



Hongrie



Vega Sicilia - Tokaj Oremus

Late Harvest 2023

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.

Le Late Harvest, ou Vendange Tardive, est l'un des trésors de la légendaire région de Tokaj. Élaboré à partir d'un assemblage de trois cépages hongrois : le furmint, qui apporte une acidité équilibrant parfaitement le sucre ; le hárslevelű, qui ajoute une texture crémeuse et soyeuse ; et le sárgamuskotály, qui complète l'ensemble par des arômes raffinés.

Les parcelles sont vendangées en plusieurs passages et cette cuvée est élaborée à partir de grappes botrytisées à 50% minimum. Après égrappage, les baies sont macérées pendant 4 à 12h puis pressées.

APPELLATION : Tokaji
CÉPAGE : Furmint, Sárgamuskotály et Hárslevelű
TERROIR : Argile, rhyolite, à 100 - 200 m d'altitude
RÉGION : Tolcsva
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 11,5 %
ÂGE DES VIGNES : 23 ans
RENDEMENT : 15,7 hl/ha

ELEVAGE :

2 mois en fûts de chêne hongrois suivis par 6 mois en bouteille.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 8°C

Ce vin peut être bu dès maintenant, ou conservé pendant 5 ans.



NOTE DE DÉGUSTATION :

“À première vue dans le verre, sa couleur dorée pâle pourrait évoquer un blanc sec, mais au nez, des notes de pêche blanche, d'agrumes, une touche tropicale et un léger souvenir de botrytis se dévoilent. Cela pourrait encore laisser penser à un blanc aromatique.

Pourtant, en bouche, il révèle toute sa richesse : une texture crémeuse, une fluidité, une douceur, un raffinement et une maturité remarquable. En finale, une légère note amère, rappelant le pamplemousse rose, vient subtilement compléter l'expérience.”

Sarah Jane Evans, Master of Wine

ACCORDS :

Fromages à pâte persillée

Foie gras

Desserts aux fruits

Volailles rôties avec une sauce aux fruits

