

**Vin de Hongrie
Tokaji du domaine ARPAD HEGYI PINCE
Vendredi 13 décembre 2013**



La dégustation a été préparée puis commentée par Attila Aranyos pour la séance de l'après-midi.
Photographies et mise en page par Philippe Ricard.

Quelques commentaires de contexte :

Toutes les bouteilles, stockées pendant une longue période dans des conditions optimales, ont été placées dans une cave de service, à température adaptée, verticalement, 6 jours avant notre rendez-vous.

Elles proviennent toutes du domaine.

Cette dégustation s'est déroulée en deux séances : l'après-midi à 14h15 puis le soir à 19h30.

La plupart des échantillons, fournis en 2 exemplaires, ont été dégustés séparément lors des 2 séances ; ceux ayant été ouverts lors l'après-midi puis regoûtés le soir après 5 heures d'aération sont spécifiés dans le compte-rendu.

Ce compte-rendu détaille les impressions de l'après-midi.

Les vins sont dégustés sans présentation à l'aveugle.

Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau + verres à liqueur de 3 cl pour les nectars.

DS : Didier Sanchez - PC : Pierre Citerne - LG Laurent Gibet - PR : Philippe Ricard - MS : Miguel Sennoun
- FM : François Martinez - CD : Cécile Debroas - AA : Attila Aranyos

Quelques mots sur le Tokay et le domaine Arpad Hegy...

Un peu d'histoire

Origines...

Le Tokay (Tokaj en Hongrois) fait partie des rares vins au destin presque légendaire (seul le Champagne a fait naître autant d'anecdotes à travers le monde...).

On faisait du vin dans cette région avant l'invasion des Magyars au X^{ème} siècle (cavaliers redoutés qui rappelaient les Huns d'Attila...).

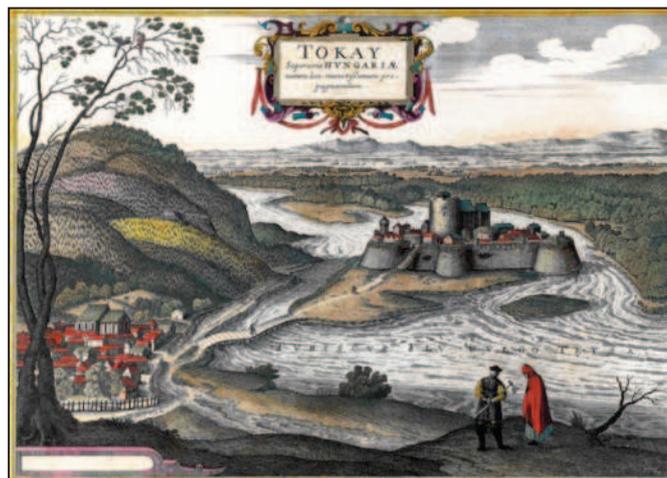
Si la date originelle de l'invention du Tokay tel que nous le connaissons est assez mystérieuse (certains évoquent l'archevêque Draskovich ayant offert un vin de Tokay en 1562 au pape Pie IV lors du concile de Trente), le mot "aszú" est officiellement présent dans le dictionnaire hongrois-latin édité par Fabricius Balázs Szikszai en 1590.

Les écrits les plus précis évoquent l'aszú en 1631 dans un vignoble nommé Oremus. Il aurait été fabriqué par Szepsi Laczkó Máté, chapelain de la famille Rakoczi-Lorantffy, qui aurait profité de la célébration de Pâques pour faire une surprise à sa maîtresse Zsuzsanna...



Ainsi le Tokay serait le premier vin produit à partir de raisins touchés par le Botrytis Cinerea (dit aussi "pourriture noble"), plus d'un siècle avant les vins du Rhin, deux avant Sauternes...

Dès l'année 1700, longtemps avant la délimitation géographique des grands vins portugais de la vallée du Douro, existait pour le Tokay une liste des meilleurs sites où étaient présentés les vins classés (1^{er}, 2^{ème} et 3^{ème} classe) ; ces catégories étaient attribuées selon des critères qui, encore aujourd'hui, feraient honneur à un vin d'appellation AOC (lesquelles furent introduites en France seulement en 1935...).



Question anecdotes, l'histoire relate comment les chevaliers polonais (ils mirent fin au siège de Vienne par les Turcs en 1683) se prirent de passion pour ce vin ; comment le prince de Transylvanie s'en servit pour courtiser Louis XIV et obtenir son soutien contre les Habsbourg (à propos du Tokay, la maxime célèbre « vinum regum, rex vinorum » - le roi des vins et le vin des rois - est d'ailleurs attribuée au roi soleil...) ; comment Pierre le Grand et la grande Catherine maintenaient un détachement de cosaques dans le Tokay pour faire escorter leurs livraisons ; et comment les propriétés fortifiantes miraculeuses du Tokay conduisaient les potentats de ce monde à en garder un flacon à leur chevet... Sans oublier Voltaire, Rabelais et Goethe qui cherchaient l'inspiration dans ce fameux vin hongrois (ils appréciaient sa force créatrice...).

Jusqu'à l'histoire contemporaine, de nombreux dirigeants européens firent l'éloge de l'aszú, contribuant à l'entretien de sa réputation ; même l'hymne national hongrois le célèbre !



1680



1810



La période du communisme...

Le vignoble de Tokay fut entièrement nationalisé sous l'ère communiste et administré par les combinats agricoles (Borkombinat) créés à partir de 1949.

Deux grandes périodes sont à distinguer : 1947-1970 et, la pire de toute, 1970-1989.

Un grand système coopératif fut mis en place pour imposer des méthodes productivistes sur l'ensemble de la région : abaissement de densité de plantation (pour faciliter le passage des tracteurs), extension du vignoble en zone de basse altitude, moins qualitative, augmentation des rendements (80hl/ha contre 2,5 aujourd'hui sur les vins moelleux, 7hl/ha pour vins secs), pasteurisation systématique, addition d'alcool neutre (pour arrêter le processus de fermentation), non renouvellement des équipements agricoles : du vin de masse au goût oxydé fut alors principalement livré (à 90% contre du gaz naturel de l'union soviétique...) et l'ambition qualitative disparut presque totalement...

Presque, car certains grands vins ont été faits au cours de cette période...

Non seulement pendant les années glorieuses (1968, 1972, 1988) où à la fois la qualité et la quantité étaient favorables (on put produire des "3 puttonyos", "szamorodni" - vins de volume préférés -, tout comme des "5/6 puttonyos" et de l'"esszencia"), mais aussi grâce à une infime quantité de production clandestine (tolérée), les vigneron locaux préservant 1 à 3% de leur récolte pour leur propre vin.

Sans oublier le clergé lequel, avec ses propres vignes, produisit non seulement d'excellents vins mais fut aussi la seule source de nectar...

La période post communiste...

La renaissance est arrivée rapidement après l'effondrement du système communiste. Coïncidence heureuse puisque simultanée avec la période 1988-1993, la plus longue série de belles années qu'ait connu Tokay (comme si la région célébrait sa résurrection !).

Cinq années exceptionnelles qui ont également vu la naissance d'une nouvelle ère, marquée par l'arrivée d'investisseurs étrangers (décision prise par le gouvernement de vendre 5000 hectares de vignoble), avec pour ambition de redonner à Tokay son lustre d'autrefois.

Depuis, 8% des vignes sont dans la main de ces sociétés parmi lesquelles :

- The Royal Tokaji Wine Company (Hugh Johnson),
- Oremus (Vega Sicilia),
- Disznókő (AXA Millésimes),
- Châteaux Pajzos et Megyer (Jean-Louis Laborde de Château Clinet),
- Hétszölő (Grands Millésimes de France / Suntory),
- Királyudvar (New York homme d'affaires, Anthony E Hwang, dans une joint-venture avec István Szepsy),
- Bodrog Varhegy (détenue par la famille d'Aulan les anciens propriétaires de Champagne Piper-Heidsieck)
- Gróf Degenfeld (Famille Degenfed, industriel allemand).

Aujourd'hui, on compte environ 3000 domaines différents dont les plus connus sont répertoriés ci-dessous (à noter qu'Arpad Hegy n'y est pas...)



Andrássy Pincészet



Angyal Borászat és Szőlőbirtok



Babits Pincészet



Béres László Pincészet



Béres Szőlőbirtok



Bodnár Pincészet



Bodvin



Borostyán Pince



Chateau Dereszla



Disznókő



Dusóczky Pincészet



Erzsébet Pince



Evinor



Fitomark



Gizella



Götz



Gróf Degenfeld Szőlőbirtok



Gundel



Heidrich Pince



Hollókői Mihály Pincészete



Hudácskó Pince



Illés Pince



Karádi- Berger Borászat



Lenkey Pincészet



Majoros Birtok



Megyer



Monyók Pincészet



Pajzos



Páll Pince



Pannon Tokaj



Puklus Pincészet



Ráski László Pincészete



Royal Tokaji Borászat



Rózsa Ferenc Pincészet



Sauska



St. Stephan



Szent Benedek Pincészet



Szepsy



Tokaj Hétszőlő Szőlőbirtok



Tokaj Nobilis



Tokaj Oremus



Tokaj Kereskedőház



Tokajbor Bene



Tokajicum Borház



Tolcsva-Bor



Zombory Pince



Zwack



Zsirai

Le terroir

L'histoire géologique de Tokaj est unique et explique en grande partie l'identité forte de ses vins.

