates

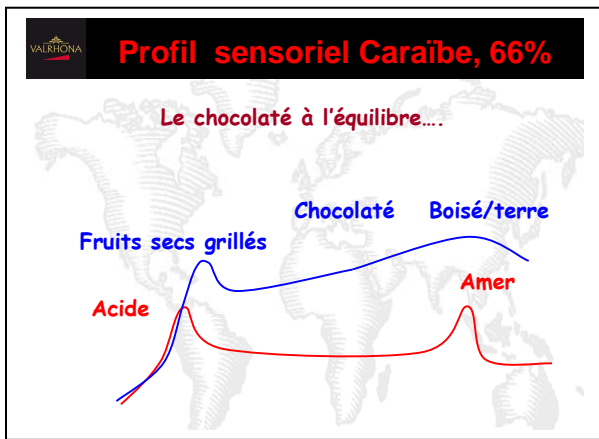
PAIRING SESSION

Tain l'Hermitage – 9 January 2009

Dégustation de vins / Chocolats Valrhona

Vins	Description sensorielle du vin	Chocolat (s) à associer
Para grand Tawny (10 ans) Production standard	Raisin sec Miellé Doux/sucré Fût léger	Caraïbe : fruits secs/ respect du miel Guanaja : fruits secs +++. Amertume adoucie Palmira : fruits secs risque de douceur ++ Araguani : très fruits secs ++/ respect du miel Alpaco : fruits secs risque de douceur ++
Tokay rare Muscadelle (20 ans)	Sucré +++ Caramel et miel Café léger Boisé Mader	Caraïbe : pointe acide, fruits secs/ respect du Vin Guanaja : Pointe d'amertume, brute / Equilibre Palmira : note cacahuète +++ Ampamakia : Fruits secs + / Respect du caramel
Muscat rare (20 ans)	Léger moins sucré Caramel ++ Raisin sec de Corinthe +++ Fût léger	Tainori : harmonie fruité et fruits secs Palmira : cacahuète +++ Araguani : fruits secs – pointe amère Gran Couva : Rondeurs. Harmonie des fruits secs
Paramount Oloroso	Moins sucré Alcool ++ Banane / Prune Éthéré Amer et tannique Boisé et Floral Volatile	Guanaja : amertume atténuée, chocolaté amplifié/ respect du boisé Gran Couva : tonalité camphre, harmonie des boisés Ampamakia : fruité harmonieux, l'amertume du vin relève les notes « chocolat »

<p>Brandy 1965/1981 Seppeltsfield XO</p>	<p>Alcool ++ Sec Malté Boisé</p>	<p>Abinao : Amertume atténuée, harmonie des forces cacaotées et du vin Araguani : Equilibre des forces sans dominance Alpaco : amplifie la tonalité « sec » du brandy et rondeur des fruits secs</p>
<p>Para 1908 100 ans</p>	<p>Umami / Moins sucré Clou de girofle Alcool Acétone Dense et concentré Long en bouche</p>	<p>Mariage avec des chocolats acides</p> <p>Caraïbe : Fruits secs ++ et rondeurs (mais risque d'atténuer le vin) Manjari : acidité riche, respect des fruits rouges Tainori : valorisation des fruits jaunes et des fruits secs / mariage subtil du camphre</p> <p>Jivara ??</p>
<p>Para 1888 120 ans</p>	<p>Alcool léger Clou de girofle Caramel Acétone Fruits noirs Dense et concentré Long en bouche</p>	<p>Mariage avec les fruits</p> <p>Caraïbe : pointe acide, montée des fruits secs / respect Fruits Tainori : belle amplitude du camphre et harmonie Ampamakia : mélange des fruits, rondeurs Palmira : expression des notes torréfiées, café grillé, coumarine</p> <p>Jivara ??</p>
<p>Autre suggestion : Selma Melitta</p>	<p>Léger au palais Sucré Fruits jaunes Miellé Cacahuète</p>	<p>Tainori : mariage des fruits et respect du camphre Araguani et Guanaja : expression des fruits secs, pointe amer Palmira : harmonie de la note cacahuète</p>

