

Soirée accords mets et vins Noël 2022



Soirée accords mets et vins

PARTIE 1

LES PRODUITS SÉLECTIONNÉS

Soirée accords mets et vins

Les vins dégustés :

- 1- Champagne DRAPPIER (Région CHAMPAGNE)
- 2- Montlouis sur Loire JACKY BLOT (Région LOIRE)
- 3- Saint Romain Benoit Sordet (Région Bourgogne)
- 4- Domaine des tours EMMANUEL REYNAUD (Région Rhône)
- 5- Porto RAMOS PINTOS TAWNY 10 ANS (Région DOURO)
- 6- Armagnac VERGEZ BELLOU 25 ANS (Région GASCOGNE)

Soirée accords mets et vins

Les fromages :

1 St Maure de Touraine

2 Un double crème type brillat Savarin

3 Chevrine bourgogne

4 Brebis fermier Vallée d'Ossau

5 Vieux comté 24 mois

6 Laguiole

7 Maroilles

8 Roquefort

Soirée accords mets et vins

Les chocolats :

- 2 chocolats bean to bar (mono cépage provenant de grand cru du costa rica)
- 2 ganaches - ganache infusion

Soirée accords mets et vins

PARTIE 2

LES GRANDS PRINCIPES DES ACCORDS METS ET VINS

Soirée accords mets et vins

Accords mets et vins							
		Vins	Vins	Vins	Vins	Vins	Vins
		Amertume	Acidité	Effet de chaleur	Corps	Sucrosité	Fruité
Aliments	Sucré	augmente	augmente	augmente	diminue	diminue	diminue
Aliments	Salé	diminue	diminue		augmente		
Aliments	Acide		diminue		augmente	augmente	augmente
Aliments	Umami	augmente					
Aliments	Epicé	augmente	augmente	augmente	diminue	diminue	diminue
Aliments	Amertume	augmente					

Soirée accords mets et vins

Les grands principes des accords mets et vins

Région

Couleur

Semblables

Complémentaires

Contraires

Soirée accords mets et vins

Région =

Marier les produits d'une même région (idée de terroir identique) =

Ex :

Huitres de Bouzigues + Picpoul /
Picodon + Vin blanc du Rhône /
Cœur de neufchatel + Cidre /



Soirée accords mets et vins

Couleur =

Pour les néophytes il s'agit d'accorder la couleur d'un met avec la couleur de la boisson qui va l'accompagner



Soirée accords mets et vins

Semblables = Servir vins et plats avec des caractéristiques similaires

Les caractéristiques de l'un renforce ceux de l'autre – La limite = saturation ex = Chardonnay gras et opulent

Quelques accords = Fruits de mers + vin blanc iodé / Fondant chocolat + onctuosité d'un vdn



Soirée accords mets et vins

Complémentaires = Association des sensations de façon complémentaires

Le sucre s'équilibre avec l'acide ou l'amer

L'acide nettoie le gras en bouche

Si vin acide et peu gras il paraît moins acide si associé à une sauce avec du gras

Si vin moins acide et plus onctueux, le gras du plat se combine au gras du vin et le vin paraîtra plus vif



Soirée accords mets et vins

Contraires ou opposition =

Jouer sur un contraste net et précis pour interpeller les papilles

Sauces aigres douces

Sucrés – salés (roquefort – sauternes)

Opposition également sur les températures

Glace + eau de vie / tarte chaude avec glace

Soirée accords mets et vins

PARTIE 3

LES GRANDS FAMILLES DE
FROMAGES ET LES ACCORDS

Soirée accords mets et vins

Il existe 8 grandes familles de fromages et contrairement à ce que l'on pense elles s'accordent beaucoup mieux avec des vins blancs que des vins rouges.

Pourquoi pas de vins rouges ? Dommage car le fromage demande de l'acidité pour être relevé.

De plus, l'odeur forte du fromage masque la finesse des rouges.

Soirée accords mets et vins

Si vous souhaitez absolument marier un Rouge à du Fromage, je vous conseille du MADIRAN OU UN BORDEAUX sur un brebis d'Ossau avec de la confiture de cerise noire.

