



SOCIÉTÉ  
*Dugas*

GRUPE ANGOSTURA

# Porto & Chocolat

MICHEL  
CLUIZEL

CHOCOLATIER - PARIS

*M. Cluzel*

# Sommaire

4 Le Porto

5 Le Chocolat

6 Belem's Port Lagrima  
*Noir Praliné à l'Ancienne*

7 Andresen Special Reserve  
*Plantation Mangaro*

8 Andresen Century 10 ans  
*Noir au Café*

9 Andresen Royal Choice 20 ans  
*Noir Ecorces d'Orange*

10 Andresen Colheita 1991  
*Plantation Tamarina*

11 Andresen Colheita 1975  
*Aiguillettes à d'Oranges confites*

12 Andresen Colheita 1937  
*Plantation Concepçión*

13 Churchill's Late Bottled Vintage 1999  
*Noir aux Grués de Cacao*

14 Churchill's Vintage Quinta da Gricha 2003  
*Plantation Maralumi*

15 Andresen Vintage 1982  
*Plantation Los Anconès*

16 Les Maisons

## Porto et chocolat, pourquoi ?

Lorsque j'ai recruté des dégustateurs pour marier porto et chocolat, très vite est apparue une question essentielle : pourquoi le porto et le chocolat ? Pourquoi ces deux là ? Cette interrogation légitime revenue plusieurs fois dans la bouche de mes interlocuteurs, peut-être vous la posez-vous en ce moment. Pouvait-on être certain que ces alliances fonctionneraient mieux que n'importe quelle autre, que le porto et les huîtres, que le chocolat et l'ail ? Existe-t-il des raisons objectives de marier ces deux grands produits ?

Si l'on se place côté porto, ce grand vin dans ses diversités, on songe d'emblée aux fromages bleus ou au foie gras, qui ne sont pas avares de mariages prodigieux. En revanche si l'on sert du vin avec un dessert au chocolat, le choix se restreint. On recherche des saveurs communes : le sucre évidemment, la fermentation de la



fève de cacao d'un côté et du jus de raisin de l'autre, la torréfaction un arôme dominant du chocolat que l'on retrouve facilement dans le rancio (joli parfum né de l'oxydation du porto) et beaucoup d'autres caractères aromatiques comme les épices, le boisé, le fruit... Avant même d'avoir goûté se dessine un large faisceau de liens probables.

Devant la palette de portos et de chocolats proposés, il nous fallait donc explorer toutes possibilités par une dégustation « en aveugle », dans laquelle les produits sont servis totalement masqués.

Personne ne met en doute la probité du jury, mais je sais d'expérience à quel point on peut être, en toute honnêteté, abusé par l'évocation d'un pays, la référence au prix, l'avis du voisin de table... tout influence le palais du dégustateur si expérimenté soit-il.

# Porto & Chocolat

Nous avons convié dans un lieu paisible des professionnels du porto et du chocolat, des journalistes gastronomiques et auteurs de livres de cuisine, des amateurs gourmands. Chacun s'est acquitté de sa tâche certes agréable mais difficile, et avait à cœur de trouver les meilleures alliances possibles, sans a priori. Les résultats nous ont comblés par leur diversité et leur qualité. Je les ai réunis dans les pages qui suivent, chacune présentant un couple porto-chocolat ayant obtenu les meilleures notes.

J'espère que vous aurez autant de plaisir que nous à goûter ces alliances pour vous faire votre propre opinion, et que nous aurons ensemble réussi à répondre à la question : que boire avec un dessert au chocolat ?

Quant au couple porto et chocolat, ils vécurent heureux et eurent de nombreux petits desserts.

Vincent Ferniot  
*Journaliste et Auteur*





**A** 100 km de la ville de Porto, sous la canicule impitoyable des collines escarpées du Douro, naît et prospère un vin généreux, que le talent des hommes et le travail du temps ont su rendre encore plus riche et complexe. Au sein des trois sous-régions du Porto (Haut-Corgo, Bas-Corgo et Douro-Supérieur), la quintessence des Quintas, ces domaines les plus représentatifs du porto, offre un véritable défi aux dégustateurs, tant ils y découvrent sans cesse de nouvelles subtilités aromatiques.

