

## Découverte d'un vignoble : la Hongrie

Découverte d'un vignoble : la Hongrie

Présentée par Vincent Morin

Grains Nobles le mercredi 21 Mai 2008

C'est en 1700, 56 ans avant la délimitation des vignobles du Douro portugais qui constituait la première définition d'AOC au monde, que la famille Rakoczi a entrepris la première classification des terroirs de la région de Tokaji, située au Nord-est de la Hongrie. En 1804, plus de 50 ans avant le Médoc, cette région bénéficiait d'un classement complet des vignobles de ces 28 villages, classés en grands crus, premiers, second et troisièmes crus.

Les vins de Tokaji sont devenus rapidement légendaires dans toutes les cours royales d'Europe, et la production viticole hongroise a longtemps été synonyme de Tokaji. Les plus grands domaines (Orémus, Disznóko, Hetszölö) ont désormais acquis une réputation internationale, qui a attiré nombre de viticulteurs et d'investisseurs étrangers.

Mais la Hongrie ne se limite pas au Tokaji ; plus de 90% de la production se situe en dehors de cette appellation et fait la part belle aux vins rouges (40% de la production nationale, avec de nombreux cépages autochtones comme le kekfrankos ou le kekoporto) et aux blancs secs à base d'olaszrizling, de keknyelu ou de traminer. Depuis les années 90, de nouveaux vigneron, comme Attila Gere ou Itzvan Szespi, ont également fait renaître ou prospérer de beaux vignobles à l'extrême Sud, dans la région de Villanyi-Siklos, en proposant des vins plus modernes, assemblages de cépages bordelais.

Cette dégustation propose un échantillon varié de la production hongroise, en mariant grands Tokaji classiques, cépages autochtones en blanc et en rouge, et vins d'assemblage plus modernes.

Blancs Secs

Badacsonyi Domaine Villa Sandahl Riesling Premium 2006

Domaine très récent, fondé par des Suédois au bord du lac Balaton, et dont le premier millésime remonte à 2004.

La robe est pâle, avec des notes minérales intenses et une palette aromatique classique de Riesling Rhéna. L'influence du sol basaltique est nette. La bouche est grasse, structurée par une forte acidité et un taux élevé de sucres résiduels. Elle est dominée par des notes d'agrumes (citron et citron vert) avec une touche de pétrole plutôt étonnante compte-tenu de la jeunesse de la bouteille. La forte présence de résiduels (près de 10g) divise l'assemblée ; certains la trouvent superflue, d'autres lui trouvent un cousinage avec les grands Riesling de Moselle ou du sud de l'Alsace (Grand Cru Eichberg). Sans doute un vin de gastronomie, à marier sur une cuisine thaïe ou indienne.

14/20

Badacsonyi Domaine Huba Szeremley Keknyelu 2001  
Badacsonyi Domaine Huba Szeremley Pinot Gris Szurkebarat 2001

Deux vins du grand (115 ha) domaine Szeremley qui domine depuis des années la production de la rive nord du Balaton. Le Keknyelu (cépage régional autochtone) est encore peu expressif aromatiquement et réclamera encore quelques années de vieillissement. Sa matière est tout de même un peu fluette par rapport à celle du Pinot Gris, bien plus convaincant et ouvert. Les deux vins sont très secs, dans un style tranchant radicalement avec le précédent. Le Pinot Gris se termine sur une finale minérale d’une grande pureté et de grande classe.

14/20 pour le Keknyelu et 16/20 pour le Pinot Gris

Tokaji Domaine Dereszla Furmint Sec 2006

Une robe extrêmement pâle, presque incolore. Le nez est dominé par la pomme verte, puis après aération, par l’abricot et l’orange. On retrouve déjà la palette fruitée du Furmint, mais sur un vin sec, pur et tendu, quoiqu’un peu trop riche en alcool pour certains dégustateurs. Un vin simple, très bien fait et d’un rapport qualité/prix imbattable.

15/20

Tokaji Domaine Kikelet Furmint Sec Lonyai 2006

Un vin bien plus coloré que le précédent, où l’on sent l’influence du sol de l’oelig;ss sur le gras et les arômes minéraux et de l’exposition (sud sur le Mont Tokaj) sur la matière.

Cette cuvée Lonyai s’est montré plus tendu et fraîche que le Dereszla sec, plus précis et mieux défini à la fois au nez et en bouche, dominée par des notes de gingembre, avec moins de chaleur en finale.

16/20

Tokaji Royal Tokaj Company Furmint Sec 2005

Là encore, une belle réussite, avec une énorme matière. Un vin de gastronomie, riche et gras, mais qui ne possède pas la finesse du Kikelet. Très belles notes de fruits secs (sans doute une récolte très mûre) avec un nez dominé par l’amande, la noisette. Le vin est sur un profil très sec, même acidité que le Villa Sandahl mais avec seulement 2.5g de résiduel.