Entre grandes plaines et montagnes, Tokaj se situe le long d'une ligne de faille, caractérisée par une forte activité volcanique.

Une des propriétés (rare) de cette formation réside dans l'étagement des chambres magmatiques sur deux profondeurs distinctes (4km et 20km), avec en conséquences des éruptions volcaniques elles-mêmes en « deux niveaux », apportant pour chacune leurs propres lots d'éléments : éléments lourds coincés à 4 km, oligo-éléments rares, plus légers, remontés en surface.

Résultat : profil volcanique (andésite, rhyolite, tufs) de grande diversité (multiplicité des sols révélés en microstructure au gré des variations de pente), forte richesse en oligo-éléments.

Double conséquence : grande variété d'expression organoleptique et taux d'acidité naturellement élevés.

Les rivières

Le vignoble est délimité par deux cours d'eau (Tisza & Bodrog), d'influence très importante sur le microclimat local.

Tisza est tout simplement le deuxième plus grand fleuve hongrois : il borde la partie sud du vignoble.

Bodrog est une rivière d'envergure plus modeste, mais étirée de façon extrêmement sinueuse à travers une plaine inondable, dans la partie orientale du vignoble.

Ces deux rivières (ramifiées en une bonne vingtaine de petits cours d'eau) fournissent une humidité sur les coteaux de l'appellation, en particulier chaque matin, favorisant ainsi l'apparition du botrytis cinerea (pourriture noble).

Anecdote : par temps d'inondation, la force de réflexion des rayons du soleil sur la surface de l'eau est assez conséquente, augmentant singulièrement le rayonnement et les effets physiologiques sur les vignes.

Le climat

Tokaj est clairement situé en région septentrionale, parmi les plus nordiques en Europe (comme l'Alsace), avec une climatologie continentale en conséquence où l'alternance saisonnière marquée ainsi que les variations diurnes sont autant de facteurs positifs pour la qualité des vins locaux.

Toutefois, Tokaj jouit d'une singularité climatologique dans la répartition de ses époques de précipitation, avec notamment une période sèche en automne, période où l'humidité est donc entièrement régulée via les formations brumeuses matinales sur les cours d'eau cités plus haut.

Cette humidité régulée est magnifiquement adaptée au champignon botrytis cinerea...

Quelques chiffres :

- Longitude 48° 7 ' entre 48° 30' (environ comme Colmar)
- Altitude moyenne : 120-250 m
- Ensoleillement : 2009 heures (170 jours) / an
- Température moyenne annuelle : 10,8° C
- Nombre de jours de dépassement des températures moyennes supérieures à 10° C : 175-180
- Température maximale moyenne : 33° C.
- Température minimale moyenne annuelle : -19° C.
- Première gelée d'automne : entre 15 et 20 Octobre
- Date moyenne de la première chute de neige : 20 Novembre
- Dernière gelée de printemps : environ 20 Avril
- Précipitations annuelles de 525 mm (dont 313 mm en période de végétation – Juin est le mois le plus pluvieux)

Les Cépages

Furmint (environ 60%)



C'est un cépage 100% hongrois dont le nom provient du mot "froment" pour la couleur blé or du vin qu'il produit.

Variété tardive, habituellement en maturation dans la seconde moitié d'Octobre.

Il est majoritairement utilisé pour la réalisation des grands moelleux, non seulement pour sa sensibilité élevée au botrytis, mais aussi pour ses niveaux élevés d'acidité.

L'expression « variétale » du cépage est déjà riche et complexe (influence notable des dérivés de composés phénoliques des peaux de raisin) : poire, coing, parfums exotiques, clous de girofle, zeste d'orange, fleur de noix de muscade.

Mais, comme pour le Riesling, c'est un marqueur de terroir très fort, avec des expressions « minérales » particulières.

Hárslevelû (environ 30%)

Signifiant « Feuille de Tilleul » (en français), c'est une variété de raisin originaire du bassin des Carpates, plantée dans plusieurs régions viticoles hongroises et en particulier sur Tokay, où, mélangé avec le furmint, on l'utilise pour la production de l'aszú.

Vinifié en vin sec, hárslevelû est capable de produire des vins corsés, denses, sur des trames acides fraîches, des arômes puissants d'épices, de pollen, de fleur de sureau, de miel de tilleul.

Il est plus aromatique que le furmint, mais habituellement moins sucré et moins acide.



Zeta

Aussi appelé "Oremus", croisement de bouvier et furmint.

Le zeta est proche du furmint mais sa maturation est beaucoup plus précoce (de 4 à 6 semaines) ; résistant au gel, sensible au botrytis, de rendements faibles, doté d'une grande acidité.

Kövérzölő

Signifiant « raisin gras » en français, c'est un cépage indigène de la région viticole de la Transylvanie, très ponctuellement cultivé dans sur Tokay (il a été presque entièrement disséminé après l'épidémie de phylloxera du XIX^{ème} siècle).

Il se caractérise par des baies de taille généreuse.

Particulièrement adapté lui aussi pour la fabrication de vins aszú en raison de sa sensibilité aux botrytis et sa forte concentration en sucres, il est cependant utilisé de façon très marginale.



Autres Cépages (moins de 10% des assemblages)

- Sárgamuskotály (Muscat de Lunel) - traditionnel
- Kabar (Harslevelu & Bouvier) à partir de 2006

Vinification

Principes de base

Les raisins touchés par le botrytis sont cueillis et triés sévèrement, grappe par grappe, puis transportés en petites hottes d'environ 27 kg (Puttony).

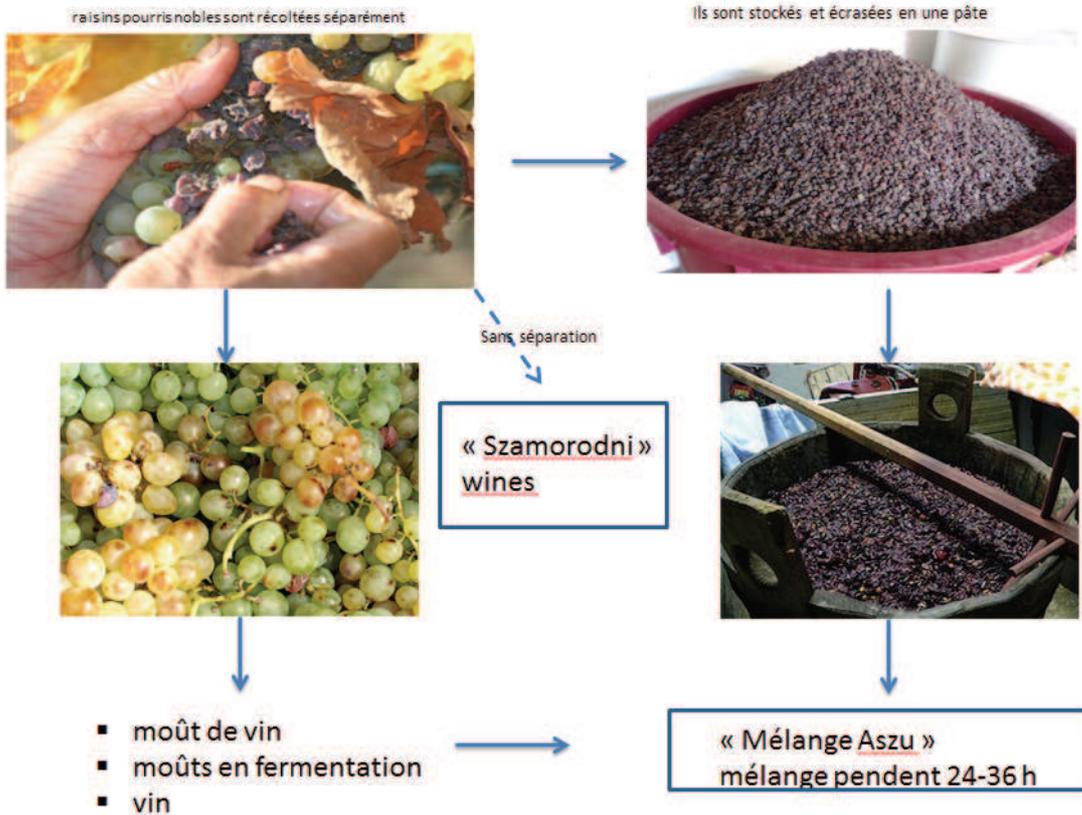
Une fois foulés soigneusement, ils sont stockés dans une pile presque sèche, au froid, obtenant peu à peu une pâte d'aszú (le mot signifie « séché »).

