



Hongrie



Vega Sicilia - Tokaj Oremus

Aszú 6 Puttonyos 2016

HISTOIRE :

La famille Alvarez, propriétaire du légendaire Vega Sicilia, a repris ce domaine en 1993 à Tolcsva, en Hongrie. C'est en 1630 que l'on a parlé pour la première fois de la grandeur du vignoble d'Oremus, il jouit aujourd'hui encore d'une renommée mondiale.

Produire un vin Aszú ("vin en forme de larme") est un processus méticuleux uniquement possible dans des millésimes d'exception et dans des conditions particulières favorisant le développement du Botrytis. Pendant des centaines d'années, le 6 Puttonyos a été élaboré de la même manière, en ajoutant dans un fût "Gönc" (136L) de moût, 6 paniers ("puttonyos") de 25kg de raisins botrytisés. Les baies d'Aszú sont macérées 12-24 heures jusqu'à ce qu'elles gonflent, elles sont pressées doucement, puis fermentent en bois neuf hongrois pendant un mois.

APPELLATION : Tokaji
CÉPAGE : Furmint, Zéta et Sárgamuskotály
TERROIR : Argile, rhyolite, 200 m d'altitude
RÉGION : Tolcsva
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 10,5 %
AGE DES VIGNES : 19 ans
RENDEMENT : 3 - 5 hl/ha

ELEVAGE :

2 à 3 ans en barriques de 136 et 220 litres puis 5 ans d'élevage en bouteille.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 8°C

Ce vin peut être bu dès maintenant, ou conservé pendant 40 ans.



NOTE DE DÉGUSTATION :

"Ce vin offre une robe dorée brillante. Au nez, le botrytis est bien présent, évoquant des arômes de miel, marmelade d'orange amère et caramel. En bouche, il dévoile une intensité typique du Tokaj, avec 201 g/l de sucre résiduel, mais conserve une fraîcheur remarquable. Son équilibre est exceptionnel, grâce à une acidité totale de 11,6 g/l et un alcool limité à 10,5 %. La finale, longue et élégante, révèle une subtile touche minérale."

Sarah Jane Evans, Master of Wine

ACCORDS :

Foie gras
Figues compotées
Fromages bleus
Desserts aux fruits
Volailles rôties avec une sauce aux fruits