Pour le plateau = Éviter toutes les familles = plusieurs fromages de la même famille et un vin identique = CHAMPAGNE NON MILLESIME BRUT / RIESLING D'ALSACE JEUNE

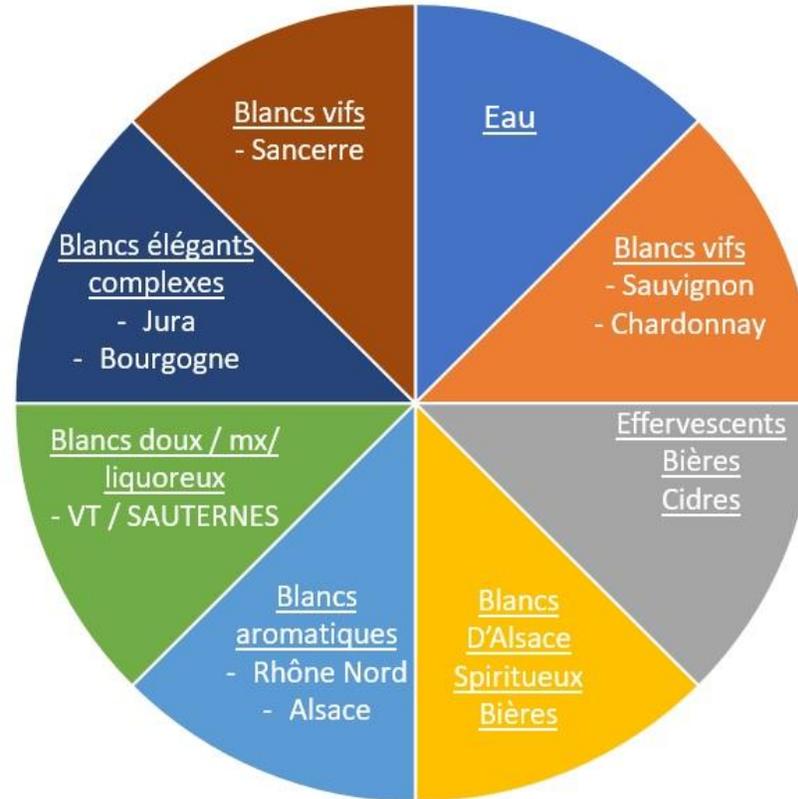
Soirée accords mets et vins

Les 8 familles sont :



Soirée accords mets et vins

Familles de fromages / accords vins blancs



■ fromages frais ou blancs.

■ fromages à pâtes molles et à croûte lavée.

■ fromages à pâtes pressées cuites.

■ fromages dits fondus.

■ fromages à pâtes pressées non cuites

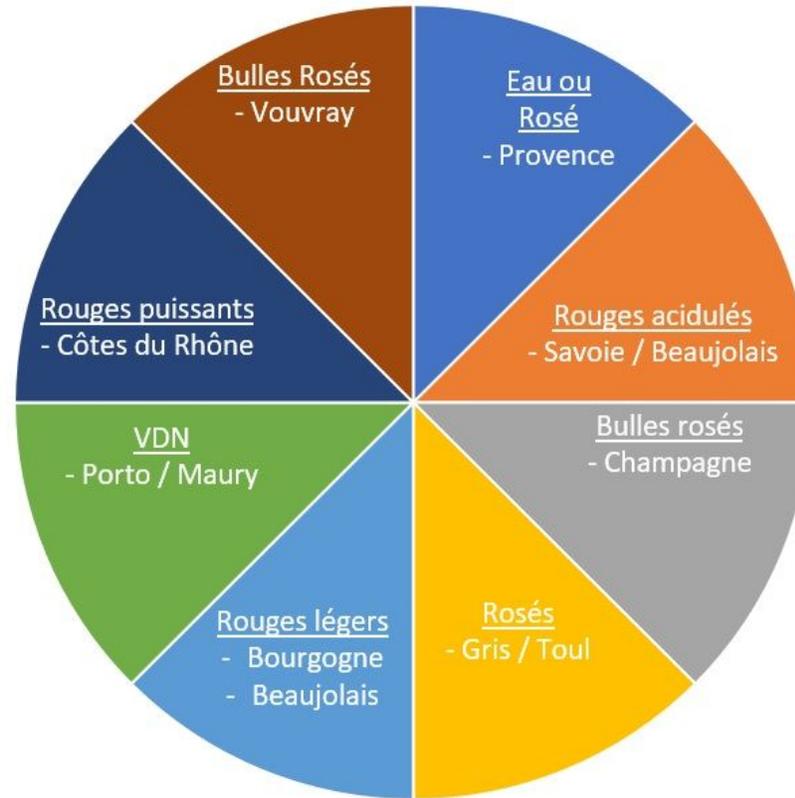
■ fromages de chèvre.

■ fromages à pâtes molles et à croûte fleurie

■ fromages à pâtes persillées.

Soirée accords mets et vins

Familles de fromages / accords vins rouges



■ fromages frais ou blancs.