Pour fabriquer le vin final, le vigneron mélange cette pâte d'aszú avec du vin de base dans une proportion dépendante de la concentration recherchée : le petit seau des vendanges (Puttony) est alors utilisé, chaque seau ajouté augmentant le niveau du vin final (de 3 à 6 Puttonyos, voire davantage pour l'esszenzia aszú).

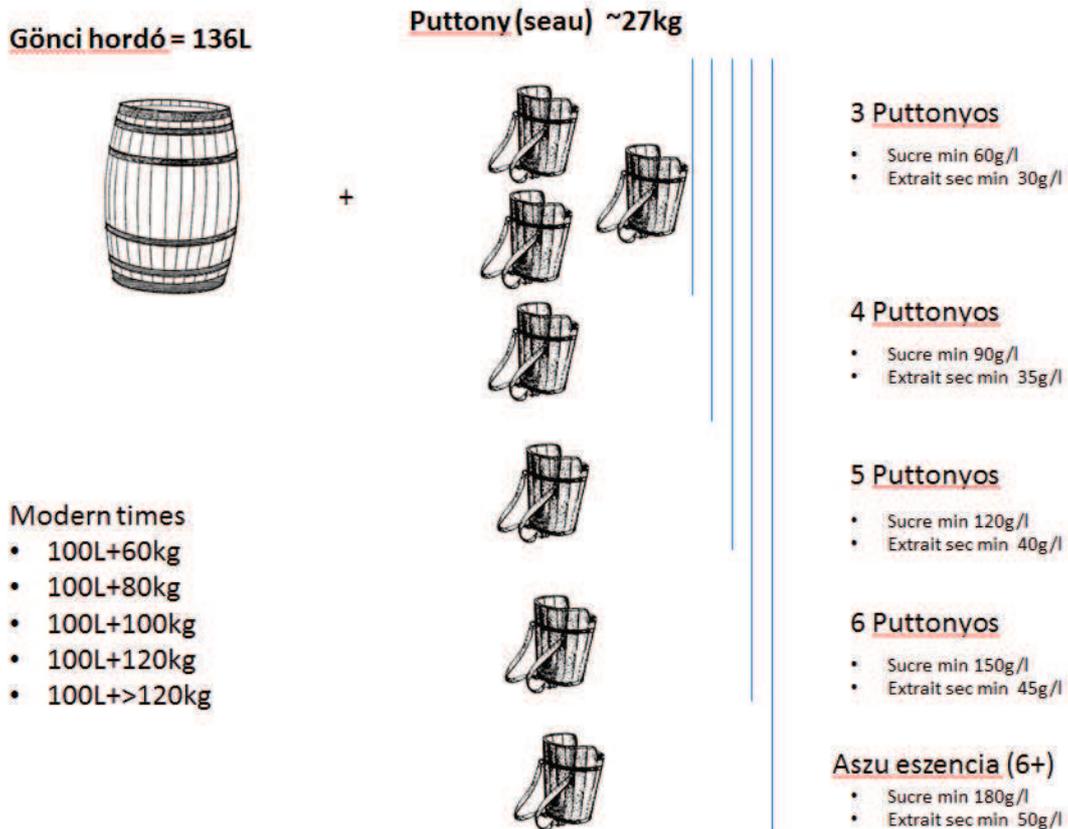
Autrefois, la proportion référence se faisait à partir de 136 litres de vin auquel on rajoutait des Puttonyos de 27 kg ; aujourd'hui, le mélange se fait à partir de 100 litres et les Puttonyos font 20 kg...

Une seconde fermentation commence, contrôlée par la proportion de sucre et la température de la cave ; les vins les plus riches et les plus fins maintiennent le plus haut degré de sucre naturel possible, donc la plus faible teneur en alcool.

Le schéma ci-dessous illustre le processus de base de faire aszú :



La qualité ("Puttonyos") est définie par le rapport de raisins pourris au vin de base :



Une vraie curiosité est l'essence naturelle dite nectar.

C'est le jus saturé de sucre (parfois jusqu'à plus de 800 g/l) qui s'écoule naturellement des piles sèches où est entassée la pâte de raisin aszú ; tellement doux qu'il peut à peine fermenter...

Bien conservé, il devient alors le plus grand trésor de la région (Esszencia Nektar), capable d'un vieillissement de plusieurs siècles...



- Collection de jus sans pression (~1 L/40kg)
- Fermentation 10-30 années

Esszencia Nektar

Sucre

- min 250g/l
- typiquement 400-500g/l
- 800+ g/l possible

Extrait sec

- 60 g/l -150g/l

acidité

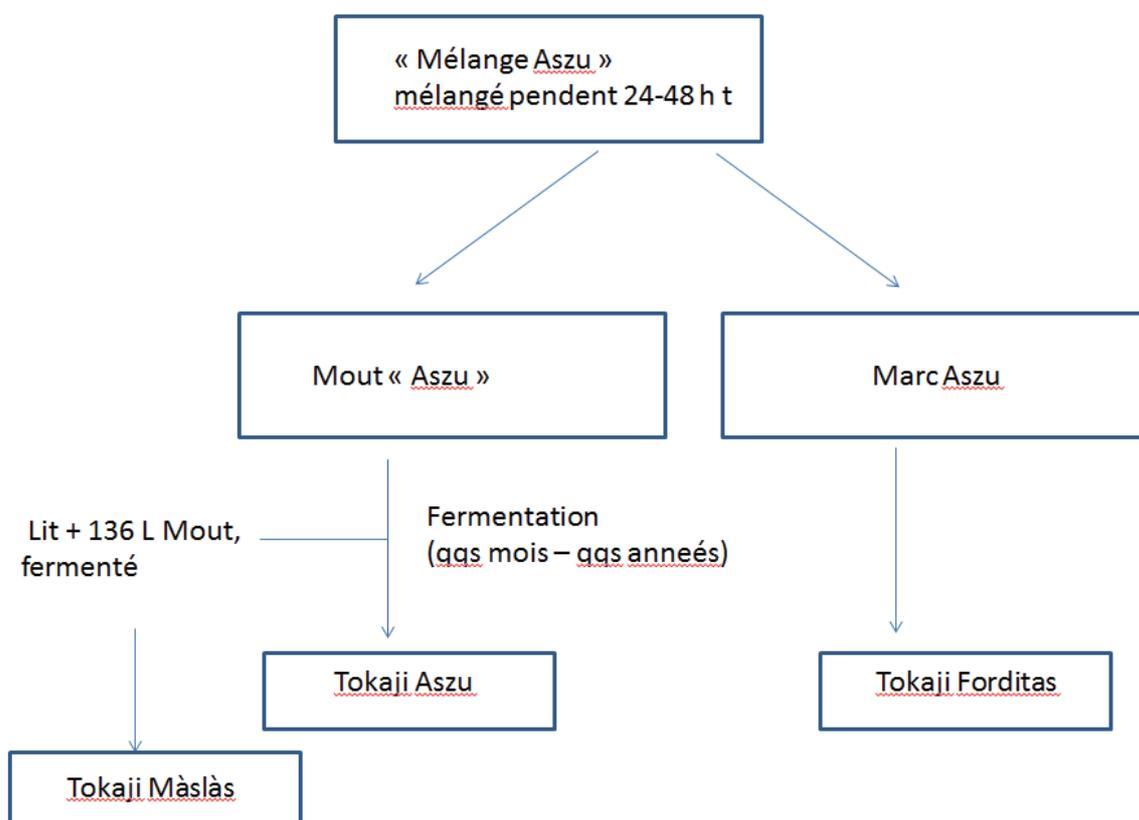
- 12-18 g/l

Alcool

- 1-6 %

Une fois l'aszú pressé, le marc est réutilisé pour la production d'un vin de qualité inférieure appelé « traduction ».

Les lies de vin de l'aszú peuvent être également réutilisées pour un vin de qualité encore inférieure appelé « copie ».



La « patte » de vigneron

Dans la démarche qualitative, la donnée essentielle est la préparation de l'aszú, le but étant d'obtenir une extraction maximale de la pâte aszú.

L'autre donnée importante est la qualité du vin de base.

Autrefois, la donnée était simple : on utilisait un vin de base complètement fini, issu des vendanges de l'année précédente.

Aujourd'hui, cette donnée a changé, l'usage d'un vin de base du millésime antérieur étant interdit par le décret d'appellation : chaque vigneron utilise donc un vin de l'année plus ou moins « fini » avec des conséquences diverses sur le vin final.

Plusieurs possibilités selon l'état d'avancement du vin de base :

- sélection du moût non fermenté : capital sucre plus élevé, couleur claire, mais besoin de temps et de macération pour favoriser l'extraction.
- sélection du moût en fermentation partielle : davantage d'extraction, fermentation de l'aszú relativement facile à démarrer
- sélection du vin déjà fermenté : extraction forte, couleurs plus foncées, mais processus de seconde fermentation compliqué (démarrage lent, durée allongée). Par contre, excellente maîtrise de l'acidité. L'esszencia nektar peut être utilisée, si nécessaire, pour corriger le niveau de sucre ; à défaut de correction, le niveau de Puttonyos final peut être diminué avant la mise sur le marché

Cette fermentation de vin de base se fait dans de grands contenants (1-2 mois, voire plus !), à température ambiante ; chez les traditionnalistes (de plus en plus rares), cette fermentation se fait dans des systèmes ouverts favorisant une certaine oxydation ; dans le style plus moderne, la fermentation se déroule en cuves acier inoxydable closes, température et atmosphère contrôlées : le but est la préservation de la fraîcheur du fruit.

