



FICHE D'ACCORDS METS RÉGIONAUX ET VINS DE PORTO

LA FORET NOIRE – PORTO NIEPOORT LVB 2007

LYCÉE : Lycée Joseph-Storck à Guebwiller

CLASSES : 1^e année BTS / MC Sommellerie

RÉGION : Alsace

Forêt Noire



Présentation des produits

ANALYSE SENSORIELLE :

A l'œil : effet de surprise de par la forme et la présentation

Au toucher : opposition de textures

Au goût : harmonie et complémentarité des saveurs



DESCRIPTION DU PORTO :

A l'œil : robe rubis profond aux reflets grenat

Au nez : notes de fruits noirs, de cerises et un parfum de chocolat amer

Au goût : notes de fruits noirs frais, bouche équilibrée et puissante



FICHE D'ACCORDS METS RÉGIONAUX ET VINS DE PORTO

LA FORET NOIRE – PORTO NIEPOORT LVB 2007

UN PEU D'HISTOIRE :

Ce gâteau, originaire de la Forêt Noire, a été mis au point en 1915 par Joseph Keller, pâtissier allemand à Bad Godesberg. Il est composé traditionnellement d'une génoise au cacao parfumée au kirsch, garnie de cerises, de crème chantilly et décorée de copeaux de chocolat. Au fil des années, cette spécialité a connu un succès grandissant en Alsace et fait maintenant partie du patrimoine gastronomique alsacien.

Dans le cas présent, il s'agit d'une recette revisitée, entre tradition et modernité, par le chef triplement étoilé, Jean-Georges Klein, du restaurant l'Arnsbourg à Baerental.

COMMERCIALISATION :

Ce dessert joue sur les textures, opposant le crémeux de la chantilly et le croustillant d'un crumble au cacao, le craquant de la coque en chocolat et le moelleux des cerises légèrement confites, la chaleur du kirsch et la fraîcheur de la glace à la vanille servie en accompagnement. De plus, un côté ludique invite le client à finaliser son dessert en le parfumant lui-même à l'aide de la pipette de kirsch.

Le porto LBV 2007, Nieport, apporte quant à lui, avec sa robe d'un rubis profond aux reflets grenat et son nez révélant des notes de fruits noirs, de cerises, et une touche de chocolat amer, les premiers accords. Suivront à l'aération des notes finement fumées avec des épices douces, un pointe de caramel d'une grande délicatesse. L'attaque en bouche présente des notes de fruits noirs frais, qui lui confèrent une bouche équilibrée et puissante avec des arômes de cerises en rétro olfaction sur une finale longue et douce.

Ce mariage harmonieux saura pleinement magnifier la Forêt Noire et mettre en valeur toutes les qualités de ce grand vin.