■ fromages à pâtes molles et à croûte lavée.

■ fromages à pâtes pressées cuites.

■ fromages dits fondus.

■ fromages à pâtes pressées non cuites

■ fromages de chèvre.

■ fromages à pâtes molles et à croûte fleurie

■ fromages à pâtes persillées.

Soirée accords mets et vins

PARTIE 4

LES ACCORDS FROMAGES ET VINS

Soirée accords mets et vins

Champagne DRAPPIER (Région CHAMPAGNE) – Brut nature - Aube

« À Urville, au coeur des terroirs calcaires de la Côte des Bar, le Pinot Noir s'exprime dans une pureté unique. Imaginé par Michel Drappier dans sa version nature, il révèle le cépage dans un Blanc de Noirs à la fois riche et minéral. »

Vinification Pinot Noir 100 %

Sol calcaire Jurassique Kimméridgien d'Urville

Culture durable

Pressoir à plateau à très faible pression

Première presse

Vinification par gravité

Débourbage naturel

Fermentation malolactique

Levures bio du domaine

Non filtré et non décoloré

Moins de 30 mg/l de sulfites

Elevage en bouteille de 36 mois

Dosage : 0 g/



Soirée accords mets et vins

L'histoire de la maison Drappier débute en 1808, lorsque François Drappier s'installe à Urville pour y exploiter des vignes. La maison survit aux différentes crises que traverse la Champagne et poursuit son développement jusque dans les années 1930, lorsque Georges Collot décide de replanter du pinot noir dans le canton.

Ce cépage devient alors la marque de fabrique de la maison. En 1952 André et Micheline Drappier lancent la cuvée Carte d'Or, avec sa fameuse étiquette jaune et sa composition à 90% de pinot noir, 5% de chardonnay, et 5% de pinot meunier.

Soirée accords mets et vins

Saint Maur de Touraine (AOC 1996) – Fromage de chèvre

Lait de chèvre / Le terroir couvre l'Indre-et-Loire et quelques zones de production limitrophes du Loir-et-Cher, de l'Indre et de la Vienne / Chèvre - 118 Producteurs de lait - 31 Producteurs fermiers - 6 Atelier de fabrication - 1 Atelier d'affinage - 1 825 Tonnes commercialisées en 2020

Mentionné dès 1841 par Balzac, il se reconnaît facilement par la paille de seigle placée historiquement en son centre pour éviter que le fromage ne se casse. Parce qu'il fut longtemps contrefait, les producteurs de Sainte-Maure-de-Touraine gravent désormais au laser le nom de l'Appellation et le numéro d'identification du fabricant fromager sur la paille. Cendré avec du charbon de bois mêlé de sel, il est, selon la durée de l'affinage, proposé moelleux, demi affiné ou affiné.



Soirée accords mets et vins

L'égouttage

Ce moment de la fabrication se révèle être très important puisqu'il va avoir un impact sur la qualité du fromage. En effet, c'est dans cette étape que « le petit lait » va s'égoutter du caillé, durant 24 heures. Il faut qu'il soit dans un endroit frais et sec.

Le salage

Le salage est l'étape comme son nom l'indique, où l'on ajoute du sel. Il peut très bien être saupoudré à la volée sur les fromages moulés, ou directement inséré dans le caillé.

C'est également au cours de cette étape qu'on peut ajouter des cendres de charbon de bois, afin d'obtenir un *chèvre cendré*.

L'affinage

Lors de l'affinage, on va choisir si on laisse le fromage arriver à maturité, ou s'il sera dégusté frais.

Pour que celui-ci arrive à maturation, il sera conservé dans une cave appelé « le hâloir » où la température est tenue entre 10 et 11 degrés, et où il réside 80% d'humidité.

Pour finir, l'élément principal qui donnera la saveur au fromage sera la durée d'affinage. Il n'aura pas le même goût ni le même aspect s'il est frais, ou bien mature à 8 jours, 15 jours, ou au delà d'un mois.

Soirée accords mets et vins

Brillat Savarin (IGP) – Fromage de vache

Lait de vache / Bourgogne Franche Comté / Pâte molle à croûte fleurie

Doux

Qu'est ce que le Brillat-Savarin ?

Le Brillat-Savarin est enrichi de crème en début de fabrication, dans une proportion environ deux fois supérieure à la normale. Il doit ainsi comporter un minimum de 72% de matières grasses sur extrait sec, ce qui le classe dans la famille des « double-crème », voire des « triple-crème » lorsque ce taux atteint 75%. Pour tenir le tout, une délicate croûte fleurie blanche.