Moût, moût en fermentation, utilisation de vin fini : si le choix est laissé à l'appréciation du vigneron (avec combinaison possible), il peut être parfois forcé (en fonction du calendrier du processus botrytis et la maturation générale des raisins).

Elevage...

Le vin de base et la pâte d'aszú sont assemblés directement sous bois pour démarrer une nouvelle fermentation (qui peut durer plusieurs mois) combinée à la phase d'élevage.

Avant, la durée minimum du vieillissement était égale au nombre de Puttonyos.

Depuis les années 90, le minimum est de 3 ans (quel que soit le nombre de Puttonyos), dont deux en fût de bois (souvent du chêne local), de contenance variable (68, 220 ou 500 litres, 220 litres étant un contenant plus récemment utilisé), et un en bouteille.

Autre choix possible laissé au vigneron : l'ouillage.

Car une des propriétés de certains Tokays est leur caractère plus ou moins oxydatif, le vin, pendant son élevage, pouvant bénéficier, comme le vin jaune, de la formation d'un voile en surface (grâce au *Cladosporium cellare*, champignon unique et naturel à Tokay, bien qu'on puisse aussi le trouver dans le Rhin...), le protégeant alors d'une oxygénation excessive tout en modifiant profondément ses propriétés organoleptiques.

Ce choix, très traditionnaliste, tend aujourd'hui à disparaître...



Les millésimes

1993 : la première année "légendaire" de l'ère postcommuniste, clôturant avec élégance la plus grande série (5 années consécutives notées 9 entre 1988 et 1992) de l'histoire de Tokay. Météorologie parfaitement adaptée au développement des raisins : pluie et soleil lorsque nécessaire, températures matinales sous le point de rosée (favorisant le botrytis), suivie par des journées parfaitement chaudes. **10/10**

1997 : une année sèche. Botrytis assez faible. Petites quantités de vin produites, caractérisées par de grandes teneurs acides. Excellent et typique Tokay, mais pas de place pour l'extraordinaire. **8/10**

1998 : beaucoup de pluie, au bon moment, pour une année bénie au botrytis abondant. La qualité dépend par contre des choix et de l'habileté des vignerons : beaucoup d'excellents vins, mais aussi beaucoup de médiocres... **7/10**

1999 : été chaud et pluvieux, suivi par un automne sec, ensoleillé. Température du matin sous le point de rosée (toujours parfait pour le botrytis), grande récolte, étalée jusqu'à mi-novembre. Belle structure, longues saveurs et belle acidité. Goût pur, épicé, grand équilibre : année exceptionnelle, l'une des meilleures de la Hongrie post communiste. **10/10**

2000 : raisins très mûrs, richesse et décadence ! Acidité légèrement plus basse que d'habitude. Difficile de trouver un vin médiocre cette année-là. **9/10**

2002 : printemps et été chauds favorisent le développement précoce des raisins avec un première vague de botrytis exceptionnelle début Septembre. Pluies abondantes ensuite, avec un botrytis bien moins qualitatif. Pour les aszús récoltés en septembre, la qualité est magnifique : belles textures, beaux équilibres, arômes nobles. Les autres sont bien moins intéressants. **7/10**

2003 : été chaud et sec. Conversion botrytique en début d'automne, en abondance et qualité. Les vins sont profonds, riches en saveur, avec des textures très agréables. Proche de la générosité des 2000, mais avec de meilleurs équilibres, la structure acide étant en général plus vigoureuse. Hétérogénéité par contre supérieure à 2000, les différences entre vignerons étant assez sensibles. **9/10**

2007 : développement des raisins très précoce. Été chaud et assez sec, début d'automne froid et pluvieux, heureusement suivi par de belles journées chaudes, avec des points de rosée parfaits dans la matinée : le botrytis démarre en octobre et la récolte s'étale jusqu'à la mi-novembre. Les vins ont un caractère typique de vendange tardive. **8/10**

2008 : printemps froid et plutôt pluvieux, septembre très froid. Botrytis précoce et abondant (première semaine de septembre), mais pas de grande qualité. Acidité relativement élevée, concentration faible. **6/10**

2011 : une année sèche et chaude. Très long été indien, jusqu'à mi-octobre. Pas de pluie ni de rosée du matin. Pas beaucoup de botrytis (troisième mauvaise année pour les Tokays moelleux), mais excellents vins secs, aux fruités mûrs, aux belles expressions acides et minérales. **8/10** pour les secs - **3/10** pour les aszús

Millésimes notables : 1949/50/52, 1956/57, 1963/64, 1972, 1983, 1988, (1989/92), 1993, 1999, 2000, 2003

Accords et Dégustation

Les moelleux de Tokay sont à leur meilleur consommés à une température comprise entre 11 à 14°C : au moment de l'apéritif ou du dessert, on doit favoriser la fraîcheur (11-12° C) tandis que pour le foie gras ou les fromages, il faut favoriser les arômes en servant le vin vers 14-16° C.

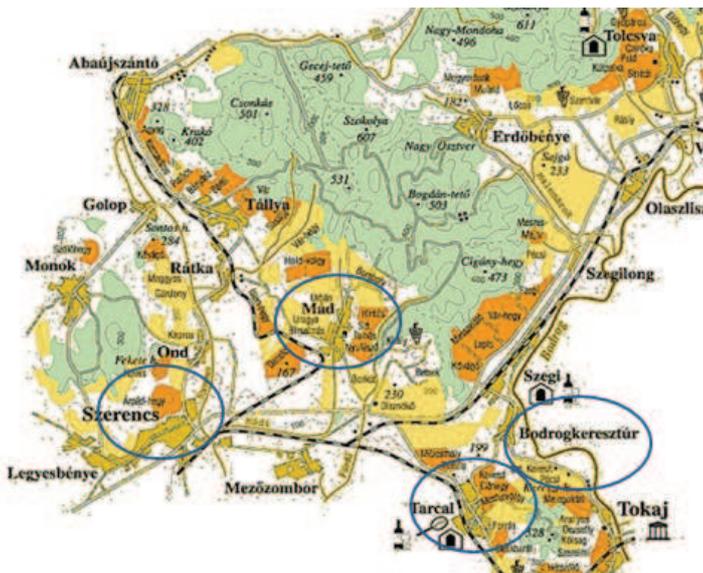
L'aszú est très riche en extraits, en sucres résiduels, tout comme doté d'une puissante acidité, offrant un équilibre propice à une multitude d'accords.

Sa puissance doit par contre être prise en compte car le vin pourrait potentiellement « laver » ou masquer bien des sensations...

Parmi les meilleures associations :

- gâteau/tarte aux fruits,
- foie gras
- fromages persillés
- plats salé/sucrés/épiciés asiatiques
- un des rares vins qui peut supporter un chocolat fin (par exemple toast avec du chocolat, huiles d'olive et de fleurs de sel)

Le Domaine Arpad Hegy



Réparti sur 13 ha, dont 7 ha classés en 1^{ère} et 2^{ème} classe.

Terroirs :

- Mad : Kiraly, Betsek, Veresek
- Tarcsl : Zafir, Mezes-Maly
- Bodrogkeresztúr : Sajgo





Hormis son entreprise familiale, le vigneron (Varga Istvan) est aussi chef viticulteur chez Grof Degenfeld, l'un des domaines les plus connus de Tokay...

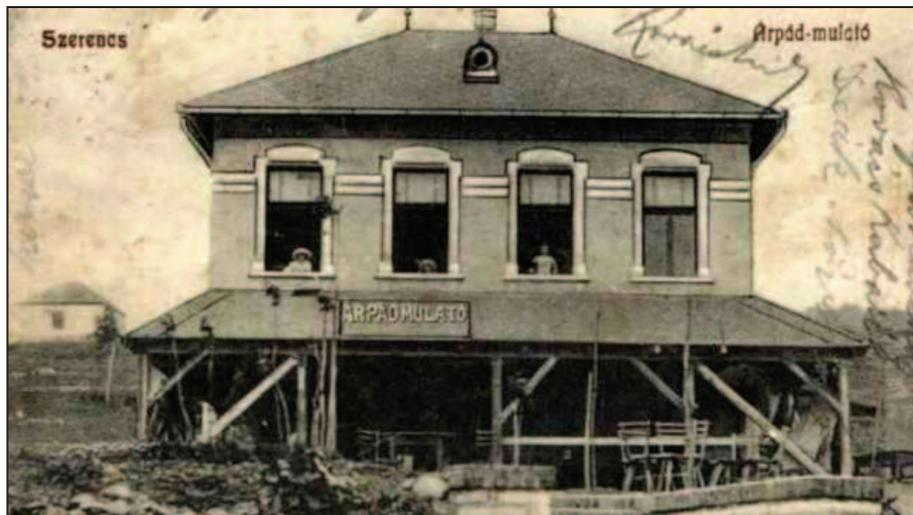
Au domaine, le fils est l'œnologue, la fille la commerciale et la femme la gestionnaire administrative.

