

## Le Chocolat

Jeudi 06 mai 2004

### >Le chocolat...Préambule

LE MONDE | 25.10.03 |

Au Salon européen, organisé du 29 octobre au 2 novembre 2003 à Paris, industriels et artisans, qui ont perdu la bataille des matières grasses végétales, portent leurs efforts sur la qualité des fèves de cacao.

Peut-on encore savourer du bon chocolat ? Les amateurs se posent la question depuis la guerre du beurre de cacao qui a éclaté en 1973, lorsque la Grande-Bretagne, l'Irlande et le Danemark ont demandé à pouvoir vendre en France des produits comportant des matières grasses végétales. Ces trois pays de l'Union européenne l'ont emporté le 3 août 2003, lorsqu'ils furent autorisés à ajouter jusqu'à 5 % de matières grasses végétales (MGV), autres que le beurre de cacao, dans le chocolat (Le Monde du 22 avril).

Ces matières grasses (huile de palme, karité, illipé, sal, kokum, et noyau de mangue) rendent le chocolat plus résistant aux températures extrêmes : il ne blanchit pas lorsqu'on le met au réfrigérateur et ne fond pas dans les doigts. Moins chères que le beurre de cacao et compatibles avec celui-ci, ces matières grasses n'en ont pas forcément toutes les vertus nutritionnelles, et leur origine, différente de celle des pays producteurs de cacao, n'est pas toujours connue. Enfin, comme il n'y a pas de méthode de contrôle fiable, rien ne garantit que la limite de 5 % du poids total sera respectée.

La directive ouvre donc la porte aux tablettes des pays qui incorporent de longue date les MGV dans le chocolat. Pourtant, les industriels français ne sont pas



inquiets, car leur clientèle nationale consomme près de 50 % de chocolat noir. "Si dans une tablette à 65 % de cacao on remplace 5 % de beurre de cacao par d'autres matières grasses végétales, on a toutes les chances de déplaire aux clients. Faut-il changer une recette qui gagne ?", demande Sylvain Margou, secrétaire général du Syndicat national des chocolatiers. De plus, comme la directive oblige à mentionner la présence de MGV sur l'emballage, les consommateurs, qui sont de plus en plus vigilants, ne manqueront pas de consulter la liste des ingrédients au dos de la tablette avant de l'acheter.

Ces informations leur seront d'autant plus utiles s'ils ont des préoccupations diététiques. Ils pourront, par exemple, contrôler la proportion des lipides. Un chocolat noir standard à 70 % contient en moyenne 62 % de pâte de cacao, 8 % de beurre de cacao et 30 % de sucre, ainsi que 0,3 % à 0,6 % de lécithine de soja ou de colza pour

émulsifier (au-delà de 0,6 %, l'efficacité est nulle).

Un chocolat au lait standard sera composé de 12 % de pâte de cacao, de 25 % de beurre de cacao, de 25 % de lait entier en poudre et de 38 % de sucre. La teneur totale en cacao s'élève donc seulement à 37 %, et il est beaucoup plus sucré et gras que le chocolat noir. Il contient en outre des graisses d'origine animale présentes dans le lait, déconseillées dans certains régimes. Il est aussi moins riche en théobromine, magnésium et tanin, substances aux vertus sédatives présentes uniquement dans la pâte de cacao. Quant au chocolat blanc, il est exclusivement composé de beurre de cacao (à hauteur de 30 %), de sucre (40 %) et de lait en poudre (30 %).

Les artisans chocolatiers, qui ne sont pas astreints à l'étiquetage, ont été au premier rang de l'offensive contre des matières grasses végétales. La Confédération

des chocolatiers et confiseurs de France a créé un logo "pur beurre de cacao" ; Michel Cluizel a préféré l'appellation "ingrédients nobles". Le texte de loi publié au Journal officiel du 15 mai 2001 spécifie que "les dénominations chocolat pur beurre de cacao et chocolat traditionnel sont réservées aux produits fabriqués à l'aide des seules graisses tirées des fèves de cacao, sans adjonction de matières grasses végétales".