Le porto appartient à la grande famille des vins dit «mutés», c'est-à-dire ceux à qui on ajoute un peu d'eau-de-vie lors de leur fermentation. Mais il se distingue fortement des autres, au point de

constituer un style à part entière. Car les techniques longuement élaborées depuis plus de trois siècles, en matière de vieillissement en fût comme en bouteille, d'assemblage et de sélection des quintas et des millésimes ont fait toute la différence avec les autres vins mutés.

Des Tawnies - (Colheita ou Mentions d'âge) - vins ayant vieilli en fût qui développent des formidables arômes et saveurs tertiaires de boisé, de fruits secs ou surmaturés - aux Vintages et autres LBV qui font exploser au nez et en bouche toute la puissance du fruit rouge en passant par des blancs (secs ou doux) d'une finesse sans pareil, le porto est le vin de toutes les alliances.





**S**i 9 personnes sur 10 déclarent spontanément aimer le chocolat ... la dixième ne dit pas la vérité ! Enlacé au sein des souvenirs de notre enfance, le chocolat reste un produit magique ; autant pour l'amateur occasionnel qui aimera l'associer (avec les fruits secs, l'orange, le café, ou les alcools fins)... que pour le professionnel qui doit employer mille et un tours de main pour mettre en exergue ses caractères et spécificités et plus encore pour le « Fou de Chocolat » qui « ne peut pas s'en passer ».

Une seule chose est certaine : si tous les chocolats sont fabriqués à partir de fèves de cacao, poussant schématiquement sous les Tropiques, tous, heureusement, n'ont pas la même qualité gustative.

Pour obtenir la meilleure qualité, deux actions conjuguées tout au long du processus de fabrication sont nécessaires :

- Une fermentation et un séchage des fèves adéquats, sur le lieu de production.
- Une torréfaction lente et précise que le chocolatier aura su adapter à chaque fève pour en exhiler et décupler les arômes existant naturellement.

C'est donc la main de l'homme et son savoir-faire qui servent les intérêts du Cacao. Ainsi les millions de tonnes récoltées à travers l'ensemble des continents ne connaîtront pas toutes le même sort. Certaines maisons ont compris l'importance de travailler étroitement avec les planteurs et nous offrent des chocolats dont l'excellence rivalise avec la diversité.





# Belem's Port Lagrima

75 cl - 19,5°

Venant de «Lagrima de Cristo» (larmes du Christ), les lagrimas sont les portos blancs les plus doux, avec une teneur en sucre de 130 grammes par litre.



*Couleur paille. Nez de confiture (mirabelle).*

*En bouche, dominante de seigle et d'amandes grillées. Très moelleux, avec une finale abricot séché. A servir frais en apéritif sur un foie gras ou au dessert sur des tartes aux fruits jaunes. Servir à 14-15°C.*



# Noir Praliné à l'ancienne

60% de cacao

Les amandes d'Espagne et les noisettes d'Italie (un mélange à 50/50 parfaitement calibré car si les noisettes sont plus petites que les amandes, elles vont «brûler» lors de la cuisson au caramel) sont cuites à feu nu dans de grands chaudrons de cuivre avec le sucre puis broyées très fin pour être insérées dans la tablette.

Le praliné est souvent le deuxième domaine reconnu de compétence des chocolatiers, habitués qu'ils sont à «torréfier des fèves ou des fruits secs à cœur et par cœur».

*Très peu sucré car longuement cuit, le praliné libère des notes de caramel torréfié, et associé au chocolat, des accents de cannelle.*



“ Le grillé du praliné réveille les saveurs pâtisseries du porto blanc. ”

Accord

Le Belem's Lagrima, très doux mais doté d'une belle acidité, éclate dans le fruit jaune. Porto blanc sur chocolat noir : un mariage qui semblait impossible de prime abord. Mais c'était compter sans la souplesse du praliné qui tempère la brutalité du chocolat. Le caramel, les amandes et les noisettes grillées viennent se fondre dans les saveurs beurrées et pâtisseries du Lagrima. C'est pour le moins inattendu, personne ne l'espérait plus. Pourtant on croirait presque déguster un dessert.

# Andresen Special Reserve

75 cl - 20°

Un Special Reserve est un assemblage de vins ayant passé un minimum de 6 ans en fûts. L'utilisation du mot Reserve est également conditionnée par une qualité minimale sanctionnée par les dégustateurs de l'Institut du vin de Porto (IVDP).