Comment fabriqué le fromage Brillat-Savarin ?

Fabriqué au lait de vache, le fromage Brillat-Savarin est né dans l'entre-deux-guerres, à l'instigation du célèbre Henri Androuët et de son fils Pierre. Ceux-ci ont pris l'initiative de décliner un fromage de Normandie déjà existant, l'Excelsior, produit à Forges-les-Eaux (Seine-Maritime), dans une version plus grosse et plus riche. Ils l'ont ensuite baptisé du nom du célèbre gastronome français. Le Brillat-Savarin peut être fabriqué au lait cru ou pasteurisé.



Soirée accords mets et vins

Montlouis sur Loire JACKY BLOT – Indre et Loire

Domaine de la Taille aux Loups est situé sur les rives de la Loire et du Cher sur des coteaux orientés vers le Sud. Convaincu du grand potentiel des terroirs de Montlouis.

La Taille aux Loups a été fondé en 1988, M. Prud'homme y cultivait 7 hectares de vignes en fermage. Après un premier millésime peu probant, Clément Germain et André Chapeau, les propriétaires, confient leurs vignes à Christophe Mesliand. Deux ans plus tard, un ancien courtier en vin, Jacky Blot s'occupe de la vinification aux Domaine de La Taille aux Loups pour signer le millésime 1990 et acquiert le domaine en 1992. Après quelques années difficiles en raison des prix élevés de ses vins de Montlouis, Jacky Blot commence à se constituer une clientèle de particuliers et rachète 4 hectares supplémentaires en 1996 afin d'agrandir son domaine et sa réputation.

Jacky Blot cultive 25 hectares de très vieilles vignes de Chenin qui permettent, dans un parfait respect du millésime, d'élaborer à Vouvray et à Montlouis-sur-Loire des vins Taille aux Loups effervescents, secs, demi-secs, moelleux, parfois liquoreux. Ce vigneron dit à contrecourant et atypique a toujours eu recours au labour et aux vendanges manuelles sur ses terroirs calcaires et argilo-siliceux, alors que ces pratiques étaient peu démocratisées dans les années 90. Les vins de La Taille aux Loups bénéficient d'un élevage en barriques, fûts de chêne ou demi-muids de la région.



Soirée accords mets et vins

Chevrine – Fromage de chèvre

Lait de chèvre / Bourgogne Franche Comté / Fromage de chèvre / Moyen



Le fromage de chèvre est arrivé en France suite à la bataille de Poitiers en 732, où les Sarrasins, arrivant dans le Poitou, élevèrent des chèvres.

Les fromages de chèvre sont souvent à pâte molle à croûte naturelle et pratiquement pas en pâtes pressées cuites ce qui demande une quantité de lait trop importante.

Chaque producteur apportant sa touche personnelle à la durée d'affinage et à la forme de son fromage, il existe donc plus d'une centaine de fromages de chèvres différents en France. Cependant, que celui-ci soit fabriqué par un producteur particulier ou en fromagerie, concernant sa fabrication il devra toujours suivre 5 étapes.

Le caillage

Lors du caillage, le lait de chèvre va soit être exploité cru, soit pasteurisé. Ensuite, on additionnera des ferments lactiques. De la pression sera également ajoutée pendant quelques jours pour activer la coagulation du lait.

Le moulage

C'est au cours de cette étape que la forme du fromage est établie, généralement moulés dans des récipients à trous. Concernant les formes de celui-ci, on peut citer les bûches, le chèvre à la coupe, le palet, le **crottin**, la bonde, la **pyramide**, le chèvre-boîte, le **chèvre frais**...

Soirée accords mets et vins

Les Hauts de Husseau du Domaine de la Taille aux Loups est issu de plusieurs petites parcelles sur Montlouis sur des argiles à Silex. Les raisins récoltés proviennent du second passage et sont élevés en barriques pendant 16 à 18 mois.

Nouvelle identité pour l'ex-cuvée Remus Plus désormais Les Hauts de Husseau. Ce parcellaire de vieilles vignes fait partie des plus grands vins blancs secs de l'hexagone, un chenin d'une intensité et d'une persistance étourdissante... Grand potentiel de garde.

Tout près du village au plus haut de l'appellation. Le sol a très peu d'épaisseur, argile à silex en surface et calcaire pratiquement effleurant.



