

Défi relevé - dégustation mémorable...

L'annonce du thème de la dégustation du 28 février "Vin et... chocolat" dut en laisser plus d'un sceptique, et pourtant...

Salle comble au Pavillon, le centre de vente et dégustation de la Maison Uvavins-Cidis à Tolochenaz, un auditoire conquis et comblé. Il faut préciser que les

commentateurs étalent hors pair, Philippe Corthay, oenologue, Raymond Paccot, vigneron à Féchy et Tristan Carbonato, artisan-chocolatier, surent captiver leur auditoire, Ayant oeuvré chez Guignard à Orbe et chez Girardet, Tristan Carbonato tient, en compagnie de sa femme Yvette, une boutique à Bougy-Villars, charmant village situé au coeur de la Côte vaudoise Ils y proposent aux gourmands et gourmets, leur production entièrement artisanale

Ce soir là, après un bref historique et en première partie, six sortes de chocolats furent présentés sous forme de feuillandines: blanc, lait avec fève, 50%

cacao avec fèves, 70% cacao avec fèves, 83% et 99% cacao sans fèves, et en deuxième partie trois truffés: le Julien (du prénom du très jeune fils d'Yvette et Tristan), les truffés 70% et 83% cacao.

Philippe Corthay présenta à son tour Uvavins et souligna le rôle important des Caves vaudoises au sein desquelles la Maison se retrouve. Puis, en alternance avec Raymond Paccot, ce fut la découverte des neufs vins ensuite proposés en accords (ou désaccords) avec le chocolat, à savoir et en première partie un vin mousseux de type Clairette de Die, un Chardonnay et un passerillé tous trois de La Côte. Suivirent un Grenache tuilé du Sud-ouest France, un Tawny Rockford de la Barossa Valley Australie, un Xérés Pedro Ximenes, et en deuxième partie un Recioto Capitel Monte - Italien, un Banyuls Rîmage et un Porto Taylor's L.B.V.

A la suite de quoi les participants furent invités à trouver les accords idéaux, et parfois inattendus entre les différents vins et chocolats présentés, merveilleusement guidés en cela par les deux professionnels du vin. Philippe Corthay mit fort à profit les

exemples proposés pour les étendre à l'importance des accords vin et mets en général, insistant sur le fait qu'il y a accord uniquement lorsque du vin ou du mets l'un ne domine, voire n'écrase l'autre, mais que de nouvelles saveurs en parfaite harmonie fassent leur apparition

Un thème de dégustation inhabituel mais combien didactique et enrichissant, une soirée inoubliable

Programm 2000

Lundi 3 avril: Cabernet du Monde La Tour-de-Peilz

27-28 mai: Congrès national Neuchâtel

Samedi 17 juin: Frairie Oron-le-Châtel

Samedi 1er juillet: Accueil au Caveau Saint-Saphorin

Lundi 7 août: Rosés d'été Pra Roman

Samedi 2 sept: Sentier de Farinet Saillon

Samedi 23 sept: Comptoir suisse Lausanne

Samedi 28 octobre: Assemblée générale Ollon



Philippe Corthay, oenologue, Raymond Paccot, vigneron, et Tristan Carbonato, chocolatier