Mais le terme de "tradition" sème la confusion, "parce qu'on peut fabriquer un chocolat médiocre au pur beurre de cacao et parce qu'il sera difficile d'empêcher des chocolatiers danois, anglais ou irlandais de vendre en France un chocolat avec MGV en le qualifiant "de tradition", puisque les matières grasses en question sont autorisées depuis longtemps", explique Jean Colaneri, secrétaire général du Club des croqueurs de chocolat.

Soucieux de soigner l'image du produit, les professionnels du chocolat font porter aujourd'hui leurs efforts sur la qualité de la matière première : les fèves. Le bon chocolat est celui qui, tout comme le bon vin, libère progressivement arômes et saveurs. En partie modelée par les industriels, la demande des consommateurs portait dans les années 1960 sur des chocolats onctueux, qui fondaient en bouche. C'est pourquoi la recherche s'était orientée vers la production de grosses fèves riches en beurre de cacao.

"Il faut échapper à la standardisation, ne pas se contenter de mélanges de cacao de diverses provenances et promouvoir au contraire la variété des crus et la capacité à produire du chocolat à

forte teneur en pâte de cacao, prospecter dans d'anciennes plantations où l'on cultive depuis des générations des fèves de qualité", estime André Deberdt, président de la société Kaoka, filiale de Cémoi Chocolatier. Les terroirs, c'est-à-dire les caractéristiques du sol et du climat, influent aussi sur les qualités aromatiques des fèves.

Les variétés de cacao se sélectionnent sur les qualités organoleptiques (astringence, amertume, acidité, caractère floral ou fruité) et la capacité de résistance aux maladies. Il existe quatre grandes familles de souches de cacao. Le forastero, au goût standard, résistant, peu fragile, représente plus de 80 % de la production mondiale ; dont 40 % sont cultivés en Côte d'Ivoire. La meilleure variété de forastero, l'amelonado, doux et fruité, a été négligé, car ses fèves sont petites ; il est produit en Amazonie et à Sao Tomé.

Le criollo est plus fin et plus rare (10 % de la production mondiale), mais fragile ; on le trouve, notamment, au Venezuela. Le trinitario, cultivé en Amérique centrale et du Sud ainsi qu'à Madagascar, est le mélange naturel de forastero et de criollo ; les meilleurs trinitarios sont ceux dont la souche mère est le criollo (à Madagascar). Le cacao national produit en Equateur est doux, au goût floral fortement aromatique ; il a la particularité de n'avoir eu que des hybridations naturelles, car aucun plant n'a jamais été exporté hors du pays.

Cette sélection des crus préoccupe aussi bien les industriels, qui produisent les tablettes et le "chocolat de couverture" pour les

artisans chocolatiers et pâtisseries, que les chocolatiers propriétaires de leur PME, qui transforment eux-mêmes leur chocolat.

L'amélioration de la qualité devrait aider les artisans chocolatiers (exprimant leur créativité dans la confection du fourrage sous ses diverses formes : ganache, praline, gianduja, nougatine) à réussir l'équilibre qualitatif entre le cœur de la bouchée et son enrobage.

Les conditions de la culture et de la récolte, de la fermentation et du séchage sont primordiales pour la qualité du cacao. "Il n'était pas rare que, dans les plantations de cacao, les travailleurs n'aient jamais goûté le produit fini, la tablette", constatent des professionnels.

"Respecter le travail du producteur, c'est aussi améliorer la matière première : en contrepartie celui-ci bénéficie d'un prix minimum garanti, lorsque les cours du cacao baissent, et d'un accompagnement pour former cadres et techniciens locaux", précise André Deberdt, de la société Kaoka, qui s'emploie à développer une filière bio-équitable, avec des programmes à Madagascar, au Togo, au Vanuatu, en Equateur et, en partenariat avec le Fonds international d'aide au développement agricole (FIDA), à Sao Tomé.