Soirée accords mets et vins

Ossau Iraty (AOC 1980) – Fromage de brebis

Lait de brebis / 1 141 Producteurs de lait / 173 Producteurs fermiers

10 Ateliers de fabrication / 14 Ateliers d'affinage / 4 986 Tonnes commercialisées en 2020

Issu du système agropastoral, ce fromage fermier de brebis des Pyrénées Atlantiques fut au XIV^e siècle une valeur d'échange reconnue dans de nombreux contrats de location ou de vente et constituait la première source de revenu des bergers. Il tient son nom de la vallée d'Ossau en Béarn et du massif d'Iraty au Pays Basque. Fromage au lait de brebis, dit de garde, il se savoure traditionnellement avec de la confiture de cerises noires mais certains gourmets vous conseilleront de le goûter avec de la pâte de coings.



Soirée accords mets et vins

Saint Romain Benoit Sordet – Depuis 1793

LE DOMAINE

Pommard, petit village de Côte d'Or de 550 habitants, se trouve à 4 Kms au Sud-ouest de Beaune sur la route d'Autun.

Cette prestigieuse appellation de 337 ha produit exclusivement du vin rouge: 212 Ha en Pommard et 125 Ha en Pommard 1er Cru. Une gamme de Bourgogne rouge et blanc complète cette production.

Le Domaine de Jérôme Sordet est un des plus vieux domaines viticoles de Pommard. Les bâtiments typiquement bourguignons datent du début du XVIIème siècle comme en fait foi le vieux puits de 30 mètres de profondeur situé dans la cour et dont la margelle indique 1641. Le domaine appartient à la famille depuis les années 1793.

L'exploitation du domaine s'étend sur un peu plus de 12 Ha.

Soirée accords mets et vins

Origine

En 1989, lors d'une première tranche de travaux, Jérôme Sordet, propriétaire du domaine, arrache une partie du parc du château pour planter de la vigne, renouant ainsi avec la tradition séculaire de la vigne et du vin. C'est cette vigne de 85 ares, en Saint Romain "Sous le Château", âgée maintenant de 30 ans, qui devient aujourd'hui "Le Clos du Château".

Vinification

Vinifiés en cuve inox thermorégulée entre 18 et 21°C, les vins sont ensuite mis en fûts de chêne pendant une durée de 10 mois, avec au plus 10 à 20 % de fûts neufs.

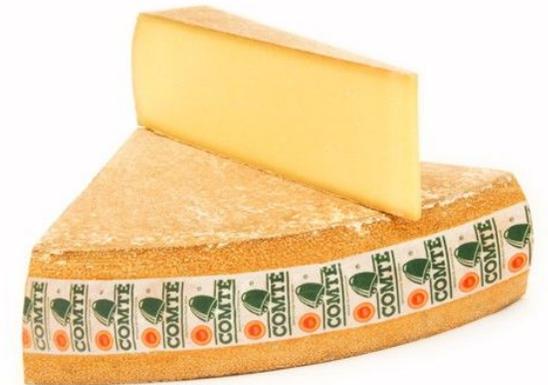


Soirée accords mets et vins

Vieux Comté (AOC 1958) – Fromage de Vache – Leader fromage AOP

Lait de Vache / 2 389 Producteurs de lait / 140 Ateliers de fabrication
/15 Ateliers d'affinage /64 500 Tonnes commercialisées en 2020

Produit dans le Massif jurassien, région aux saisons très marquées, le Comté ne peut être fabriqué qu'avec du lait cru provenant des vaches de race Montbéliarde ou Simmental française nourries exclusivement avec des fourrages provenant de la zone d'appellation. Le nombre de litres de lait nécessaires pour obtenir une meule (450 litres en moyenne) incita les paysans, dès le Moyen-Âge, à mettre en place une forme originale d'organisation villageoise : les fruitières, sorte de coopératives avant l'heure. Fromage à pâte pressée cuite, le Comté est affiné quatre mois au minimum. Mais certaines meules de ce seigneur des fromages sont affinées jusqu'à dix-huit, voire vingt-quatre mois. Il se caractérise par une étonnante diversité aromatique. Ses goûts nous parlent de ses prairies originelles, de sa saison, du tour de main particulier de son maître fromager, de sa maturation en cave d'affinage... Chaque meule de Comté est une histoire... et chaque histoire est différente.



Soirée accords mets et vins

Laguiole (AOC 1961) - Fromage de Vache (Aveyron Cantal = Occitanie et Auvergne)

AOC reconnue par le décret du 21 décembre 1961 et régie par le décret du 28 juillet 2000, le fromage de Laguiole 650 tonnes de fourmes par an /1 coopérative de transformation /5 producteurs fermiers /1 producteur en buron / 73 familles de producteurs de lait

Le Laguiole (prononcer « layole ») est un fromage à pâte pressée non cuite fabriqué exclusivement avec du lait de vache entier et cru provenant de troupeaux de race aubrac ou simmental française, produit sur l'Aubrac, haut plateau basaltique situé entre 800 et 1400 m d'altitude.