*Brun rouge avec des reflets brique propres aux tawnies plus vieux. Au nez, une combinaison intéressante de fruits surmaturés et de subtiles notes de fruits secs, avec en toile de fond un léger rancio à peine perceptible. Belle complexité poivrée et mûre en bouche. La finale est d'une agréable fraîcheur. Servir à 16-18°C.*



# Plantation Mangaro

Madagascar - 65% de cacao

Sur l'île de Madagascar, dans la riche vallée Sambirano, cette plantation s'épanouit sur les terres d'une ancienne forêt de manguiers. Le cacao tire, en partie, ses particularités d'un climat tropical marqué par une longue saison sèche, tempérée par l'influence maritime de l'Océan Indien.



*Chocolat exceptionnellement parfumé, mariant des arômes de fruits exotiques acidulés (mangue, fruits de la passion) mais aussi de pain d'épices et de raisin sec. En bouche, délicieuses saveurs de pain d'épices, notes acidulées d'agrumes puis amertume légère d'une écorce d'épice. Belle longueur s'épanouissant sur un bouquet d'agrumes et la douceur d'un miel floral.*



“ C'est fou les épices qu'on trouve dans ces produits qui n'en comptent pas ! ”

Accord

Dans cet assemblage, le fruit mûr encore bien présent et les tannins du bois s'allient aux épices des portos plus âgés. Pas étonnant que le Mangaro y trouve une réponse favorable. Ce chocolat malgache est un savant dosage de fruité acidulé qui lui donne toute sa fraîcheur, d'onctuosité et d'épices boisées (cannelle, poivre, muscade) qui le rapprochent du rancio très maîtrisé de ce Special Reserve. Ce mariage consensuel a séduit tous les dégustateurs.

# Andresen Century 10 ans

75 cl - 20°

Créé en 1945 pour célébrer le centenaire et illustrer le savoir-faire d'Andresen, le Century 10 ans reste aujourd'hui le digne représentant du talent des maîtres-assembleurs de la vénérable Maison de Vila Nova de Gaia.



*Rouge brun. Un nez complexe mais léger de noisettes et de figues avec des notes de fruits mûrs. En bouche, des arômes intenses de fruits secs recouvrent des notes de pain grillé. Plane une douce amertume d'agrumes confits conduisant à une longue persistance en bouche.  
Servir à 16-18°C.*



## Noir au Café

*60% de cacao au minimum*

Pour composer le noir au café la méthode est simple, une sélection d'arabicas du Brésil est torréfiée et broyée en même temps que les cacaos sélectionnés. C'est ce produit qu'utilisent les chocolatiers pour fabriquer en le mélangeant à de la crème et du beurre frais, la célèbre ganache café du «Palet Or».



*Cacao et café s'harmonisent dans un accord équilibré où le café prend naturellement le pas au niveau de l'allonge sur le chocolat qui, comme dans les autres tablettes «aromatisées» doit servir de support sans trop de typicité ni surtout d'acidité.*



“ Un arôme de café en fin de bouche comme un expresso en fin de repas. ”

Accord

Par leurs arômes de torréfaction le chocolat et le café trouvent généralement un bon terrain d'entente quand la parité gustative est respectée. En bouche, les saveurs de fruits secs et de pain grillé du Century, soutenues par de fines notes oxydatives se trouvent prolongées par le café bien fondu dans le chocolat. Voilà un arôme qui nous sort du simple porto et du chocolat adjoint. Il nous emporte vers d'autres univers sapides, assez troublants, faits de cuisson, d'amertume contenue et d'un léger brûlé élégant.



# Andresen Royal Choice 20 ans

75 cl - 20°

Andresen Royal Choice est mûri en foudre de chêne pendant 20 ans minimum. On le recommande en général avec du foie-gras, une crème brûlée, des noix, un Pudding de Noël, comme digestif avec un cigare ou avec... du chocolat.



*La robe évoque le bois de rose (marquetterie). Un nez complexe de noisette et de toffee avec une touche subtile de pelure de mandarine confite. Souple et velouté, il emplît la bouche de fruits secs, de toffee et confirme le nez avec la présence de mandarine confite. Très soyeux, il offre une finale superbement persistante. Servir à 16-18°C*



# Noir Ecorces d'Orange

60% de cacao

Pour composer ce type de chocolat, il convient d'utiliser de l'orange confite qui aura été gorgée de sucre à la place de l'eau, car cette dernière est incompatible avec le chocolat.