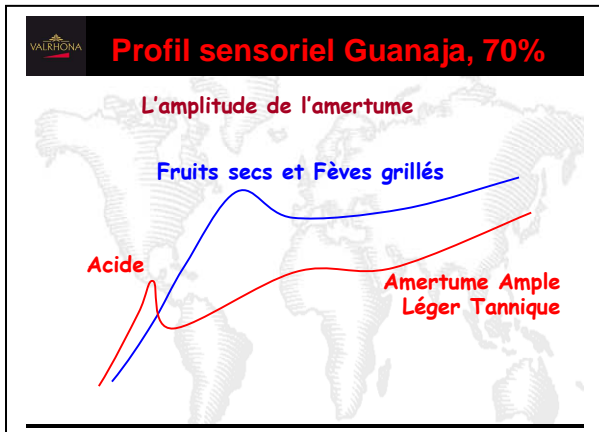


Mariage de Grands Crus

Caraïbe 66%

“Les notes chaleureuses des fruits secs”

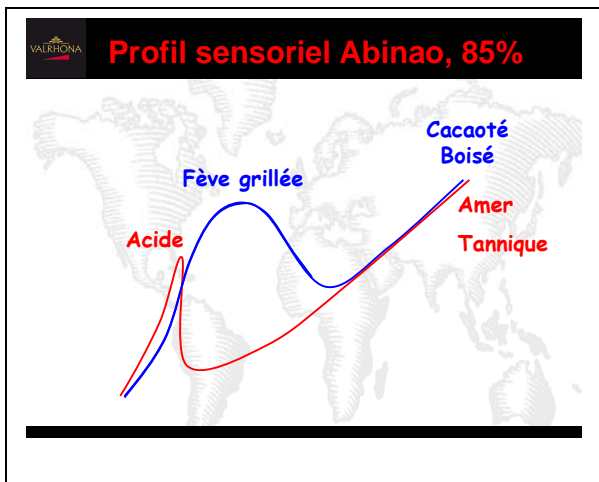
Originnaire de petites exploitations de la mer des Caraïbes, ce Mariage de Grands Crus, a un nez exceptionnel prolongé, à la dégustation, de doux arômes de fruits secs.



Guanaja 70%

“L'amplitude de l'amertume”

Guanaja développe une étonnante amertume, révélant toute une gamme aromatique de notes chaudes.

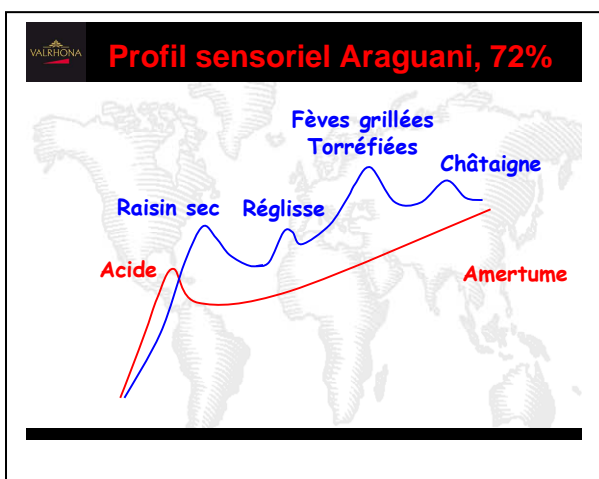


Abinao 85%

“La force des tanins”

Forte teneur en cacao et assemblage de fèves Forastero d'Afrique font d'Abinao un Mariage de Grands Crus à l'amertume soutenue par la force des tanins.