L'alimentation des vaches est à base d'herbe, tout ensilage est interdit. Le pâturage est obligatoire nuit et jour au moins quatre mois par an. La production laitière annuelle par vache ne doit pas dépasser 6 000 litres et la distribution de concentrés est limitée à 6 kg par vache et par jour. Sur l'Aubrac, la végétation est très variée et parfumée, ce qui contribue à la richesse du lait et à la saveur du Laguiole.

Le fromage de Laguiole se présente sous forme d'un gros cylindre de 20 à 50 kg, de 30 à 40 cm de diamètre et d'un rapport hauteur/diamètre de 0,8 à 1. Sa croûte épaisse et sèche est d'une couleur blanchâtre à gris clair qui vire au brun ambré au fur et à mesure de la poursuite de l'affinage, tandis que sa pâte, de couleur ivoire à jaune paille, d'une consistance souple mais ferme, est onctueuse et fondante sous la langue.



Soirée accords mets et vins

Domaine des tours EMMANUEL REYNAUD

Emmanuel Reynaud : un style unique, une histoire

Il produit le plus recherché des Châteauneuf-du-Pape, Château Rayas. Sûr de ses valeurs, méthodique et discret malgré une notoriété aujourd'hui devenue mondiale, Emmanuel Reynaud apporte un style inimitable à ses vins, reconnaissables entre tous. Château Rayas est l'un de ses vins les plus connus et un des meilleurs vins au monde mais produit en quantité très limitée. Emmanuel Reynaud cultive le mystère de ce rouge du Rhône servi par un terroir atypique.

Soirée accords mets et vins

Domaine des tours 2015

Cette propriété située en bas de l'appellation Vacqueyras, dans le secteur de Sarrians, appartient à Emmanuel Reynaud, qui dirige aussi, depuis 1997, Rayas et Fonsalette. Elle est principalement dédiée à l'exaltation du cépage grenache en rouge comme en blanc. Le soin apporté à la viticulture et les risques pris lors des vendanges – les raisins sont les plus mûrs possibles – offrent une qualité de production très régulière. Les vins proposent une expression singulière du grenache, reconnaissable à l'aveugle au milieu de tous, jamais très fort en couleur mais toujours profond, élancé et épicé, avec un fruit exceptionnel.

Sous le nom de Domaine des Tours, l'exploitation produit également un Vin de Pays de Vaucluse rouge (grenache, counoise, syrah, cinsault, merlot et divers autres cépages)

Vin spéculatif – Prix de vente marché revente 150 euros - Cote idéal wine à la revente 93 euros – Prix caviste 35 euros – Prix domaine allocataire 20 euros



Soirée accords mets et vins

Maroilles (AOC 1976) – Fromage de Vache – HAUT DE FRANCE

Lait de vache / 117 Producteurs de lait / 6 Producteurs fermiers / 11 Ateliers de fabrication

2 Ateliers d'affinage / 4 286 Tonnes commercialisées en 2020

Créé au Xe siècle par un moine de l'abbaye de Maroilles, ce fromage est fabriqué en Thiérache, zone d'Appellation d'Origine Contrôlée, à cheval sur les départements du Nord et de l'Aisne. Il est considéré comme le roi des fromages du Nord, et présenté comme le plus fin des fromages forts. La fabrication du Maroilles a lieu dans une cave humide, où il est affiné pendant 3 à 5 semaines selon le format, au cours desquelles il est brossé et lavé à l'eau salée. Il s'agit d'une opération importante qui va conditionner la qualité du fromage et lui donner sa magnifique couleur orangée naturelle, sa saveur originale et ses arômes spécifiques. Les palais délicats pourront également l'apprécier en achetant des petits formats qui sont généralement plus doux. La tarte au maroilles est une recette parfaite très appréciée pour déguster ce fromage. Le Maroilles a une forme carrée de 13 cm de côté et 6 cm d'épaisseur. C'est un fromage au lait cru de vache à pâte molle et croûte lavée.