Privé d'eau le chocolat pourra se conserver (8 mois dans de bonnes conditions de stockage à l'abri de l'air et de l'humidité excessive).

*Les pépites d'écorces d'oranges d'Espagne ajoutées au chocolat laissent leur fine touche acidulée dépasser l'équilibre du chocolat.*



“ On n'a pas tous les jours vingt ans... de fût. Bel âge pour le mariage. ”

Accord

Les grands portos « mention d'âge » ont cet avantage sur les « colheita », d'être assemblés à partir de plusieurs millésimes choisis pour leur complémentarité. L'assemblage et l'équilibre dans la nuance sont l'essence même de ces grands vins qui offrent aux amateurs puissance et finesse. Comment résister aux arômes confits de l'écorce d'orange qui répondent élégamment à ceux de zeste de mandarine du porto. Tout se mélange au palais avec bonheur, sans aucune violence, en une réelle douceur.

# Andresen Colheita 1991

75 cl - 20° - embouteillage 2005

Les colheitas (récolte en portugais) millésimés sont des assemblages de vins d'une même année ayant vieilli en fût. Ils y séjournent au minimum 7 ans, ce qui leur donne des arômes complémentaires de fruits secs et d'épices. L'année d'embouteillage apparaît obligatoirement sur l'étiquette.



*Fauve avec des reflets grenats. Au nez, combinaison intéressante entre la figue sèche et les arômes de noisette avec une touche de fruits mûrs. En bouche, élégant, équilibré et persistant, le palais confirme les impressions laissées par le nez. Servir à 16-18°C.*



# Plantation Tamarina

*Ile de São Tomé (Afrique Occidentale)*

*70% de cacao*



C'est sur cette île équatoriale, au large de l'Afrique Centrale, que les premiers cacaoyers africains sont plantés au 19ème siècle, son sol volcanique et son climat (chaud et humide) leur convenant parfaitement. Un petit bois de tamarins protège la plantation Tamarina de la fougue des brises marines.

*Chocolat ample et généreux. Au nez, il révèle les accents d'une terre fertile, volcanique et marine, où se mêlent l'humus, le tabac, la fumée et le cuir: En bouche, des saveurs herbacées de gentiane, de réglisse avec une touche de cuir et la prégnance du sel des embruns. Les saveurs tournoyantes d'une belle allonge révèlent tour à tour les agrumes, le sucre, l'amertume herbacée et le sel.*



**“ Cuir, salé, fumé, animal, le chocolat comme dans une sauce de civet. ”**

Accord

De l'avis général ce chocolat issu de l'île de Sao Tomé est une forte tête. Ses caractères animaux de cuir et de fumé, l'identifient à coup sûr mais ne rendent pas la dégustation aisée. Pourtant avec ce porto encore assez jeune bien qu'assagi, on n'est plus dans le registre habituel du dessert. On pense plutôt à la viande sauvage, au lard fumé, aux quatre épices, au vin cuit,... on se rapproche d'un plat cuisiné dans une sauce au vin, d'un civet de sanglier dans lequel un peu de cacao apporte la rondeur finale. Etonnant !

## Andresen Colheita 1975

75 cl - 20° - Embouteillage 2005

Les vins de l'année 1975 conservés par Andresen dans ses chais de Vila Nova de Gaia sont souvent considérés comme ses plus aboutis. Or, le colheita 1975, référence stable de la gamme, s'enrichit tous les ans d'une année de fût sans perdre bien sûr de ses formidables qualités d'origine.



*Vin à la robe grenat avec des reflets acajou. Il est brillant, limpide et offre une belle concentration. Le nez est caractérisé par un bouquet délicat de prune confite et de noisette, de datte et de raisin sec. A l'aération, il est plus épicé avec des nuances de torréfaction. L'attaque en bouche est douceuse avec des saveurs d'écorce d'orange et de figue sèche. Très équilibré. Sa longue persistance aromatique donne à ce Colheita une richesse rare et généreuse. Servir à 16-18°C.*



## Aiguillettes d'Oranges Confites - 60% de cacao

L'aiguillette ou orangette, est un produit demandé à tout bon chocolatier. Cueillies à maturité, les oranges blondes «Navelinas» de Valence sont épluchées à la main pour éviter le surplus de peau blanche, trop amère. Après rinçage, leurs écorces sont longuement confites dans des bains de sirops de sucre successifs afin de leur conserver arôme et moelleux, en se substituant à l'eau naturelle du fruit.

