






DEGUSTATIONS SAISON 2025 2026

Date/thème		Nom du vin	Etiquette	Millésime/Prix/°	Domaine	Région	Cépage	Couleur	Nez	Bouche	Avis
Mercredi 17 décembre 2025 : Vins et chocolats Pour réussir l'association entre vin et chocolat : - trouver des accords qui vont mettre en valeur les arômes communs des deux produits. Ils vont alors se faire écho ce qui aura pour effet de créer une sensation d'harmonie lors de la dégustation. - respecter la puissance des vins et celle du chocolat. Par exemple, un chocolat noir intense en cacao, tannique à l'amertume plus prononcée ira bien avec un vin du même style. - aller vers un accord mets et vins plus classique de complémentarité en contrebalançant un chocolat noir ayant une forte teneur en cacao (plus de 75%) avec un vin liquoreux. Le chocolat noir concentré en cacao s'accorde de manière classique avec les vins rouges sucrés. Un Porto vintage et un Maury pourront être de bonnes options pour les chocolats noirs les plus intenses. La puissance, l'alcool, le sucre et la complexité de la palette aromatique se marient alors avec une grande aisance. Les chocolats au lait ou blanc sont plus doux et moins intenses que le noir. Pour les accompagner, il est préférable de choisir des vins blancs liquoreux, comme un sauternes ou un vin blanc moelleux.	Comme pour le vin, le climat, le lieu et le type de culture sont à l'origine des différents "crus" de cacao. 25° de température et humidité sont les conditions d'épanouissement des cacaoyers : régions tropicales ou proches de l'équateur à cheval sur 3 continents Afrique Noire, Amérique centrale et du sud, Indonésie, Malaisie . Les fruits du cacaoyer, les cabosses (400 à 600g) sont récoltées à maturité 2 fois par an. Fendues en 2, elles libèrent les fèves de cacao noyées dans une pulpe appelée murçilage . Elles subissent 3 fermentations successives puis sont séchées. Ils sont ensuite dégermées, torréfiées cuites à cœur puis broyées pour constituer une pâte épaisse, le "masse" dont sont extraits la liqueur, le beurre et les "tourteaux" de cacao. Le conchage (inventé par le chocolatier suisse Rudolf Lindt en 1879) est un procédé d'affinage du chocolat par brassage. Il permet d'homogénéiser le produit et d'y incorporer ce qui transformera le produit, on ajoute à la pâte de cacao le beurre de cacao additionnel, la lécithine (soja ou tournesol), le sucre, et éventuellement le lait (en poudre) et les épices (vanille, cannelle, ...).	Terre des Chardons		2023/13,5°/14€	Domaine Ste Marie des Costières Famille Chardon à Bellegarde (Gard) 9 ha sur plateau des Costières certifié en bio et biodynamie	Languedoc AOP Costières de Nîmes	60 % Grenache 35 % Syrah 5 % Cinsault Terroir argilo-calcaire près du canal du Bas-Rhône sous un climat méditerranéennes	Rouge foncé vin du soleil	Fruits rouges mûrs Garrigue Régilisse	Fraîcheur vivacité Belle rondeur Vin de plaisir Facile à boire	
		Vero		2022/13,5°/10,13 €	Domaine Cantolio	Italie Pouilles Salento	Negroamaro 100% cépage autochtone des Pouilles	Rouge foncé	Fruits rouges Fraise, cerise, cassis Amande Chocolat noir	Belle présence Finale légèrement amère	
		Banyuls Mise précoce Rimage		2023/12,5°/21,5€	Devenu Terres des Templiers, l'ancien Cellier des Templiers est une coopérative créée en 1921. 620 ha sur pentes schisteuses entre Pyrénées et Méditerranée	Roussillon AOC Banyuls	Grenache noir 100% Mutage sur grains suivi d'une macération de 20 jours en cuves ouillées jusqu'à une mise en bouteille précoce	Pourpre intense	Fruits rouges Fraise, cerise	Structurée	
		Banyuls La Serra		2016/12,5°/24,5€	Devenu Terres des Templiers, l'ancien Cellier des Templiers est une coopérative créée en 1921. 620 ha sur pentes schisteuses entre Pyrénées et Méditerranée	Roussillon AOC Banyuls	Grenache noir 100% Plus de six ans d'élevage en foudres	Acajou à frange marron orangée	Cuir Cacao Raisin sec	Harmonieuse Belle acidité qui apporte de la fraîcheur	Ce vin doit être dégusté de préférence entre 2024 - 2040 à une température comprise entre 15 à 17 °C.
		Matsiatra		13 €	Domaine de Mahitasoa	Madagascar région de Matsiatra	Vin muté avec du rhum			Douceur veloutée Fraîcheur Un peu d'astringence	