



Oremus

Aszu 6 puttonyos

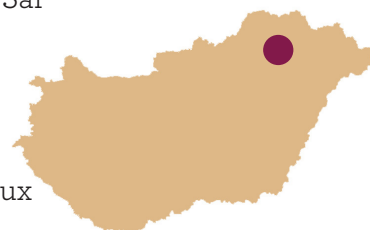
2013

www.temposvegasicilia.com

Hongrie



Appellation :	Tokaji
Cépages :	Furmint, Hárslevelü, Zéta et Sárgamuskotály
Sucres - Acidité:	174 g/l - 8.4 g/l
Degré alcoolique :	11%vol
Terroirs :	Sols minces limoneux sur sous-sols graveleux et argileux
Age des vignes:	18 ans
Récolte:	Manuelle, tris successifs, 3,4 hl/ha



Histoire :

La famille Alvarez acquiert le domaine en 1993 à Tolcsva. Oremus est déjà reconnu en 1772, quand la première classification des vins de Tokaji est établie, comme « primae classis », ou premier cru. Ce vin est fabriqué depuis des siècles en ajoutant 6 paniers (puttonyos) contenant 25 kg de raisins botrytisés dans un fût «Gönc» (136 litres) de moût (jus de raisin non encore fermenté). Les baies d'Aszu sont macérées pendant deux jours jusqu'à ce qu'elles gonflent puis sont légèrement pressées. La fermentation a lieu en fûts de chêne hongrois neufs; un processus lent qui peut durer jusqu'à deux mois.

L'élevage se fait en fûts de 136 et 200 litres pendant deux à trois ans puis en bouteilles pendant un an. Avec le millésime 2008, 2013 a été le deuxième plus grand millésime du millénaire pour les vins liquoreux de Tokaj. Extraordinaire en qualité et en quantité.

Degustation par Olivier Poussier (Meilleur sommelier du monde 2000) :

" Le nez est vraiment signé par cette belle qualité de concentration apportée par le botrytis. Les nuances de safran et de mangue confite sont merveilleuses. Les notes d'abricot et de pêche rôtie apportent de la complexité. La bouche se montre ample et suave, définie par une remarquable concentration. L'énergie apportée par ce support acide dès le milieu de bouche permet de ne jamais saturer sur les sucres finaux. Ce vin est doté d'un équilibre incroyable qui caractérise les grands vins liquoreux du monde. Il ne faudra pas se précipiter même si cela est bien alléchant dès aujourd'hui. "

Accords :

Foie gras, Fromages à pâte persillée
Soufflé aux Framboises, Gâteaux chataignes et chocolat

Conservation et Service :

A déguster dès maintenant - conservation possible de 40 ans
Température optimale de service 10°C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