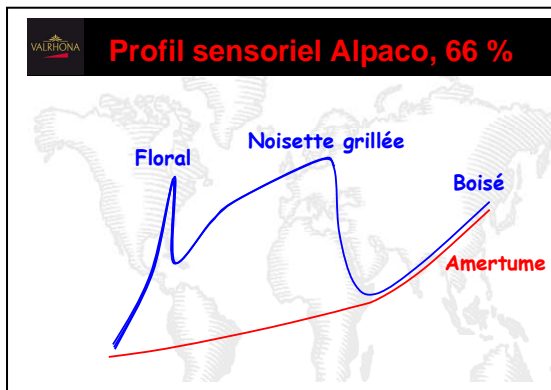
GRAND CRU DE TERROIR



Araguani

“Pur Venezuela” 72%

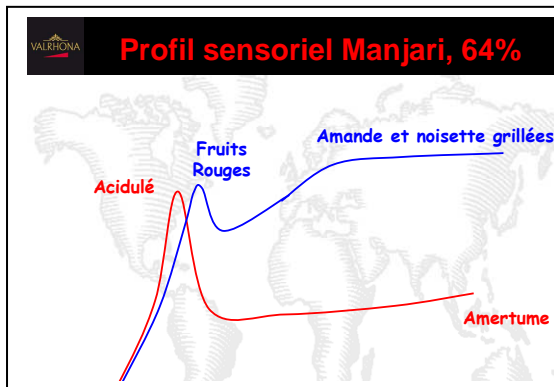
Araguani, l'équilibre entre des notes chaudes (raisins secs, châtaigne...) et des notes de réglisse qui lui procure une exceptionnelle longueur en bouche.



Alpaco

“Pur Equateur” 66%

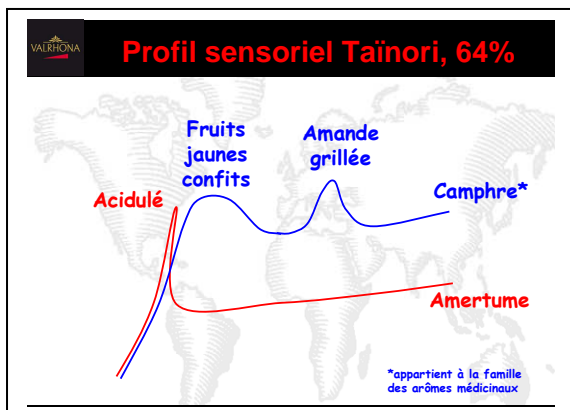
La délicatesse d’arômes floraux (jasmin, fleurs d’oranger...)lovés, presque fondus dans des notes très chocolatéesqui lui donnent une force tranquille.



Manjari

“Pur Madagascar” 64%

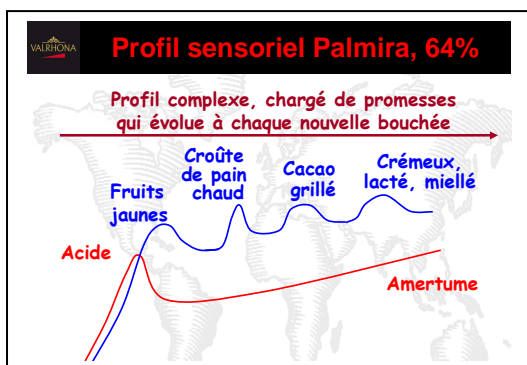
Manjari libère des notes acidulées de fruits rouges et de fruits secspropres à l’expression des arômes variétaux de ce Trinitario atypique de Madagascar.



Tainori

“Pur République Dominicaine” 64%

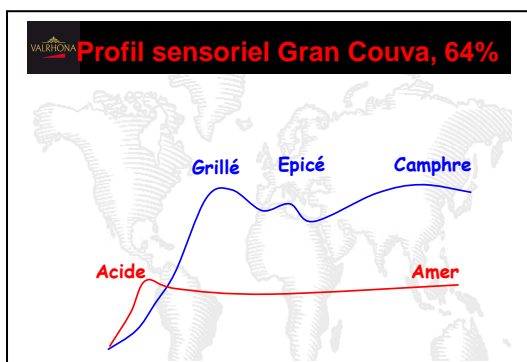
Tainori dévoile progressivement des arômes de fruits jaunespuis des touches fraîches, enfin des notes de fruits secs étaléessur la longueur d’un “paysage” de cacao et de “pain chaud”.



CHOCOLAT DE DOMAINE

Palmira 64%

Palmira se distingue, derrière un voile tannique et des notes suaves de lait chaud et miel, par ses arômes subtils. L’exceptionnelle persistance en bouche de ses notes de pain chaud et de fruits jaunes produit des sensations aromatiques remarquables.



Gran Couva 64%

Sous sa robe d’un noir intense, Gran Couva révèle, de subtiles variations autour de notes intenses de fèves torréfiées, enveloppées d’une sensation progressive et envahissante de fraîcheur camphrée.