

# Vin et chocolat, une alliance savoureuse



Jorg et Sabine Schmidt du domaine Fontanille pour le vin,  
Dominique Erhet de L'Ami Louis pour le chocolat.

/PHOTO C.L.

Au Grand Fontanille, la culture de la vigne est une longue tradition et le vin produit jouit d'une bonne réputation. Aujourd'hui le domaine a ouvert ses portes pour une journée dégustation autour... du chocolat, présenté par Dominique Erhet de L'Ami Louis.

Harmonie, équilibre ou encore choc des saveurs, telles sont les sensations proposées au cours de cette journée.

*"Comment déguster ? Laissez tout simplement fondre un morceau de chocolat sur votre langue pour éveiller vos papilles gustatives et découvrir les différents composés aromatiques. Avalez ensuite le chocolat puis prenez une petite gorgée de vin. Les arômes de vin et de chocolat se mêleront pour votre plus grand plaisir."*

Du chocolat et du vin, oui par

pas n'importe lequel. Trois combinaisons pour trois sensations.

*"Tout d'abord une ganache grand cru et un Fontanille 2006 où les arômes de fruits rouges du vin renforcent les arômes fruités du chocolat. Goûtez ensuite aux arômes torréfiés d'un chocolat café avec la cuvée Saint Gabriel 2005. Et pour finir une truffe cacao intense accompagnée d'un Saint Gabriel 2004 ! Ici l'amertume du cacao et les tanins bien fondus du vin donnent une sensation harmonieuse et longue en bouche."*

Du chocolat et du vin, une expérience, une découverte. Une alliance de saveurs et de parfums. Mais attention, seulement du chocolat noir et des vins rouges.

**Claudine LABE**