Soirée accords mets et vins

Roquefort (AOC 1925) - Fromage de brebis – OCCITANIE

Lait de brebis / 1 428 Producteurs de lait / 7 Ateliers de fabrication / 16 012 Tonnes commercialisées en 2020

Est-il encore nécessaire de présenter ce fromage de brebis dont la fabrication fut protégée par le Parlement de Toulouse dès 1666 et qui fut le premier à obtenir une Appellation d'Origine en 1925 ? Elaboré avec du lait cru, le Roquefort est le seul fromage persillé au lait de brebis sous Appellation.

Le Roquefort selon la légende, serait né de la rencontre amoureuse entre une jeune bergère et un jeune berger. L'histoire, la vraie, est plus belle.

Aujourd'hui, les 3000 éleveurs de brebis et les 1700 personnes travaillant en fromagerie pour le Roquefort constituent une filière importante pour son territoire. L'AOP Roquefort est un antidote à la délocalisation, un frein à la désertification rurale. Sur les tables, il vient donner du plaisir, renforcer la convivialité et les bonheurs de faire vivre la culture fromagère française.



Soirée accords mets et vins

PARTIE 4

LES CHOCOLATS

Soirée accords mets et vins

RAMOS PINTO



Fondée par Adriano Ramos Pinto en 1880, la Maison Ramos Pinto s'est rapidement illustrée de par sa stratégie d'innovation pionnière. Avec ses vins et d'autres vins de qualité mis en bouteille, la Maison s'est implantée sur le marché brésilien au début du XXème siècle, puis est rapidement devenue maîtresse de 50% des exportations de vins en Amérique du Sud.

En 1990, la Maison Ramos Pinto a fait son entrée dans le Groupe Roederer, dont l'histoire a des caractéristiques identiques. Ainsi, les qualités qui ont fait la renommée de la Maison Ramos Pinto ont gagné une dimension internationale.

Terroir: Située dans la région du Douro, la Maison Ramos Pinto possède 360 hectares de vignes, reposant sur des sols granitiques.

Soirée accords mets et vins

Porto Quinta de Ervamoira Ramos Pinto 10 Ans est produit par la méthode traditionnelle.

Les raisins cueillis à la main sont égrappés et écrasés avant la fermentation à des températures contrôlées, avec une macération cutanée pour extraire le tanin, la couleur et l'arôme. L'ajout d'eau-de-vie au moment idéal établit l'équilibre entre la douceur du vin et le bouquet. Le moment de la fortification est choisi par le vigneron après un contrôle strict des températures et des densités de fermentation selon la variété de vigne, le stade de maturation et la douceur finale requise.

Après la récolte, les vins restent dans le Douro jusqu'au printemps suivant, lorsqu'ils sont emmenés à Vila Nova de Gaia et entrent dans les pavillons de Ramos Pinto pour vieillir dans des fûts en chêne. Le mélange final résulte d'une sélection de vins entre 10 et 12 ans, composé pour maintenir la cohérence et le caractère de ce Porto Quinta de Ervamoira Ramos Pinto 10 Ans



Soirée accords mets et vins

Qu'est-ce qu'une ganache chocolat ?

En pâtisserie, une ganache est généralement une préparation à base de crème fraîche et de chocolat. Elle est indispensable à de très nombreuses recettes, tant en pâtisserie qu'en chocolaterie.

Une anecdote historique dont la véracité n'a pas été confirmée nous explique d'où provient ce délicieux mélange de crème et de chocolat.

D'après la légende, on devrait la découverte de la ganache à un apprenti du milieu du 19ème siècle. Il aurait, par maladresse, renversé de la crème bouillante sur du chocolat, et pour ne pas se faire attraper, il aurait mélangé cette mixture, donnant ainsi le résultat succulent que l'on connaît bien. Cette erreur lui aurait valu de se faire traiter de « ganache », c'est-à-dire d'imbécile par son maître, qui a ironiquement repris ce nom pour baptiser la préparation.

Soirée accords mets et vins

Que faire avec de la ganache au chocolat ?

Il existe de très nombreuses réalisations à base de ganache, en fonction de l'état de celle-ci. Cette préparation peut être employée directement après sa réalisation à l'état liquide, mais peut aussi être utilisée à l'état solide.

Tout dépend du type de confiserie ou de pâtisserie que vous souhaitez faire, et de la recette que vous suivez.

Soirée accords mets et vins

Armagnac Vergez Bellou

L'Armagnac est issu d'une parcelle de vigne conduite de façon spécifique sur un terroir approprié. L'identification parcellaire de chaque exploitation détaille les parcelles destinées à l'Armagnac.

L'Armagnac est distillé avec un alambic traditionnel à taille artisanale. L'identification des alambics atteste que les capacités, nombre de plateaux ... sont conformes aux usages et au décret d'appellation.