Au cours de la période communiste, Istvan, comme la plupart des vignerons actuels, n'avait pas de terre en propriété privée : il travaillait alors pour le « Borkombinat » comme chef de plantations.

Position privilégiée qui lui a permis d'acquérir une connaissance précise du vignoble, connaissance pourtant difficile tellement le vignoble de Tokay est complexe, comparable en bien des points au patchwork bourguignon (des vignes espacées de quelques mètres peuvent produire des vins totalement différents).

A la chute du régime, ayant enfin la possibilité d'acquérir des terres, Istvan se positionna sur des parcelles à fort potentiel et commença rapidement ses premières plantations de furmint dès 1993 (parcelle sur Kiraly Dulo).

Il rachète en même temps un vieil établissement spécialisé dans les activités nocturnes "légères" (buvette, dancing, bordel !) pour en faire la bâtisse principale du domaine...



Aujourd'hui, il dispose de 7 hectares plantés et 6 en devenir.

Entre 3,5 et 4 hectares sont utilisés pour sa production personnelle, le reste des raisins étant vendu.

Ses ambitions sont bien-sûr d'exploiter pleinement ses terres mais, exigeant dans l'élaboration de ses Tokays, soucieux de son indépendance mais sans moyens illimités pour une mise en œuvre rapide, il doit procéder étape par étape.

Le principal objectif familial est d'atteindre la plus haute qualité possible, dans les vignes, au chai et bien entendu en bouteille, exigeant entre autre un contrôle très strict des rendements, donc peu de bouteilles, donc une trésorerie délicate (le problème de bien des producteurs de liquoreux...).

Étape importante récemment franchie (depuis 2009) : la première série de production parcellaire.

Dans les terres, la viticulture est « raisonnée », avec des traitements rigoureusement contrôlés au minimum nécessaire (essentiellement contre le mildiou) ; l'ambition serait une conversion totale à la biodynamie, mais la fragilité du domaine ne permet pas encore de prendre le risque de perdre une année de récolte...

Au chai, hormis le pressoir traditionnel en bois, l'ensemble des équipements et des choix a été fait pour une vinification précise, moderne, avec comme signature la préservation maximale du fruit.

Le choix du vin de base pour l'élaboration des liquoreux est un vin entièrement fermenté (en cuves inox closes) sur un équilibre de demi-sec (10 à 12 grammes de sucre par litre).

Elevage en barrique de chêne local (forêt de Zemplenyi) de 220 litres avec ouillage régulier.

Après le minimum légal de deux ans de vieillissement sous bois, les vins sont régulièrement dégustés (chaque semaine) pour définir le meilleur moment de mise en bouteille (les temps d'élevages varient finalement entre 2 et 5 ans).

Après filtration, la mise se fait à froid, avec un minimum de sulfitage (10 mg/l).

Les vins sont alors encore conservés 1 an avant commercialisation.



Zafir, une des parcelles classées de la propriété



Ordre de dégustation
(Nombre total de dégustateurs : 22)



1. Tokaji Furmint "Kiraly Dulo" 2011 - Domaine Arpad Hegyi Pince
(100% Furmint)

A l'ouverture : *DS14 - PR14,5/15 - AA15,5 - CD14,5. Note moyenne AM : 14,7*

Belle brillance, bien que pâle, avec une légère touche d'or blanc.

Discret au nez, mais rafraîchissant, avec un joli duo poire/pomme verte secondé de sensations de jus de raisin, de nectarine, d'une touche d'amande et d'un faux-semblant « minéral » suggérant la craie et les pierres humides.

Bouche généreuse où les fruits juteux résonnent avec la « minéralité » volcanique du terroir : tendre et savoureuse, légèrement salée, l'acidité vive (le citron vert en plus) offrant muscle, tension et longueur. Vin jeune, engageant, d'excellent rapport qualité-prix.

Après 5 heures d'aération : *DSNon dégusté - PC13 - LG14 - MS13 - FM14. Note moyenne SOIR : 13,5*



2. Tokaji Harslevelu "Mézes Maly Dulo" 2011 - Domaine Arpad Hegyi Pince
(100% Harslevelu)

A l'ouverture : *DS13 - PR13,5 - AA12,5/13 - CD14. Note moyenne AM : 13,3*

Robe légèrement plus intense, encore pâle.

Nez de prime abord flatteur, presque explosif, sur les fleurs, les fruits mûrs, la mangue, le miel, le pain d'épices, le tilleul. Cependant, la plupart des arômes s'échappent rapidement jusqu'à devenir parfaitement neutres !

Structure légère, plutôt simple, mais de bel équilibre, avec une acidité plus « ronde » (citron mûr), une fin de bouche florale (même en rétro olfaction) très féminine. Expression qu'on peut considérer comme « typique » de l'harslevelu ; vin bien fait mais manquant encore singulièrement de complexité (vignes encore trop jeunes pour ce cépage exigeant).

Après 5 heures d'aération : *DSNon dégusté - PC13 - LG14,5 - MS13,5 - FM14. Note moyenne SOIR : 13,8*



3. Pirate : Tokaji : Munkacsy Pincészet es Szolobirtok Szaraz Feher Borkulonlegesseg "Szamorodni" 2004 (Furmint, Hárslevelu)

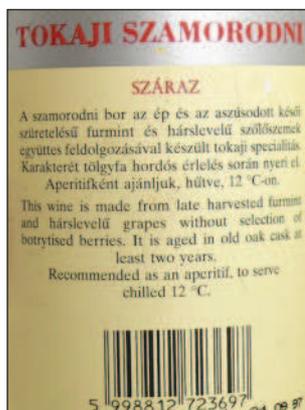
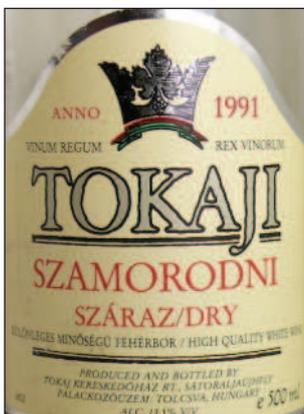
A l'ouverture : *DS08 - PR07 - AA06 - CD13. Note moyenne AM : 8,5*

Robe de couleur dorée.

Nez agressif, dominé par les aldéhydes (notamment le benzaldéhyde - amande chimique - très présente).

Si on retrouve en bouche les caractéristiques « plastiques » du terroir (certaine fraîcheur portée par l'acidité combinée à la « minéralité » volcanique des lieux), il est cependant difficile de trouver quelque chose d'intéressant dans ce vin rachitique et dilué. Approche simplement pédagogique...

Après 5 heures d'aération : *DSNon dégusté - PC13 - LG14 - MS14 - FM14. Note moyenne SOIR : 13,8*



4. Pirate : Tokaji : Kereskedohaz "Szamorodni" 1991 (Furmint, Hárslevelu)

A l'ouverture : *DS10 - PR09 - AA05 - CD13 Note moyenne AM : 09*

Robe ambrée soutenue, présence de dépôts (brun foncé).

Nez atypique, intrigant : café, chicorée, chocolat, pain grillé, (vieux) fruits secs, vague expression ranciotee d'Oloroso.

On retrouve en bouche ce pain grillé et le rancio sur une amertume assez prononcée ; vin complètement désintégré (minceur extrême) où même l'acidité (pourtant essentielle dans les expressions du Tokaj) a bien du mal à proposer une structure cohérente.

Après 5 heures d'aération : *DSNon degusté - PC14,5 - LG14,5 - MS14 - FM14. Note moyenne SOIR : 14,3*



5. Tokaji : Kövérszolo 2011 - Domaine Arpad Hegyi Pince
(100% Kövérszolo)

1^{ère} bouteille : DS13 - PR13,5 - AA13 - CD13,5. Note moyenne AM : **13,3**

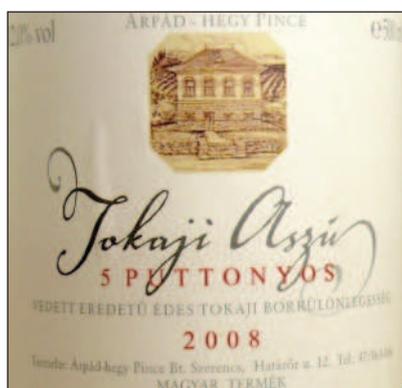
Aspect pâle, paille (jaune/vert).

Nez plutôt agréable : fruits mûrs sucrés (coing, poire, pomme) se mêlent aux notes herbacées (tisane, fleurs fanées, paille) et au noyau d'abricot.