"Nous nous sommes battus pour la traçabilité maximale. Il faudrait que, en plus de la teneur en cacao, figurent aussi sur l'étiquette l'espèce du cacao, le pays et la plantation d'origine", conclut François Jeantet, fondateur du Salon du chocolat, qui souhaite la création d'une appellation d'origine contrôlée (AOC) plus efficace que tous les labels.

## >Le chocolat...Un peu d'histoire

Originaires des forêts tropicales de l'Amérique centrale, le cacao était cultivé par les Mayas et les Aztèques. Ces peuples appréciaient cet aliment qui était consommé sous forme de breuvage appelé "chocolatl" (eau amère). Ce breuvage était préparé à l'aide de fèves de

cacao (cacahuatl) grillées et broyées sur des pierres brûlantes. La pâte obtenue était chauffée puis mélangée avec de l'eau, on y ajoutait de la vanille, du poivre, de la cannelle, de l'anis, etc... Cette boisson était reconnue nourrissante, fortifiante et aphrodisiaque.

Les Mayas et les Aztèques utilisaient le cacao comme monnaie d'échange. Les paiements des impôts et les achats d'esclaves notamment, d'effectuant en fèves de cacao.

Christophe Colomb fut le premier européen à découvrir le cacao en juillet 1502 sur la petite île de Guanaja (actuel Honduras), mais il n'attacha aucune importance à ces "amandes".

En 1519, Hernán Cortès débarque au Mexique et entreprend la conquête du pays. L'empereur Montezuma offrit un breuvage préparé avec du cacao à Cortès qui apprécia et écrivit : lorsqu'on en a bu, on peut voyager toute la journée sans fatigue et sans avoir besoin d'autre nourriture.

En 1524, Hernán Cortès expédia à Charles Quint une cargaison de fèves de cacao. L'empereur d'Espagne et sa cour firent leurs délices de cette boisson à laquelle ils ajoutaient du miel. Le monopole du cacao à cette époque fut réservé aux espagnols. Le cacao apparut en Italie en 1594 grâce à Francesco Carletti.

C'est de Naples, qu'un savant de NUREMBERG, du nom de Johann VOLCKAMMER ramène en 1641 le cacao en Allemagne.

La France découvrit le cacao en 1615 avec le mariage d'Anne d'Autriche, fille de Philippe III d'Espagne avec Louis XIII. La nouvelle reine de France fit partager rapidement son goût pour le chocolat à toute la cour et au clergé, on raconte que les premiers spécialistes en chocolaterie furent les moines : le clergé avait un goût délicat et s'entendait mieux que les militaires aux préparations culinaires.

Le 28 mai 1659, Louis XIV accordait par lettre patente pour 29 ans, à David Chaillou, un officier de la reine, toulousain "le privilège exclusif de faire, vendre et débiter une certaine composition se nommant chocolat ". David Chaillou tenait boutique rue de l'arbre sec à Paris. A cette époque, le chocolat était surtout connu et apprécié à la cour, chez les religieux et les médecins.

En 1957, il fit son entrée en Angleterre et dès 1660 les Anglais cultivèrent le cacaoyer dans leur colonie de la Jamaïque.

Dans le même temps, les Hollandais en bons navigateurs se rendent vite compte de l'intérêt des fèves de cacao et en assurent le transport d'Amérique en Europe.

Le monopole de David Chaillou prit fin en 1693. Le chocolat fut alors fabriqué par un certain nombre d'apothicaires et marchands d'épices.

La technique de préparation était primitive et restait proche de celle des mexicains. L'ouvrier travaillait à genoux et broyait le chocolat à la main avec un cylindre sur une pierre inclinée chauffée. En 1732, Dubuisson apportait un premier perfectionnement en inventant une table chauffée horizontale devant laquelle l'ouvrier travaillait debout.

La fabrication s'améliore grâce à un dénommé Doret qui invente une machine hydraulique pour broyer le cacao et le réduire en pâte.

