



LE CHOIX DU CHOCOLAT

Domaine Patrick-Baudouin, *Grains nobles*, Coteaux du Layon, 1999

Patrick Baudouin trace une route originale et courageuse. Calquant sa pratique sur celle d'Yquem, il recherche, au prix parfois de rendements minuscules, des vins à 20/21° dans lesquels il reste environ 190 grammes de sucres résiduels par litre. Ces vins issus de tries parfois délirantes sont donc des vins d'exception à laisser mûrir longuement en cave, des "monstres" disent certains de ses détracteurs. À les goûter cependant, on découvre que les vins de Patrick Baudouin peuvent avoir l'élégance d'une danseuse. Et même, à condition de se pénétrer de la philosophie qui préside à leur élaboration, on découvrira une diversité aromatique qui les rend à la fois intenses et plaisants. Certes, les arômes de caramel dominant d'abord au nez, mais on ressent bientôt ces arômes d'eucalyptus et de citron vert si caractéristiques des Coteaux du Layon. Sous le beurré qui tapisse le palais se révèle bien vite une bouche ample mais aussi très structurée. Les *Grains nobles* de Patrick Baudouin s'adressent donc aux convaincus qui font l'effort de déguster les liquoreux pour eux-mêmes, un peu comme on entre en religion.

Domaine Patrick-Baudouin, Princé, 49290 Chaufonds-sur-Layon. Tél.: 02 41 78 66 04



Les vins liquoreux, appelés quelquefois vins de desserts, passent pour particulièrement difficiles à accorder. Avec un peu d'audace, on peut pourtant les servir avec à peu près tous les plats qui se marient au vin blanc. Les poissons bien sûr, surtout s'ils sont servis avec une sauce un peu relevée, mais aussi les crustacés, notamment les homards et les langoustines. Alexandre de Lurs Saluces les recommande sur le poulet frites dominical – à condition que l'un et les autres soient particulièrement croustillants – et les accorde en général à toutes les viandes blanches. Ils s'associent particulièrement bien avec les fromages bleus: Fourme d'Ambert, Roquefort, Stilton et, au dessert, avec des tartes aux fruits ou des pâtisseries à base de frangipane.

Seule exception, le chocolat que les amateurs recommandent avec un vin cuit, Banluys ou Porto. Nous avons cependant voulu tenter le diable et nous avons proposé au célèbre Gilles Marchal, de l'hôtel Bristol, de produire quelques pâtisseries au chocolat pouvant s'accorder avec les vins du Club Sapro. Divine surprise, l'association est heureuse grâce au choix judicieux de n'utiliser que des couvertures de fèves de chocolat issues de grands crus: le Guanaja à l'amertume intense ou le pur Caraïbe, plus rond et plus fruité. En outre, Gilles Marchal, dans ses sabayons et autres crèmes glacées utilise des produits tels que des glaces à la pistache ou à la vanille bourbon, des caramels infusés dans de la cannelle, de la coriandre ou de la badiane, ou encore remplace le saccharose par du miel de sapin des Vosges, apportant ainsi à ses desserts au chocolat une subtilité aromatique qui contribue à exalter les vins liquoreux comme un très beau cadre en bois doré parachève un tableau intensément baroque.

La dégustation des vins du Club Sapro s'est tenue dans les salons de l'hôtel Bristol à Paris, le 11 décembre 2001.