Simple et accessible en bouche (on y retrouve les fruits du nez, le litchi en plus), vin sans défaut, aimable, facile à boire, sucré-gourmand, auquel il manque toutefois le « peps » si typique de Tokaj.

2^{ème} bouteille : DS13,5 - PC14 - LG14,5 - MS14 - FM14,5. Note moyenne SOIR : **14,1**





6. Tokaji Aszu 5 Puttonyos 2008 - Domaine Arpad Hegyi Pince

Vin de base : 100% Hárslevelu

Aszu botrytisé : 100% Hárslevelu

Elevage : 2 années en fût de chêne de 220L (fûts de 1 et 2 vins)

Sucre : 160 g/l

Acidité : 7,5 g/l

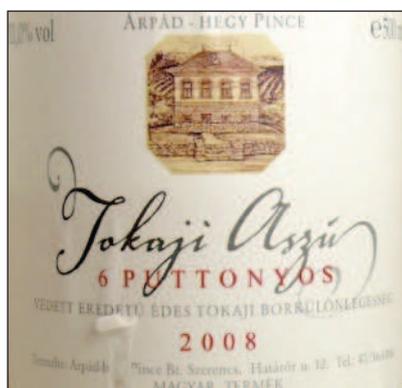
1^{ère} bouteille : DS15 - PR15,5 - AA16,5 - CD15,5. Note moyenne AM : 15,6

Couleur bouton d'or (à mi-chemin entre pâle et doré) brillant.

Nez très « propre », valorisant le fruit (abricot, coing, nectarine, raisin) de façon charmante et gourmande, dans une expression à la fois fraîche et pure.

On retrouve le même éclat en bouche (raisins secs et fruits tropicaux en sus) valorisée par une acidité « scintillante » sur des tonalités d'agrumes qui vont et viennent jusqu'en finale ; vin bien construit, très précis, d'équilibre parfait (ce qui n'est pas toujours fréquent sur un 100% harslevelu)...

2^{ème} bouteille : DS15 - PC15,5 - LG16 - MS16 - FM15. Note moyenne SOIR : 15,5



7. Tokaji Aszu 6 Puttonyos 2008 - Domaine Arpad Hegyi Pince

Vin de base : 100% Hárslevelu

Aszu botrytisé : 100% Furmint

Elevage : 2 années en fût de chêne de 220L (fûts de 1 vin)

Sucre : 190 g/l

Acidité : 8,5 g/l

1^{ère} bouteille : DS15,5/16 - PR15,5/16+ - AA15,5 - CD15. Note moyenne AM : 15,5

Robe dorée (vieil or), net et lumineux.

Nez « botrytisé » : noisettes grillées, pain d'épices, pommes au four, kumquat, caramel, raisins secs (Corinthe/Sultanas), ainsi qu'une légère touche oxydée (pommes râpées noircies).

Très riche (un monde sépare les 5 et 6 puttonyos !), presque sirupeux en attaque, il faut beaucoup de temps au vin pour s'ouvrir et « réveiller » son acidité, jaillissant peu à peu en fin de bouche sous forme de « pulsations » progressives. Vin clairement jeune, avec un équilibre encore en construction, le temps étant nécessaire pour révéler non seulement la complexité aromatique dont il est capable, mais aussi pour laisser l'acidité prendre le pas sur les sucres...

2^{ème} bouteille : DS15,5 - PC14 - LG16 - MS14,5 - FM15,5. Note moyenne SOIR : 15,1



8. Tokaji Aszu 6 Puttonyos 2007 - Domaine Arpad Hegyi Pince

Vin de base : 100 % Kövérszolo (année expérimentale pour tester le potentiel de ce cépage)

Aszu botrytisé : 50% Furmint, 40% Hárslevelu, 10 % Kövérszlovo

Elevage : 2 années en fût de chêne de 220L (fûts de 1 vin)

Sucre : 180 g/l

Acidité : 7,9 g/l

1^{ère} bouteille : DS15 - PR(14,5) - AA14 - CD15. Note moyenne AM : **14,6**

Robe dorée et lumineuse.

Nez très différent des échantillons précédents, moins intense mais frais, presque « vert » (herbacé) sur des tons d'aldéhydes (plutôt agréables comme l'hexanal en petites quantités), des notes oxydatives et grillées, des arômes d'abricot.

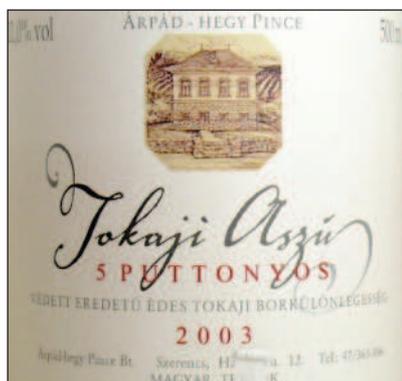
En bouche, le côté vert est réaffirmé, avec une expression presque tannique, une construction non pas fuselée mais évasée, l'acidité attaquant en premier (de façon étonnamment frontale), le sucre finissant en douceur sur la confiture d'abricot ou l'abricot sec. On dirait un Tokaj « à l'envers » !

Vin malgré tout bien exécuté, juteux, avec les abricots typiques de l'appellation, mais simple, à la structure plus approximative.

Apparemment, il semblerait que le kövérszolo ne soit pas idéalement adapté à la réalisation d'aszu ambitieux (au moins sur cette année, où l'acidité a eu tendance à être « brûlée » avant la récolte).

2^{ème} bouteille : DS15,5 - PC16 - LG16,5 - MS16,5 - FM14,5. Note moyenne SOIR : **15,8**





9. Tokaji Aszu 5 Puttonyos 2003 - Domaine Arpad Hegyi Pince

Vin de base : 100% Hárslevelu

Aszu botrytisé : 80% Hárslevelu, 20% Furmint

Elevage : 2 années en fût de chêne 220L (fûts de 1 vin)

Sucre : 146 g/l

Acidité : 7,4 g/l

1^{ère} bouteille : DS15,5 - PR16 - AA17 - CD16. Note moyenne AM : **16,1**

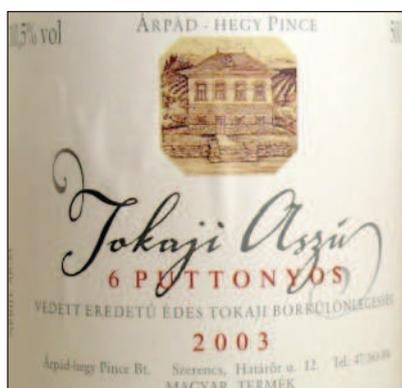
Robe dorée, éclatante.

Superbe nez, tout en fraîcheur : miel d'acacia, fleurs blanches, muscat, safran, zeste d'agrumes, aspect « poussière après l'orage », esprit « minéral » suggéré (craie/pierre humide), légère trace terpénique (un peu comme un riesling).

Liqueur de forte intensité, très alerte, à l'acidité tranchante qui porte haut et loin les arômes dans une fraîcheur singulière (dominée par les agrumes).

Bel exemple de 5 puttonyos moderne (fruit millimétré, pur et éclatant) et nouvelle confirmation de la grande différence de style et de richesse entre les 5 et 6 puttonyos.

2^{ème} bouteille : DS15 - PC13 - LG(14) - MS13,5 - FM15. Note moyenne SOIR : **14,1**



10. Tokaji Aszu 6 Puttonyos 2003 - Domaine Arpad Hegyi Pince

Vin de base : 100% Hárslevelu

Aszu botrytisé : 70% Hárslevelu, 30% Furmint

Elevage : 2 années en fût de chêne de 220L (fûts d'1 vin)

Sucre : 200g/l

Acidité : 8,5g/l

1^{ère} bouteille : DS16,5 - PR17,5/18+ - AA18 - CD16,5. Note moyenne AM : **17,1**

Brillant, couleur d'or avec une touche de « coucher du soleil ».

Nez superbe de complexité : fruits confits (abricot/coing), miel de mille fleurs, épices (clou de girofle, safran, noix de muscade), agrumes (orange dominante), caramel au lait, fruits exotiques (ananas, kumquat), forte « minéralité » qui vient sculpter et souligner les fruits comme les fleurs.

Corps charnu, puissant, avec une belle acidité, de la tension (besoin de temps pour se révéler), mais structure encore une peu serrée, peu disposée à tout « relâcher ». Beaucoup de fruits secs/confits, d'agrumes épicés à l'orientale, belle « minéralité » (légèrement saline), finale extraordinairement longue.

Un sacré gaillard, préparé avec minutie, déjà beau, mais certainement encore trop jeune pour exposer son plein potentiel.