Au XIX siècle, siècle de l'ère industrielle et de l'essor des techniques nouvelles, l'industrie chocolatière voit le jour. Jusqu'alors artisanales, les premières fabriques mécaniques de chocolat apparaissent progressivement à travers l'Europe entière.

1728 : à Bistol, Fry est la première chocolaterie avec machine Hydraulique.

1770 : Fondation de la première entreprise industrielle : la Compagnie des Chocolats et des Thés Pelletier & Cie, devenue SCHALL en 1871.

1780 : Implantation de la toute première fabrique mécanique de chocolat, à Bayonne.

1796 : à Bologne, Majani est la plus ancienne boutique de chocolat.

1811 : le Français POINCELET met au point un mélangeur de fèves de cacao.

1815 : Le Hollandais VAN HOUTEN installe la première usine de chocolat, suivi de peu par les Suisses Cailler (1819), SUCHARD (1824) puis à Lausanne par KOHLER, puis LINDT et TOBLER.

1819 : le Suisse Cailler fabrique le premier bâton de chocolat.

1820 : à cette époque le chocolat connaît en moins d'un demi-siècle un développement considérable.

1821 : Le britannique CADBURY fabrique lui même son chocolat. Il inventera le chocolat noir à croquer, les biscuits au chocolat pour le thé, puis le chocolat aux fruits et aux noix.

1822 : les premières plantations de cacaoyers sont effectuées en Afrique.

1824 : Antoine Menier installe à Noisiel sur Marne la première chocolaterie industrielle à l'échelle mondiale.

1826 : Philippe SUCHARD installe plusieurs machines à broyer le cacao à Serrières, près de Neuchâtel.

1828 : Conrad J. VAN HOUTEN dépose son brevet de chocolat en poudre.

1830 : Kohler met au point le chocolat aux noisettes

1842 : Charles BARRY développe une activité de négoce à Londres, une usine de transformation du cacao naîtra à Meulan au début du XX siècle.

1847 : commercialisation du chocolat en tablettes.

1848 : Auguste POULAIN fonde une confiserie chocolaterie dans les faubourgs de Blois.

1856 : Jacques KLAUS crée la première fabrique de chocolat " KLAUS " à le Locle (Suisse).

1862 : Création de la chocolaterie ROWNTREE en Angleterre.

1868 : Installation de la première chocolaterie TOBLER EN Suisse.

1869 : la chocolaterie Menier produisait 3 850 tonnes de chocolat.

Parallèlement, dans les autres pays d'Europe, l'industrie du chocolat progressait surtout en Suisse et en Hollande.

1870 : la technique de fabrication du chocolat au lait est mise au point par le Suisse Jean Tobler.

1875 : le Suisse Daniel PETER utilise le procédé de condensation du lait crée par NESTLE.

1879 : Rodolphe LINDT fonde à Berne sa fabrique de chocolat, il met au point le conchage et le chocolat fondant.

1883 : Installation de la première chocolaterie COTE D'OR en Belgique.

1901 : Suchard lance le Milka, chocolat au lait.

1908 : Le Suisse TOBLER crée le Toblerone.

1911 : Franck Mars donne son nom à sa barre de chocolat.

1912 : en Belgique, NEUHAUS met au point le premier chocolat fourré : la praline.

1921 : KWATTA lance la barre de 30 et 45g

1923 : MARS, un chocolatier Chicago lance la Barre Milky Way.

1925 : Callebaut propose le chocolat

de couverture liquide.

1930 : NUTS, en Hollande, lance

une barre aux noisettes et au malt.

1932 : arrivée du Mars en Europe.

Depuis le milieu du 19ème siècle, l'industrie chocolatière se développe dans le monde entier.

On retrouve aujourd'hui encore parmi les grands industriels chocolatiers les pionniers qui ont donné à la chocolaterie son envergure économique et ses lettres de noblesse.

## >Le chocolat...La fabrication



Le chocolat est un mélange de masse de cacao, de sucre, de beurre de cacao et éventuellement de lait. Le pourcentage de chaque élément dépend de la variété et du type de chocolat à obtenir.