Avec son enveloppe de chocolat noir l'aiguillette est un produit facile à déguster et qui se conserve parfaitement.



*Les mélanges subtils entre la couverture de chocolat croquante, fondante, et l'extrême tendreté du bâtonnet d'orange confite, entre l'amertume discrète du cacao et celle noyée de douceur du zeste, parlent d'eux même.*



“ Attention, l'union sacrée qui vide la boîte et assèche la bouteille. ”

Accord

Dès la dégustation préliminaire de ce magnifique Andresen 1975, l'ensemble du jury avait remarqué à coup sûr la complexité aromatique du vin, se développant autour des notes de fruit sec et d'orange confite. Dès lors la moitié du chemin était déjà faite dans nos esprits. Comment résister à l'appel des aiguillettes ? L'union sacrée entre le porto et l'agrumes se retrouve également entre les fiches de notation des dégustateurs qui évoquent l'osmose et l'intimité. Un moment que chacun aimerait prolonger mais avec modération.

# Andresen Colheita 1937

75 cl - 20°

L'année 1937 est une des années du siècle dans le Porto. Ce 1937 (embouteillé en 1981) en est un digne représentant.



*Robe acajou encore assez dense. Le nez offre un joli rancio, avec des notes d'agrumes et de pain d'épices. L'ensemble donne une impression de plénitude. La bouche est toute en longueur, sur des fruits confits, auxquels s'ajoutent quelques notes de kirsch ainsi que de pruneau. La finale est impressionnante, bien fondue, soutenue par des touches de fève de tonka et d'oranges amères qui lui apportent de la fraîcheur.*



# Plantation Concepción

Venezuela - 66% de cacao

Le Venezuela est le pays des légendaires cacaoyers de la variété dite criollo. Dans les vallées du Barlovento, à l'est de Caracas, la plantation Concepción est reconnue pour ses exceptionnelles fèves de cacao «1er cru de Canarero». Le climat tropical et le sol riche en alluvions sont les parfaits alliés de ces fèves fermentées, séchées et polies de façon traditionnelle depuis 1902.



*Au nez : fruits secs, miel, fleur suave (acacia, jasmin), pain d'épices sur fond de bois exotique. En bouche, une amertume végétale - bien tempérée par des notes de caramel brun au beurre, de vanille, de fruits confits et de pain d'épices - évolue vers le café et le bonbon acidulé. Une allonge remarquable : véritable feu d'artifice aux accents de fruits secs et noirs mêlés et une réminiscence végétale.*



“ Grand porto et grand chocolat, les charmes discrets de l'élégance. ”

Accord

Lorsque l'on goûte ce porto on se dit « j'aimerais être comme lui à son âge ». Encore fringant. De son côté le Concepción issu des meilleures fèves du Venezuela, possède le vrai goût du bon chocolat que l'on aime. A leur façon chacun des deux est un réel archétype. Le mariage fonctionne et plaît à l'ensemble du jury. Mais attention le caractère monolithique du chocolat a tendance à prendre le dessus sur les arômes nuancés de ce porto qui a tout de même 70 ans ! Alors doucement sur la tablette.

# Churchill's Late Bottled Vintage 1999

75 cl - 20°

En 1999 Churchill n'a pas déclaré de vintage, et ses meilleurs vins ont été utilisés pour son LBV. On est en présence d'un vin qu'on peut qualifier de «quasi vintage». Après 4 ans de fût les LBV de Churchill sont embouteillés sans filtration. Prêts à boire, ils se bonifieront au moins 5 ans en bouteille. Il est possible qu'un léger dépôt apparaisse.



*Couleur sombre de brique rouge. Un nez de baies rouges concentrées tempéré par le passage en fûts. En bouche : velouté, presque soyeux. Toujours aussi fruité (myrtilles), il impressionne particulièrement par la sensation de douceur que la texture laisse au palais pour une dégustation qui se prolonge infiniment. Servir à 15-17°*



## Noir aux Grués de Cacao

60% de cacao

Les gruéés sont de petits fragments de fèves qui après fermentation, séchage et torréfaction à cœur sont mélangés à un chocolat 60%. Issus de St Domingue, ces «nibs» - terme américain qualifiant ces fragments - doivent être sélectionnés avec soin et proviennent généralement de fèves de cacao «à casse claire» dénuées de toute acidité ou amertume excessive.