15/20

Tokaji Domaine Szepsy Szent Tamas Furmint Sec 2005

Ce dernier vin de la série des blancs secs est issu du grand terroir de Szent Tamas. Un vin plus riche, d’une matière plus expressive, plus crémeuse, plus extraite. L’élevage est beaucoup plus perceptible que sur les vins

précédents, mais le vin el supporte et le mérite. Ce sera, d&rsquo;ici quelques années, un vin magnifique, alliant complexité aromatique et matière. Une très grand vin d&rsquo;une des figures de proue de la viticulture hongroise, Itzvan Szepsy.

17/20

Rouges

Villanyi Vylyan Montenuovo Pinot Noir / Cabernet Sauvignon 2001

Un assemblage peu commun, mais particulièrement pertinent. Les vignes (55 ha) datent seulement de 1992, le socle est calcaire et les terres sont chaudes et limoneuses. La vinification est réalisée par l&rsquo;équipe du domaine Hetszölö, l&rsquo;un des conseils étant Confuron (Vosne-Romanée). Le vin est corsé, définitivement plus proche d&rsquo;un Cote de Nuits que d&rsquo;un Médoc, avec un élevage très marqué qui demandera quelques années avant de s&rsquo;assagir. Un nez fruité, une bouche concentrée, dans un style moderne mais de caractère. Belle réussite !

16/20

Moelleux et Liquoreux :

Tokaji Domaine Kikelet Late Harvest 2007

Ce vin remporte tous les suffrages &ndash; il s&rsquo;agit pourtant d&rsquo;un échantillon sur fût prélevé seulement 8 jours auparavant, ayant de surcroit subi le voyage depuis le domaine !

Assemblage de Furmint, d&rsquo;Hárslevelq et de Zeta, avec seulement 77g de sucre résiduel, soit moins que la plupart des Szamorodni doux. Une très grande précision au nez malgré le voyage, une belle définition en bouche, pour un vin tout en retenue et en douceur. La encore, un vin qui appelle un dessert pas trop sucré.

De nombreux dégustateurs l&rsquo;ont comparé aux grands Chenin moelleux de Loire, ce qui n&rsquo;est sans doute pas étonnant.

17/20, voire plus après quelques années de bouteille

Tokaji Domaine Nobilis Amicus 2007

Petite déception après le Kikelet. Le vin est moins net, ce qui est certainement dû au voyage et à la mise en bouteille récente. 90% de Furmint, presque 120g de résiduel, un vin qui se livre assez peu et reste dominé par son sucre. A regoûter dans quelque temps pour retrouver la finesse évidente de ce vin, qui demande a se mettre en place. Un beau potentiel dans un style très fin et ambitieux, plutôt moderne.

15/20 (?) à regoûter.

Tokaji Domaine Samuel Tinon Aszu 2003 5 Puttonyos

Le premier d&rsquo;une magnifique série de vins très liquoreux.

Celui-ci frappe par sa pureté aromatique et sa finale parfaitement fraîche. Le sucre ne paraît pas excessif, et les arômes de fruits secs et d&rsquo;abricots sont remarquables de précision. L&rsquo;ensemble reste frais et digeste. Ce vin est certainement bu beaucoup trop jeune.

16/20 mais avec un grand potentiel.

Tokaji Domaine Patricius Aszu 2000 6 Puttonyos

Le millésime n&rsquo;est pas réputé pour être particulièrement attractif à Tokaj, et cette bouteille pâtit un peu de la comparaison avec ses voisines. Le vin est là encore très bien défini mais il manque un peu de matière, de profondeur et de complexité. Un vin de grande finesse et de belle fraîcheur cependant.

14/20

Tokaji Domaine Hetszölö Aszu 1999 6 Puttonyos

Une très jolie bouteille dans un style classique, mais qui fait l&rsquo;unanimité parmi les dégustateurs. Sans doute le meilleur compromis entre une matière de grande qualité, une belle fraîcheur finale et des sucres présents mais qui n&rsquo;écrasent pas l&rsquo;ensemble. Peut-être le Tokaj le plus équilibré de la série, en tout cas selon la majorité des dégustateurs.

16-17/20

Tokaji Domaine Royal Tokaji Wine Company Aszu Mezes Maly 1999 6 Puttonyos

Une bête de course, avec une maturité extrêmement poussée sur le magnifique terroir plein sud de Mezes Maly. Le taux de sucres s&rsquo;envole, mais cela ne se fait pas au détriment de l&rsquo;équilibre général du vin, grâce à une acidité très importante. La plus grande complexité aromatique de la soirée, et certainement une bouteille à oublier en cave.

18/20

Tokaji Magyar Allami Export Aszu 1966 4 Puttonyos

Une curiosité provenant de la coopérative d&rsquo;Etat responsable de l&rsquo;export. Robe acajou, nez pas forcément très net mais se tenant encore debout. La bouche est plus décevante, avec des notes finales peu engageantes de pétrole. Pas le clou de la soirée, mais une bouteille intéressante car elle monte le chemin qualitatif parcouru depuis la chute du Mur.

11/20

Conclusion

Une belle série de Tokaj, mais aussi quelques jolis blancs secs et tendus et un magnifique rouge du Sud &ndash; qui a dit que la Hongrie ne produisait que des liquoreux ?

Compte-rendu : Vincent Morin