2^{ème} bouteille : DS16,5 - PC15,5 - LG16,5 - MS16 - FM16. Note moyenne SOIR : **16,1**



11. Tokaji Aszu 6 Puttonyos 2000 - Domaine Arpad Hegyi Pince

Vin de base : 100% Hárslevelu

Aszu botrytisé : 90% Hárslevelu, 10% Furmint

Elevage : 2 années en fût de chêne de 220L (bois neuf)

Sucre : 198 g/l

Acidité : 8,2 g/l

1^{ère} bouteille : DS(14) - PR15,5+ - AA14,5/15 - CD14,5. Note moyenne AM : 14,7

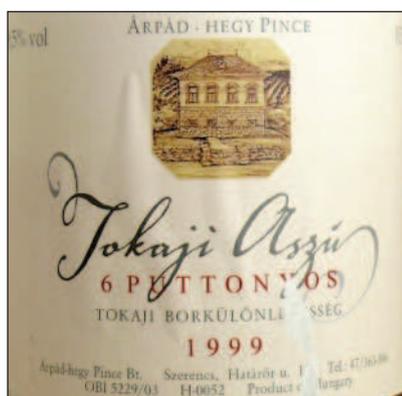
Or étincelant, pur, l'une des plus belles robes de la dégustation.

Un nez assez fermé, contenu (entre autre par un léger parasitage boisé sur la sciure, la vanille, le pain grillé), marqué par les fruits secs (amandes, noix, noisette) avec toujours ces suggestions de craie et de pierres humides.

Le fruit apparaît enfin en bouche (dominante de fruits tropicaux, d'ananas et de nectarine caramélisée), mais l'ensemble est bel et bien bridé par le bois (évoquant bien davantage Sauternes que Tokaj) ; sentiment mitigé confirmé par une acidité elle aussi en sourdine... Même si le vin semble bien bâti, l'utilisation de bois neuf (nécessaire pour le vigneron qui s'équipe peu à peu de nouveaux contenants...) cadenas davantage un vin qui devra sans doute patienter bien plus longtemps pour se libérer...

2^{ème} bouteille : DS(14) - PC12 - LG14,5 - MS13,5 - FM13. Note moyenne SOIR : 13,4





12. Tokaji Aszu 6 Puttonyos 1999 - Domaine Arpad Hegyi Pince

Vin de base : 100 % Hárslevelu

Aszu botrytisé : 50 % Hárslevelu, 50 % Furmint

Elevage : 3,5 années en fût de chêne de 500L (fûts de 20 ans)

Sucre : 216 g/l

Acidité : 9,8 g/l

1^{ère} bouteille : DS17,5 - PR18,5 - AA18,5 - CD17. Note moyenne AM : 17,9

Robe clairement ambrée (élevage en vieux bois).

Magnifique complexité du « botrytis » à son meilleur : miel, bouquet de fleurs, abricot, cire d'abeille, zeste d'agrumes, kumquat, Grand Marnier, herbes/épices fines (thym, clou de girofle, lavande, noix de muscade), soupçon organique.

En bouche, grande précision, équilibre parfait entre sucre et acidité (fondus ensemble), intensité aromatique exceptionnelle, soyeux et veloutés délivrés presque sans fin... Un Tokaj somptueux, étonnamment proche de son apogée (mais qu'il devrait maintenir assez longtemps...), à mi-chemin entre style ancien et moderne.

2^{ème} bouteille : DS16,5 - PC17,5 - LG16,5/17 - MS17,5 - FM16. Note moyenne SOIR : 16,9



13. Tokaji Aszu 6 Puttonyos 1998 - Domaine Arpad Hegyi Pince

Vin de base : 100% Zéta (année expérimentale pour tester le potentiel de ce cépage)

Aszu botrytisé : 50% Hárslevelu, 50% Furmint

Elevage : 3 années en fût de chêne de 220L (fûts de 20 ans)

Sucre : 170g/l

Acidité : 8g/l

1^{ère} bouteille : DS15,5 - PR15,5 - AA15,5 - CD16. Note moyenne AM : 15,6

Robe ambrée scintillante.

Nez typé par le botrytis, entre notes organiques, citron confit, clou de girofle, gingembre, poudre de cacao, Spéculoos.

Liqueur élégamment veloutée, toujours à l'équilibre, mais moins concentrée, délivrée de façon plus simple (absence notable de note « minérales ») ; arrière-goût amer agréable (serait-ce une propriété du zéta?).

Après l'expérience sur le kôvérszolo, l'utilisation du zéta n'est pas davantage concluante, avec un potentiel a priori moindre (en tout cas sur cet échantillon), une complexité limitée.

2^{ème} bouteille : DS14,5 - PC14,5 - LG14 - MS15 - FM15,5. Note moyenne SOIR : 14,7



14. Tokaji Aszu 6 Puttonyos 1997 - Domaine Arpad Hegyi Pince

Vin de base : 100% Hárslevelu

Aszu botrytisé: 70% Hárslevelu, 30% Furmint

Elevage : 3,5 années en fût de chêne de 500L (fûts de 20 ans)

Sucre : 190 g/l

Acidité : 8,5 g/l

1^{ère} bouteille : DS16 - PR16 - AA17 - CD15,5. Note moyenne AM : **16,1**

Belle couleur ambrée.

Nez épicié (notamment sur le safran), légèrement « vert » (typé hexanal), éthéré, agréable, délicieusement accompagné de notes de fruits confits et miellés.

Vin de grande harmonie, sapide (sensation saline fort salivante) dominé en bouche par l'abricot sec, le miel de bruyère, relevé de tons légèrement fumés ; grande longueur, portée par l'acidité énergique (le vin démontre une certaine fraîcheur malgré son âge).

2^{ème} bouteille : DS15 - PC11 - LG11 - MS(ED?) - FM14,5. Note moyenne SOIR : **(12,9)**





15. Tokaji Aszu Eszencia 2002 - Domaine Arpad Hegyi Pince

Vin de base : 100% Hárslevelu

Aszu botrytisé : 90 % Hárslevelu, 10 % Furmint

Elevage : 2,5 années en fût de chêne de 220L (fût d'1 vin)

Sucre : 240 g/l

Acidité : 12 g/l

1^{ère} bouteille : DS17 - PR18+ - AA19+ - CD16,5. Note moyenne AM : 17,6

Aspect doré étincelant, légèrement bronze.

Nez de nouveau très pur, très raffiné, intense : coing, confiture d'abricots, zeste orange/agrumes, fruits confits, tons de pommes aromatiques (Chanteclerc), miel d'acacia, muscat, cannelle, clou de girofle. Derrière tous ces arômes, on retrouve ces notes caractéristiques de pierre humide/craie, de « poussière après la tempête », cette touche de « minéralité » volcanique.

Corps de concentration extrême, délié par de belles et longues élancées acides (rappelant le citron frais). Vin racé, intense, salivant, avec une rondeur veloutée (liqueur et glycérol) sculptée par le caractère salin/minéral tout aussi intense. Frais, vif, de grande finesse - très jeune dans sa définition -, magnifique exemple de Tokaj moderne, parfumé et extrêmement pur, en apparence indestructible.

2^{ème} bouteille : DS17 - PC17 - LG15,5+ - MS17 - FM16. Note moyenne SOIR : 16,5





16. Pirate : Tokaji Esszencia (Nectar) 1993 - château Pajzos

Aszu botrytisé : (probablement Furmint majoritaire)

Sucre : 450 g/l

Acidité : 12,55 g/l

A l'ouverture : DS17,5/18 - PR19 - AA19,5 - CD17. Note moyenne AM : **18,3**

Aspect ambré soutenu (rouille), parfaitement limpide (vin à priori filtré ce qui est inhabituel pour une Esszencia).

Nez « botrytisé » fortement concentré : figue, dattes, confiture d'abricots, zeste d'orange, raisin de Corinthe, pruneau, kumquat ; mais une certaine fraîcheur par l'apport de fruits acidulés (groseille à maquereau) et d'arômes de mille fleurs...

Bouche riche, épaisse, « enduisante », où chaque mini-gorgée déclenche une « explosion » de saveurs et d'arômes... Le plus surprenant dans ce « vin » hors normes est son équilibre quasi parfait où les 450g de sucre semblent moins démonstratifs que la puissance acide ! Immense, sur tous les fronts, un véritable vin d'exception.

Après 5 heures d'aération : DS17,5/18 - PC18 - LG16 - MS18 - FM17. Note moyenne SOIR : **17,8**





17. Tokaji Matur Esszencia (Nectar) 2000 - Domaine Arpad Hegyi Pince

Aszu botrytisé : 90 % Hárslevelu, 10 % Furmint

Sucre : 710 g/l

Acidité : 8-10g/l

Pas d'élevage

A l'ouverture : DS(Non notable) - PR(non notable) - AA(non notable) - CD(pas noté). Note moyenne AM : **non notable**

Huileux, opaque, couleur approchant le café (comme un pedro ximenez).

Arômes de concentration extrême, caractérisés par des cerises noires surmûres, le pruneau, la figue, les dattes, l'abricot sec, les fruits séchés au feu de bois, les raisins de Corinthe...

La teneur en sucre est accablante, reflétant les caractéristiques solaires de l'année 2000 (l'acidité a besoin de temps pour faire surface en fin de bouche). « Vin » d'expérience davantage que de dégustation (bien plus que l'esszencia précédente), d'épaisseur inouïe (à mâcher plus qu'à boire !) : la moindre gouttelette génère une décharge gustative superlative. Un extra terrestre dans le monde du vin, bien difficilement notable, « matière première » aux sources des grands vins de Tokaj...