*Chocolat aux éclats fins, assez doux, les gruéés amènent une perception de nougatine et une «allonge de torréfaction» au chocolat. Ils sont également utilisés en pâtisserie pour réaliser des tuiles aux gruéés de cacao en remplacement des grains d'amandes et aussi en décor sur des bonbons de chocolat.*



“ On croque dans le cacao, on croque dans le fruit. C'est craquant ! ”

Accord

Si chacun sut apprécier les sensations naissant du rapprochement du grué de cacao et de ce L.B.V. opulent, les dégustatrices plébiscitèrent particulièrement l'alliance « ludique », « immédiatement lisible », « évidente et amusante ». Elles aiment ce chocolat moins puissant mais plus rigolo dans sa texture, ce porto à mi-chemin entre les droits colheitas manquant parfois d'un grain de folie, et les vintages exubérants mais plus difficiles à déchiffrer pour les débutants. Sérieux s'abstenir...

# Churchill's Vintage Quinta da Gricha 2003

75 cl - 20°

Sur ce domaine de 80 ha classés, où l'on cultive la vigne depuis 1840, certaines vignes remontent à la fin du 19ème siècle, suite au phylloxéra. C'est uniquement de ces vieilles vignes que sont tirés les vins commercialisés sous le nom de Quinta da Gricha.



*Rouge très foncé, presque noir. Le nez, encore fermé, est sur le fruit, notamment la myrtille, caractéristique de la Quinta. Malgré sa jeunesse, le vin est moelleux, d'une belle douceur, offrant un parfait équilibre entre l'acidité et les tannins. Le fruité est remarquablement opulent en fruits rouges très concentrés. Très persistant, il conserve longtemps une fougue d'une grande générosité. Servir 15-17° C*



# Plantation Maralumi

*Papouasie-Nouvelle Guinée - 64% de cacao*

L'île de Papouasie-Nouvelle Guinée, au large de l'Australie, est une provenance rare en cacao. Près de la côte Est, la très belle plantation Maralumi (signifiant esprits de la rivière) produit des fèves racées sur un terroir idéal.



*Le nez, complexe, produit des impressions de banane séchée, de poivre, de tabac blond avec des notes acidulées de fruits rouges.*



*Suave, il dégage à l'attaque des notes herbacées légèrement amères et des saveurs de Lapsang-Souchong. Celles-ci se développent sur le tabac, la fumée (havane) puis les fruits rouges (groseille, fraise) et la banane confite. La finale éclate en notes successives fraîches, acidulées et piquantes avant de s'arrondir sur un dernier accord de fruits confits.*

“ Une belle tartine de confiture, un velours de fruits en rouge et noir. ”

Accord

Les vintages sont des portos d'exception qui vieillissent en bouteille et ne s'oxydent donc pas au contact de l'air. Ils gardent ainsi toute la verve et le fruit de leur prime jeunesse. Le Quinta da Gricha 2003 s'exprime par une explosion de petites baies noires : mûres, myrtille et cassis. De son côté le Maralumi est le plus acidulé des chocolats de la dégustation. Il révèle aussi un fruité d'exception et évoque aisément les petits fruits rouges : groseille et framboise. Ce beau mariage nous apparaît gourmand et rafraîchissant.



# Andresen Vintage 1982

75 cl - 20°

Pour qu'un vin obtienne la dénomination Vintage, la Chambre de dégustation de l'IVDP (Institut du vin de Porto) doit le noter 9 sur 10 au minimum, dans une dégustation à l'aveugle. Ce vote se fait à la majorité des 7 dégustateurs professionnels qui composent la chambre.



*Couleur rouge avec des tonalités brique. Nez complexe et bien développé de fruits rouges bien mûrs. Très «sous-bois» avec de l'humus mais encore beaucoup de fraîcheur. Bouche bien structurée, moelleuse et dévoilant progressivement une réelle puissance. Belle finale persistante. A boire. Servir 15-17°C.*



# Plantation Los Anconès

*Saint Domingue - 67% de cacao*

Au nord-est de Saint Domingue, la plantation Los Anconès, légèrement en altitude, bénéficie des pluies chaudes et abondantes apportées par les Alizés. Dans un cadre splendide, la famille Rizek y produit depuis 1903 d'exquises fèves de cacao.