### LE MALAXAGE

La masse de cacao est mélangée aux autres matières premières (sucre et éventuellement produits laitiers) dans un pétrin muni de meules de granit. La composition est malaxée jusqu'à devenir une pâte homogène.

### LE BROYAGE / RAFFINAGE

Pour diminuer la granulométrie jusqu'à un niveau non perceptible à la dégustation, les particules solides doivent être réduites à 15-25 microns. La pâte passe donc dans des broyeuses affineuses (laminoirs composés de cylindres dont les vitesses de rotation vont croissant) et est soumise à une pression de 30 bars. Cette opération permet d'obtenir un mélange absolument

homogène et une granulation très fine

### LE CONCHAGE

Cette opération est essentielle pour donner au chocolat toute sa finesse et son onctuosité puisqu'elle permet une homogénéisation du produit et un développement de son arôme.

Il existe deux types de conches : Les conches de premières génération sont des bassins allongés groupés par batteries de 4. A l'intérieur, des rouleaux malaxent la pâte dans un mouvement de va et vient, ce qui favorise le développement de l'arôme ainsi que l'élimination des derniers acides volatils.

Les conches plus modernes sont des appareils munis de rotors ayant un mouvement circulaire et dans lesquels le chocolat subit une agitation constante et soutenue. Le conchage dure de 12 à 48 heures selon le résultat désiré. C'est une opération qui se décompose en deux temps :

1/ Le conchage à sec : les particules broyées les moins lubrifiées subissent d'importantes frictions, ce qui provoque un échauffement. Cette opération est importante pour la qualité de viscosité de la masse.

2/ Le conchage liquide : on ajoute à la masse du beurre de cacao tout au long du cycle. Le chocolat sera ainsi plus onctueux. Le travail de la conche provoque une élévation de la température. Afin de la maintenir

constante, de l'eau froide circule dans la double enveloppe de la conche.

La durée du conchage a une grosse influence sur le velouté et le moelleux du chocolat.

### LE TEMPERAGE

Le conchage terminé, le chocolat doit être tempéré pour passer de l'état liquide à l'état solide. On lui fait donc subir un cycle de température, calculé de façon très précise, pour favoriser une cristallisation fine et stable du beurre de cacao. Le chocolat, stocké en tanks à 40°, passe donc dans une tempéreuse, c'est à dire dans un cylindre à double manteau qui le refroidit puis le réchauffe à 29-30° pour le chocolat au lait, 31-32° pour le chocolat noir. C'est ce que l'on appelle la courbe de cristallisation.

### LE MOULAGE

Le chocolat tempéré passe dans une trémie peseuse qui le distribue dans des moules (moulage), ensuite les moules sont soumis à un secouage continu qui répartit bien le chocolat et en chasse les bulles d'air (le tapotage). Ces moules sont engagés dans un tunnel frigorifique à 3°C - 12°C. Le chocolat, qui se contracte en refroidissant, se démoule facilement en sortie de tunnel. L'emballage et le conditionnement, ces opérations sont aujourd'hui entièrement automatisées.



## >Le chocolat...Michel Cluizel

En avril 1999, après un an et demi de recherches, Michel Cluizel a banni la lécithine de soja de ses produits, ce qui représente une véritable prouesse technique, d'autant que les chocolats ont gardé leur texture et leur saveur. Cette prouesse a été réalisée grâce à un apport plus important de beurre de cacao avec une machine bien spécifique.

La Chocolaterie Cluizel joue sur la Qualité du Chocolat dans son intégralité. Depuis le 1er septembre 2000, tous leurs produits de laboratoire et produits

finis (hors ceux composés de chocolat blanc ou de couleur) sont "Ingrédients Nobles", exclusivement. Un Chocolat Pur beurre de cacao, sans lécithine de soja et l'utilisation de vanille bourbon en gousse et de sucre de Canne. L'appellation "Ingrédients Nobles", a été déposée à l'Inpi.