L'Armagnac est élevé dans des chais appropriés où les conditions de vieillissement (qualité du bois de chêne, capacité des contenants, bâtiment, aérations ...) sont attestées par l'identification des chais. L'Armagnac est contrôlé qualitativement la première année d'élevage afin d'écartier des eaux-de-vie qui ne mériteraient pas l'Appellation. C'est le Contrôle Produit de l'INAO.

Soirée accords mets et vins

- Le Bas-Armagnac, avec sa capitale Eauze, à l'ouest du pays d'Armagnac, s'étend sur une partie des départements des Landes et du Gers et représente 67 % des surfaces identifiées en Armagnac. Dans cette zone aux sols sablo-limoneux, dits sables fauves, les meilleures eaux-de-vie sont délicates et très fruitées.
- L'Armagnac-Ténarèze, autour de Condom, couvre le nord-ouest du Gers et le sud du Lot-et-Garonne. Elle représente environ 32 % des surfaces identifiées en Armagnac. Les Armagnacs produits sur ces sols boubènes et argilo-calcaires sont souvent puissants et corsés.
- Le Haut-Armagnac, dit Armagnac Blanc en raison des calcaires qui affleurent dans cette partie du pays, comprend l'est du département du Gers et une partie du Lot et Garonne. La culture de la vigne s'y est développée au XIX^e siècle en période de forte demande et quelques producteurs y maintiennent encore aujourd'hui la tradition armagnacaise.





Bean to Bar

"LES TABLETTES DE CHOCOLAT BEAN-TO-BAR SONT FABRIQUÉES EN PETITE QUANTITÉ SUR PLACE. À PARTIR DE FÈVES ISSUES DE PETITES PLANTATIONS DE CACAO COMME LA NOTRE AU COSTA-RICA.

NOUS MAÎTRISONS L'ENSEMBLE DES PROCESSUS DE FABRICATION DU CHOCOLAT ARTISANAL: DE LA SÉLECTION DES FÈVES DE CACAO BRUTES, EN PASSANT PAR LA TORRÉFACTION JUSQU'À LA CONFECTION DE PRODUITS FINIS.

CHAQUE GAMME DE TABLETTE EST ISSUE DU CACAO D'UN SEUL PRODUCTEUR, CE QUI MET EN AVANT LES SAVEURS PARTICULIÈRES DÉVELOPPÉES PAR CHAQUE TERROIR.

VOUS OBTENEZ AINSI UN VRAI PLAISIR DE DÉGUSTATION, AVEC UNE LARGE PALETTE D'ARÔME ET DE SAVEURS EN BOUCHE"

NEW · NEW · NEW



ZORZAL

COMUNITARIO

République dominicaine



Profil de la fève:

Florale



Fruitée



Acidité



Puissance



À propos de la ferme:

Reposant dans les magnifiques montagnes et vallées de la Cordillère septentrionale se trouve la toute première réserve de conservation productrice de cacao en République Dominicaine.

Cette ferme animée fonctionne en parfaite harmonie avec l'habitat privé de plus de 404 hectares, créant le meilleur cacao de la région et donnant aux oiseaux chanteurs migrateurs rares qui partagent les arbres quelque-chose de doux à chanter.



À propos de notre partenariat:

Nous travaillons avec Cacao del Bosque et les producteurs locaux pour mettre en œuvre les principes de l'agriculture biologique et soutenir les efforts de conservation en cours de la réserve de la grive de Bicknell et d'autres espèces d'oiseaux endémiques. Grâce à une formation continue sur les meilleures pratiques, nous augmentons de manière responsable la production et soutenons la région économiquement tout en renforçant la biodiversité de cet écosystème précieux.



MAKARI GOLD

Îles Salomon



Profil de la fève:

Florale
Fruitée
Acidité
Puissance



À propos de la ferme:

Les agriculteurs indigènes tirent le meilleur parti du climat tropical et du riche sol volcanique de Makira, cultivant leur cacao aux côtés de cocotiers indigènes, de légumes-racines et de bois dur. Cette île isolée de la forêt tropicale n'est cependant pas sans défis, car le changement climatique entraîne une élévation du niveau de la mer et des tempêtes destructrices.



À propos de notre partenariat:

En collaboration avec Original Beans, nous ouvrons la voie à de meilleures opportunités économiques pour les agriculteurs indigènes qui perdent la bataille contre le changement climatique. En luttant contre la déforestation locale et en soutenant des projets d'agroforesterie dans la région, nous maintenons un écosystème cultivable et encourageons la biodiversité dans la région.

