



www.temposvegasicilia.com



Hongrie



Vega Sicilia - Tokaj Oremus

Eszencia 2014

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.

La cuvée Eszencia se démarque de tous les vins d'Aszú. Elle possède une richesse sans égal, une faible teneur en alcool (2 à 4%) et il n'est pas rare de trouver 500g ou plus de sucre résiduel par litre. Les baies d'Aszú sont cueillies individuellement. Les raisins macèrent 5 à 10 jours et leur jus est extrait grâce à la pression de leur propre poids. Le moût est ensuite transféré dans un contenant en verre de 50L pour fermenter très lentement. Au bout d'un an, il est transféré dans des fûts "átalag" de 68L, où le vin continue à s'affiner. Enfin, il est vieilli en bouteille au cours d'un voyage qui peut durer des décennies.

APPELLATION : Tokaji
CÉPAGE : Furmint, Zéta et Sárgamuskotály
TERROIR : Argile, rhyolite, 200 m d'altitude
RÉGION : Tolcsva
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 10,5 %
AGE DES VIGNES : 17 ans
RENDEMENT : 22 bouteilles par hectare

ELEVAGE :

1 an en fûts de 68L (átalag) suivi d'un long élevage en bouteille.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 8°C
Ce vin peut être bu dès maintenant, ou conservé pendant 50 ans.



NOTE DE DÉGUSTATION :

"Ses arômes combinent botrytis, minéralité et abricots rôtis. En bouche, une texture soyeuse impressionne par sa complexité : abricots rôtis, jus de citron vert, épices exotiques, miel, chocolat blanc et crème de citron anglaise, une richesse qui dépasse les mots. L'Eszencia de Tokaj est dite médicinale, et ce millésime pourrait certainement guérir bien des maux."

Sarah Jane Evans, Master of Wine

ACCORDS :

Foie gras
Fromages bleus
Desserts très sucrés
Chocolat noir intense