## >Le chocolat...Michel Cluizel, les 1er crus

Depuis 1997, Michel Cluizel a entrepris de rechercher des plantations remarquables dans les pays producteurs de cacao les plus réputés

Cette démarche lui permet :

- De trouver les meilleurs fèves de cacao au monde
- De nouer des relations directes, durables et équitables avec les planteurs
- D'assurer la meilleure traçabilité possible dans un objectif permanent de qualité inégalée.

### **Los Anconès - Saint Domingue**

Au nord-est de cette île des Caraïbes, cette plantation au cadre splendide produit, depuis 1903, d'exquises fèves de cacao.

Longuement travaillées, elles libèrent dans ce chocolat leurs arômes de bois de réglisse, puis de fruits rouges et d'olives vertes, dans une allonge de raisins de Corinthe et d'abricots.

### **Tamarina - São Tomé**

Située au large du Gabon, cette île reçut les premiers cacaoyers d'Afrique au 19ème siècle.

De cette plantation au nord-ouest, près d'une belle plage bordée de cocotiers et tamarins, est né ce chocolat aux accents de terre fertile, volcanique et marine où se mêlent des notes subtiles, herbacées et de réglisse.

### **Concepcion - Venezuela**

Dans la vallée du Barlovento, à l'est de Caracas, cette plantation produit des fèves exceptionnelles '1er cru Caranero'.

Elles révèlent dans ce chocolat des nuances de vanille, pain d'épices et caramel dans une allonge remarquable aux accents de fruits secs et fruits noirs mêlés.

### **Mangaro - Madagascar**

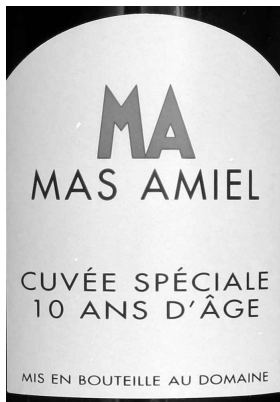
Au nord-ouest, dans la riche vallée du fleuve Sambirano, cette plantation s'épanouit sur les terres d'une ancienne forêt de manguiers. De ces fèves est élaboré ce grand chocolat noir mariant des arômes de fruits exotiques, de délicieuses saveurs de pain d'épices, et des notes acidulées d'agrumes.



Depuis des siècles, toutes les régions viticoles de France ont produit, en particulier pour la consommation personnelle des viticulteurs, des vins de liqueurs savoureux, moelleux et fruités que l'on appelle aussi des MISTELLES.

Mistelle est un terme d'origine espagnole qui signifie mélange et qui est le nom donné aux moûts de raisin auxquels on a ajouté de l'alcool afin de stopper la fermentation et qui vont donner naissance à des séduisants vins de liqueurs, élaborés suivant de vieilles recettes transmises de génération en génération. Ces "Mistelles" étaient jadis en plus grand nombre mais certaines de ces boissons traditionnelles ont pu être sauvées de l'oubli : en Normandie : le Pommeau, le Ratafia de Champagne, le Macvin du Jura, le Cartagene du Languedoc Roussillon, le Pineau des Charentes, et le Floc de Gascogne.

Rappelons que ces vins de liqueurs s'obtiennent par Mutage. Muter signifie littéralement "rendre muet" c'est à dire interrompre la fermentation, le mutage est donc une opération consistant à arrêter la fermentation du moût par adjonction d'eau-de-vie, permettant ainsi de préserver les qualités aromatiques des cépages et de donner une boisson plus près du jus de la treille. Les Mistelles ou vins de liqueurs n'ont rien à voir avec les vins doux naturels.



## >Le vin...Mas Amiel, Maury 10 ans d'âge

Cépage : 90% Grenache Noir, 5% Maccabeu, 5% Carignan

Rendement : 24 hl/Ha

Age des vignes : 22 ans

Servir à 12/14°

Le sol est composé de schistes et marnes noires très caractéristiques du lieu. Lorsqu'il pleut, vous avez l'impression de marcher sur du charbon !

La vendange est manuelle. Eraflage total et mutage sur marc.

Macération de 20 jours.