*Longuement travaillées, les fèves libèrent dans ce chocolat leurs arômes de bois de réglisse et de café. En bouche :*

*bel équilibre entre l'amertume et le sucre sur des saveurs de fruits rouges et de cuir. Léger rancio. Belle allonge de raisins de Corinthe et d'abricots acidulés avec une très longue présence du chocolat dans une fascinante amertume herbacée.*



“ À l'heure de la promenade dans l'ombre des frondaisons tropicales... ”

Accord

Ce porto de 1982 a beau être un vintage, il a été bien assagi par toutes ses années passées en bouteille. Les explosives saveurs de fruits qui sont l'apanage des jeunes de sa race ont fait place, sous les assauts du temps, à des arômes nuancés de sous-bois et de feuilles, dans un fruité encore vif. De son côté l'élégant chocolat de St Domingue par ses arômes herbacés et boisés vient encore embrasser les tanins très fondus du porto. Leurs fins arômes végétaux se répondent avec luxuriance et exotisme.



A l'origine, la société Dugas s'appelait Casa del porto et en une vingtaine d'années, François-Xavier Dugas a fait de cette petite maison un leader atypique dans le monde du négoce des spiritueux. Plus «éleveur» que négociant, et grâce à une distribution privilégiée et sélective par un réseau de spécialistes (cavistes, bars, restaurants), la société Dugas permet aux connaisseurs d'apprécier de grands portos, des whiskies rares, mais aussi des rhums de qualité, des xérès superbes et une gamme de madères complètement ignorés jusque là.

4, avenue des Terroirs de France  
75012 PARIS  
Tél : 01 43 43 60 00  
Fax : 01 43 07 08 66  
E-mails : [fxdugas@dugas.fr](mailto:fxdugas@dugas.fr)  
[finances@dugas.fr](mailto:finances@dugas.fr)  
[marketing@dugas.fr](mailto:marketing@dugas.fr)

[www.dugas.fr](http://www.dugas.fr)

## Andresen

Enseigne plus que centenaire (1845), Andresen présente l'originalité de rester l'une des dernières maisons indépendantes et portugaise dans un monde où les concentrations se multiplient. Un des grands avantages de cette stabilité est que la maison, avec une capacité de stockage de plus de trois millions de litres, peut patiemment travailler à la sélection et à l'élaboration exclusive de vins haut-de-gamme. Alors que ses merveilleux tawnies millésimés sont connus depuis longtemps des amateurs, la maison se lance, depuis peu, dans l'élevage de formidables vintages.

## Churchill

Maison fondée il y a tout juste 25 ans par Johnny Graham. En ces temps où le négoce du porto est dominé par des groupes multinationaux, cette naissance constitue une heureuse nouvelle, d'autant que Johnny Graham a fait le choix dès le départ d'une qualité maximale. Churchill a fait des vintages sa spécialité et son fer de lance et les acquisitions récentes des Quintas da Rio et da Gricha sont pour la maison Churchill « *un grand pas en avant pour contrôler de A à Z l'élaboration des vins, facteur clé, selon Johnny Graham, dans toute quête de qualité.* »

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ  
A CONSOMMER AVEC MODÉRATION



En 1948, Michel Cluizel crée ses premiers chocolats aux côtés de ses parents. Aujourd'hui entouré des ses quatre enfants, il transforme des fèves de cacao en chocolat d'exception dans ses ateliers de Normandie où travaillent 200 personnes. Les exigences originelles de la maison Cluizel l'ont peu à peu poussé à s'impliquer dans tout le processus de fabrication de ses chocolats. Un des rares transformateurs de fèves dans le monde, la maison Cluizel a compris l'importance de travailler étroitement avec les planteurs et de valoriser leur professionnalisme. Les résultats de cette implication rejaillissent désormais avec la création de « 1ers Crus de Plantation », démarche unique et summum de la révélation de la qualité intrinsèque des fèves de cacao et donc du produit final.

Chocolats de luxe Michel Cluizel  
Avenue de conches - 27240 Damville  
Tél : 02 32 35 60 00 - Fax : 02 32 34 83 63

[www.cluizel.com](http://www.cluizel.com)