



Il est des domaines, comme celui de la vigne et du vin, où des siècles de recherches et d'expérience ont permis de constituer et d'enrichir un vaste patrimoine de connaissances. L'histoire de la chocolaterie VALRHONA, créée en 1922 par un artisan pâtissier passionné de la Vallée du Rhône, est celle d'une quête d'excellence, d'une volonté quotidienne d'élaborer les meilleurs chocolats avec les meilleurs cacao du monde.

VALRHONA c'est en quatre mois :

Planter

Planteur passionné (plantation au Venezuela) Valrhona s'investit depuis de longues années dans la culture raisonnée et la redécouverte de variétés oubliées. C'est dans le respect de la nature, de son rythme et du travail des hommes que Valrhona obtient dès la plantation les meilleurs cacao qui deviendront ses Grands Chocolats.

Sélectionner

Pour Valrhona, l'origine ne suffit pas à faire la qualité d'un cacao, c'est pour cela que Valrhona parcourt de nombreuses régions du monde, sélectionnant les meilleurs terroirs et les cacao présentant les qualités primordiales (goût, couleur, aspect, texture...) à l'élaboration d'un grand chocolat.

Assembler

Tout comme les fameux nez qui élaborent les plus grands parfums, les Assembleurs Valrhona composent avec génie au sein de leur cacaothèque des harmonies originales pour de grands chocolats aux goûts inimitables. Ces cacao fins de différentes variétés et origines s'allient dans les meilleurs assemblages qui révèlent leurs pouvoirs aromatiques

Créer

Créateur, souvenez-vous du carrié de chocolat qui accompagne le café, c'est Valrhona qui l'a inventé et présenté dans un boîtier métallique inspirée des boîtes de cigarrillos, depuis copié et recopié. Valrhona cherche, explore, invente sans relâche pour offrir aux plus grands amateurs d'inoubliables sensations Gourmandes. Assemblages minuscules de ses Grands Crus ou Chocolats de Domaine ; spécialités aux recettes exclusives associant à de Grands Chocolats des ingrédients fruités ou épicés.

Valrhona c'est avant tout une gamme proposée aux professionnels de la pâtisserie et de la chocolaterie au plus haut niveau d'excellence telle que la Coupe du Monde de la Pâtisserie. Mais c'est aussi une gamme destinée aux consommateurs : « Recettes & Chocolats » pour des préparations familiales, Tablettes Dégustations, gourmandises, Ballotins, Coffrets Cadeaux Griffés.

Un catalogue Cadeaux d'Entreprises, offre spécifique destinée aux Sociétés et Collectivités et répondant à leurs attentes dans le cadre de leur communication, complète cet univers.

Le site internet vous permettra de remonter aux sources du Grand Chocolat Valrhona et répondra aux questions que vous vous posez : www.valrhona.com

Lieu de fabrication : Tain l'Hermitage, Boutique Nationale 7

Points de vente Paris : le Printemps Haussmann Zone Internationale, Galeries Lafayette Haussmann Zone Internationale, Lafayette Gourmet, La Grande Epicerie de Paris ...

Catalogue Cadeaux d'entreprise : cadeaux@valrhona.fr

Aujourd'hui vous dégustez en harmonie avec les vins choisis de la cave des Vignerons de Maury :

Chocolat N°1 PALET OR

Ganache élaborée à partir de Guanaja 70% Cacao Enrobée de Chocolat Noir
Décorée à la feuille d'or
Puissance et longueur en bouche



Chocolat N°2 CARAFRUTTI ABRICOT

Ganache lait à la pulpe d'abricot caramélisée Enrobée de chocolat noir
Notes fruitées texture crémeuse



Chocolat N°3 CARAFRUTTI GRIOTTE

Ganache lait à la pulpe de cerise griotte Enrobée de chocolat noir
Notes fruitées texture crémeuse



Chocolat N°4 CAFE NOIR

Ganache au Café Enrobée de chocolat Noir
Notes Arabica



LE ROUGE ET LE NOIR

HARMONIE
VIN ET CHOCOLAT

PRINTEMPS 2009

CHOCOLAT N°1
PALET OR

CHOCOLAT N°2
CARAFRUTTI ABRICOT

CHOCOLAT N°3
CARAFRUTTI GRIOTTE

CHOCOLAT N°4
CAFE NOIR

ATTENTION

PENSEZ

A COUPER

LES CHOCOLATS EN 3

cerise noire, eau de vie, praire
LES MAURYNATES
2007
GRENACHE NOIR
Vin du pays d'Oc
Mis en bouteille à la propriété
Par les
VIGNERONS DE MAURY

😊 Trop acide,
ne plaît qu'à ceux
nourissant pas les
vins doux

😞 le vin casse
l'abricot

😊 le vin est trop
acide mais c'est
mieux qu'avec
l'abricot

😊 sans plus.
La bave est dure,
le café et le côté sec
ressortent.
La finale est agréable

cerise, mière
MAURY ROUGE
« Pollen » 2006
Appellation Maury Contrôlée
Vin Doux Naturel
Mis en bouteille à la propriété
Par les
VIGNERONS DE MAURY

♥ ça plaît à beaucoup
monde.

😊 Les 2 sont trop
différents

♥ Très fusionnel
presque trop bien, certains
trouvent ça trop bandé,
voire décevant.
ça plaît quand même beaucoup.

😊 c'est dur. Le côté
doux déçoit, il n'arrondit
rien. ça ne va pas, ça
n'a rien à faire là.

viande, soja, raisin sec
MAURY RANCIO
Appellation Maury Contrôlée
Vin Doux Naturel
Mis en bouteille à la propriété
Par les
VIGNERONS DE MAURY

😊 Le vin est trop fort
Les 2 n'ont rien
en commun.

😊 Ne va pas du
tout

😊 Curieux
l'acidité ressort, la cerise
aussi, mais pas celle du vin,
une cerise aigre, acide.

♥ ça ressort bien, le vin
est bien mais c'est
assez violent en bouche.
épicé + acidité contraste
bien avec l'amertume

↳ préfère les d'un
gros, avec un cigare

≡ Fondant chocolat
gâteau pur chocolat

≡ dessert fruité avec
sauce chocolat noir
→ moralité, les vins rouges
ne vont pas avec les fruits
blancs. (abricot, pêche, praire...)
↳ préférer les rendons tendres
ou autres blancs moelleux

≡ Forêt noire

≡ Opéra
(c'est très amer)