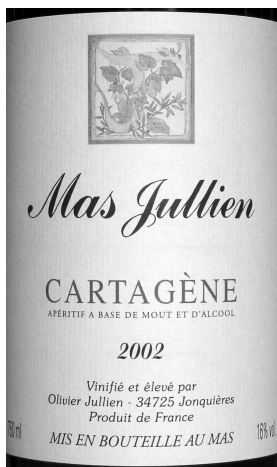
Le vin passe 1 an en bonbonnes, à l'extérieur, avant d'être élevé, durant 9 ans, en foudres de chêne de 350 hectolitres.

## >Le vin...Pedro Ximenez

Pedro Ximénez :

Atteignant des concentrations en sucre tout à fait exceptionnelles à l'issue de sa déshydratation en plein soleil, le Pedro-Ximenez est le cépage blanc du Sud de l'Espagne à l'origine du nectar qui porte ses initiales : le P.X. Sombre et absolument concrétionné de sucre, le P.X., pur ou ajouté dans d'autres Xérés est toujours impressionnant.

NB : Pedro Ximénez, un soldat de l'armée des Flandres qui ramena ce sépage d'Allemagne jusqu'en Andalousie.



## >Le vin...Mas Jullien, Cartagène

Cépage : 1/3 carrignan, 2/3 cinsault

Elevage 6 à 8 mois en cuve

Jus de raisin muté avec de l'alcool neutre et de l'eau de vie du Languedoc

## >Le vin...Domaine de Garance, Bruixas 2001

Cépage : 100% Grenache noir

Rendement : 14 à 20 hl/Ha

Age des vignes : 15 ans

Elevage : Barriques et cuve

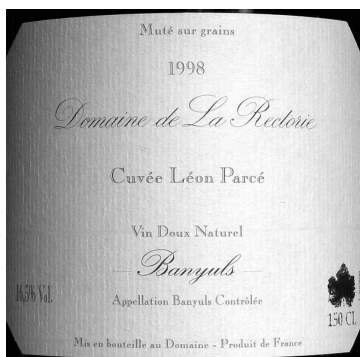
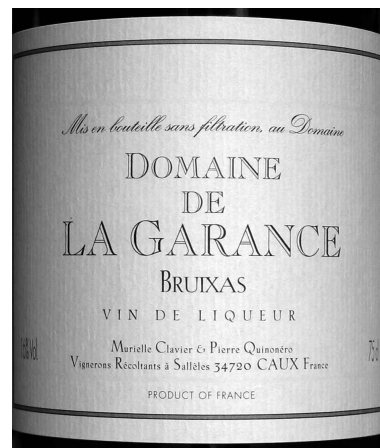
Mis en bouteille précoce tel un VINTAGE

Servir à 12/14°

Le VINTAGE de la GARANCE recherche ses racines méditerranéennes et tire profit de toutes les influences.

Le ramassage du raisin s'effectue à la main avec un taux de sucre naturel de 300 g par litre et après mutage on stabilise celui-ci à 140 g/l avec un degré alcoolique à 16°.

Le vin reste en cuve jusqu'au premier froid puis il est mis en barriques sans recherche d'oxydation, puis mis en bouteille sans filtration.



## >Le vin...Domaine de La Rectorie, Banyuls

Les Banyuls sont des vins dont on stoppe la fermentation par adjonction d'alcool, c'est le mutage. On peut les distinguer par leur élevage oxydatif ou en milieu réducteur, mais ils sont toujours récoltés sur des vieilles vignes de plus de cinquante ans d'âge, au faible rendement et à la densité de plantation élevée, de 6 à 8000 souches par hectare.

VINTAGE MUTÉ SUR GRAINS :

- La Cuvée « Léon Parcé » vendangée un peu plus tard en début de surmaturité, va macérer plus longuement avant d'être élevée en barrique pendant dix-huit mois. Elle se différencie de la cuvée Parcé Frères par un fruit plus évolué, avec des notes de pruneaux et cacao ainsi qu'une charpente plus soutenue.