

Les grandes origines de cacao et leurs typicités aromatiques

Lorsque l'on débute dans la dégustation du chocolat, une question revient souvent : **pourquoi deux chocolats noirs à 70 % peuvent-ils avoir des goûts si différents ?**

La réponse se trouve en grande partie dans l'origine des fèves de cacao. Comme le vin ou le café, le cacao exprime son **terroir**. Le **climat**, les **sols**, l'**altitude**, les **variétés cultivées** et les **méthodes de fermentation** influencent directement les arômes que l'on retrouvera dans la tablette.

Partons à la découverte de quelques-unes des **grandes origines du cacao** et de leurs **signatures aromatiques**.

Madagascar : l'origine des amateurs de notes fruitées

Si vous appréciez les chocolats vifs, frais et expressifs, Madagascar est une origine incontournable.

La majeure partie du cacao est cultivée dans la **vallée du Sambirano**, au nord-ouest de l'île. On y trouve principalement des cacaos de type Trinitario, issus du croisement entre les variétés Criollo et Forastero. Certaines plantations comme **Millot** ont largement contribué à faire connaître cette origine auprès des amateurs de chocolat de spécialité.

En dégustation, les chocolats malgaches se distinguent par des notes de **fruits rouges** particulièrement marquées : **framboise**, **groseille**, **cerise** ou encore **agrumes**. Leur **acidité** naturelle apporte beaucoup de **fraîcheur** et de longueur en bouche.

À retenir :

 Fruits rouges •  Agrumes •  Fruits tropicaux ✨ Acidité

Pérou : une mosaïque de terroirs

Le Pérou est aujourd'hui l'un des pays les plus fascinants pour les amateurs de cacao. Sa richesse réside dans la diversité de ses terroirs et de ses variétés.

Dans les régions de **Cusco**, **Piura** ou **San Martín**, on trouve notamment des populations anciennes de Criollo ainsi que le célèbre cacao **Chuncho**, considéré comme l'un des cacaos les plus anciens d'Amérique du Sud.

Cette diversité se traduit par des profils aromatiques particulièrement nuancés. Les chocolats péruviens offrent souvent un bel équilibre entre notes **florales**, **fruits secs**, **miel** et **épices douces**. Ils séduisent par leur finesse et leur complexité.

À retenir :

 Notes florales •  Miel •  Fruits secs •  Épices douces

Équateur : le royaume du cacao Nacional

Lorsque l'on évoque les grands cacaos aromatiques, il est difficile de ne pas parler de l'Équateur.

Le pays est mondialement reconnu pour son cacao **Nacional**, également appelé **Arriba**. Cette variété historique est réputée pour son extraordinaire finesse aromatique et demeure une référence pour de nombreux chocolatiers bean-to-bar. Les régions de **Los Ríos**, **Guayas** et **Manabí** abritent certaines des plantations les plus réputées du pays.

À la dégustation, les chocolats équatoriens révèlent souvent des notes florales raffinées, évoquant le **jasmin** ou la **fleur d'oranger**, auxquelles s'ajoutent parfois des notes **végétales** et **boisées**.

À retenir :

 Jasmin •  Fleur d'oranger •  Notes végétales

Venezuela : des origines devenues légendaires

Pour beaucoup de passionnés, le Venezuela représente l'âge d'or du cacao.

Le pays a donné naissance à certaines des origines les plus célèbres du monde : **Chuao** et **Sur del Lago**. Cette dernière est particulièrement réputée pour son cacao **Criollo Porcelana** notamment pour sa rareté et sa finesse.

Les chocolats vénézuéliens sont généralement appréciés pour leur rondeur et leur élégance. Ils développent fréquemment des arômes de **fruits secs**, de **noix**, de **miel**, de **caramel** et parfois de **tabac blond** ou d'**épices douces**. Ce sont souvent des chocolats qui séduisent par leur gourmandise autant que par leur complexité.

À retenir :

 Fruits secs •  Caramel •  Miel •  Notes végétales •  Épices douces

Tanzanie : la personnalité des grands cacaos africains

Si l'Afrique produit l'essentiel du cacao mondial, certains terroirs se distinguent particulièrement par leur qualité aromatique. C'est notamment le cas de la **Tanzanie**.

Les régions de **Kilombero**, **Morogoro** et **Mbeya** produisent des cacaos **Amelonados**, **Trinitarios** ainsi que d'autres principalement issus d'hybrides.

Leur profil est souvent plus intense que celui des origines latino-américaines. Les dégustateurs y retrouvent fréquemment des notes de **fruits noirs**, d'**épices** et parfois de **bois**.

Des chocolats de caractère qui offrent une expérience gustative riche et expressive.

À retenir :

🍇 Fruits noirs • 🌶️ Épices douces • 🍷 Notes boisées • ❤️ Intensité cacao

L'origine ne fait pas tout

Lors d'une dégustation, il est tentant d'associer un chocolat à un pays. Pourtant, les dégustateurs expérimentés savent qu'il faut aller plus loin.

Une variété Criollo cultivée au Venezuela n'exprimera pas exactement les mêmes arômes qu'une variété similaire cultivée au Pérou. Le **terroir**, les **méthodes de fermentation** et par la suite le **savoir-faire du chocolatier** jouent également un rôle essentiel.

L'origine reste cependant une formidable **clé de lecture** pour comprendre les **grands profils aromatiques du cacao** et apprendre à développer son palais.

La prochaine fois que vous dégusterez un chocolat, prenez le temps de regarder son origine : elle vous racontera **déjà une partie de son histoire** !

Victoire Finaz