Après 5 heures d'aération : DS(Non notable) - PCintéressant! - LG15,5/16 - MS(non notable) - FMSurprenant. Note moyenne SOIR : **non noté**



Conclusion sur les impressions de la 1^{ère} séance

En sec, le furmint de parcelle « Kiraly » montre déjà le potentiel de cette variété à exprimer son terroir : un vin qui gagnera de plus en plus de corps à l'avenir.

A noter : à titre personnel, j'ai regoûté ce vin après 2 semaines d'ouverture (stocké sous vide au réfrigérateur) : tenue impeccable, laissant deviner une excellente résistance à l'oxydation, donc un potentiel d'évolution au long terme...

Le hárslevelu est quant à lui bien réalisé mais les vignes sont encore beaucoup trop jeunes pour déjà exprimer un message réellement intéressant (même exigence que d'autres cépages comme, par exemple, le carignan ou le cinsault qui réclament plus de 50 ans pour s'ouvrir la voie de la complexité et de la profondeur d'expression).

Le style des 5 puttonyos fut une vraie révélation : ce ne sont pas simplement des 6 puttonyos « moins concentrés », mais des vins de grand éclat, au caractère profondément différent.

L'apparence faussement « légère » d'une matière moins dense, moins liquoreuse, ne devrait pas cacher leur extrême précision aromatique, leur pureté et leur fraîcheur saisissantes : l'acidité est tellement bien calibrée que ces vins se destinent en évidence (et en parfaite digestibilité) à la table (tajine, curry indien, plats sucrés-salés) ; pour des vins affichant 150 g/l de sucre, ce n'est pas loin d'être un exploit...

Dans cette catégorie, le choix du 100% hárslevelu (ou presque) semble d'une extrême pertinence.

Le passage aux 6 puttonyos nous fait franchir un véritable fossé : concentration, saveurs plus soutenues, puissance, le ton est très différent, moins allègre, plus solennel (bien moins immédiat également : on devine des vins de grande patience).

Dans la cour de ces grands, les 2002, 1999 et 2003 caracolent clairement en tête.

L'aszú essencia 2002 est l'incarnation par excellence de l'aszú moderne : à la force de sa liqueur, à l'énergie stupéfiante de son acidité se rajoute une définition aromatique diablement jeune et millimétrée (elle en est même trop simple à ce stade de sa vie !)... Elle incarne à merveille la parfaite symbiose entre la puissance des 6 puttonyos et l'éclat, la vigueur des 5 puttonyos. Partie pour l'immortalité...

A contrario, si le 1999 nous a également fait forte impression, il s'oppose quelque peu au 2002 par sa signature nettement plus « classique », plus proche de nos repères familiers sur l'appellation ; même vigneron, même terroir, et pourtant des choix d'élevage distincts (vieux fût de grand contenant) pour un vin immédiatement plus complexe ; impression peut-être plus aboutie pour certains, plus évoluée et moins pure (et donc moins impressionnante que la jeunesse balbutiante de l'esszencia 2002) pour d'autres... Mais 2 très belles interprétations d'une même partition...

Avec le 2003, on retrouve cette vision plus « moderne » du Tokaj, toujours impressionnant dans sa puissance d'expression, mais soulignant un souci de précision et de jeunesse aromatique supérieur (avec comme revers immédiat une certaine limite dans la profondeur d'expression ; ce que le temps devrait révéler).

A propos des cépages, on comprend combien leur sélection est déterminante dans les propriétés du produit final (élément stratégique sur lequel le domaine semble porter une attention aussi précise que singulière, en tout cas par rapport à d'autres), non seulement dans la fabrication de l'aszú, mais tout autant dans la définition du vin de base.

A ce sujet, les échantillons de kövérszolo et de zéta n'ont pas convaincu (même si ce sont des vins tout aussi bien faits que les autres) : pas vraiment sûr qu'ils soient adaptés (en tout cas à pareille proportion) à la réalisation d'un grand Tokaj.

D'autre part, on pourrait sans doute penser que l'utilisation plus soutenue du furmint dans les vins de base (en particulier tant que les vignes de hárslevelu sont toujours trop jeunes) permettrait au vin final de gagner en corps, en « rondeur » d'acidité et en complexité.

A propos de l'usage du bois neuf...

On a confirmation que les résultats ne vont pas parmi nos préférés (en contraste avec la pureté des définitions aromatiques des autres échantillons) avec l'exemple du 6 puttonyos 2000 aux faux airs de Sauternes davantage que de Tokaj ; à noter toutefois que le millésime a sans doute favorisé cette équivoque par son faible taux d'acidité...

Le cas de ce vin n'est pourtant pas désespéré, mais on peut déjà parier sur la nécessité d'un vieillissement supplémentaire (ce qui n'est pas une bonne nouvelle, un grand Tokaj ayant déjà besoin de tellement de temps pour pleinement se livrer) pour lui permettre de fondre les stigmates disgracieuses de cet élevage...

Pour finir, l'expérience des pures esszencia est franchement un moment particulier... comme une descente au plus profond des entrailles de Tokaj...

L'expression du Pajzos est proprement phénoménale, d'autant plus qu'elle reste à peu près « accessible », en tout cas dans l'idée que peut s'en faire un dégustateur de vin...

La version d'Arpad Hegy est par contre nettement plus extrême : évidemment intéressante (l'impression secrète de toucher à la « substantifique moelle » de Tokaj), mais d'une telle extraction qu'elle en devient à peine comestible ! Pour le service, un dé à coudre aurait suffi...

Commentaires du vigneron

Comme tout nouveau domaine, nous sommes encore en phase d'apprentissage, tous les jours !

Notre entreprise est en évolution permanente, de façon la plus responsable possible, fonction de nos ressources humaines et de nos moyens financiers.

Nous essayons d'être aussi perfectionnistes que possible, avec un soucis délibéré de rigueur extrême dans notre démarche qualitative : nous espérons cet objectif déjà visible à travers nos vins...

Encore en quête de notre style, nous sommes toujours en phase expérimentale, tant dans le choix des cépages que dans notre technique de vinification.

Nous pouvons vous confirmer que l'utilisation des cépages zeta et koverszolo dans notre vin de base (en monocépage) faisait partie de ces tests ; non concluants, donc abandonnés.

En 2000, devant le vieillissement de notre parc de barriques, nous n'avons pas eu d'autre choix que d'investir dans des barriques neuves ; occasion également d'essayer une nouvelle technique de vieillissement. Maintenant nous en connaissons, tout comme vous, le résultat...

Conséquence : nous utilisons maintenant nos barriques neuves uniquement pour les vins secs. Et nous atteignons petit à petit une situation de relatif confort avec un parc de barriques suffisant pour gérer l'élevage de nos vins avec davantage de justesse.

Quant au harslevelu, c'est un choix de cépage délibéré, notre marque de fabrique ; nous pensons humblement avoir atteint une première étape en parvenant à démontrer la capacité d'un tel cépage à produire d'excellents aszus.

Mais il nous a fallu plus de dix ans pour juger cette voie avec confiance...

Il n'empêche (on se rejoint dans votre remarque sur les limites de ce cépage dans sa jeunesse), nous avons décidé ces dernières années (à partir de 2010) d'ajouter une proportion de furmint assemblé à l'harslevelu dans l'élaboration de nos vins de base...



Tableau récapitulatif sur les échantillons de la 1^{ère} séance

Grand Vin		
1993	Tokaji Eszencia (Nectar) 1993 - château Pajzos	18,3
Excellents vins		
1999	Tokaji Aszu 6 Puttonyos	17,9
2002	Tokaji Aszu Eszencia	17,6
2003	Tokaji Aszu 6 Puttonyos	17,1
Très bons vins		
2003	Tokaji Aszu 5 Puttonyos	16,1
1997	Tokaji Aszu 6 Puttonyos	16,1
Bons vins		
2008	Tokaji Aszu 5 Puttonyos	15,6
1998	Tokaji Aszu 6 Puttonyos	15,6
2008	Tokaji Aszu 6 Puttonyos	15,5
Assez bons vins		
2000	Tokaji Aszu 6 Puttonyos	14,7
2011	Tokaji Furmint "Király Dulo"	14,7
2007	Tokaji Aszu 6 Puttonyos	14,6
2011	Tokaji Harslevelu "Mézes Maly Dulo"	13,3
2011	Tokaji Koverszolo	13,3
Echantillon non notable		
2000	Tokaji Matur Eszencia (Nectar)	-

Moyenne de la dégustation	15,7
---------------------------	------

Tableau récapitulatif sur les échantillons de la 2^{ème} séance

Excellents vins		
1993	Tokaji Eszencia (Nectar) 1993 - château Pajzos	17,8
Très bons vins		
1999	Tokaji Aszu 6 Puttonyos	16,9
2002	Tokaji Aszu Eszencia	16,5
2003	Tokaji Aszu 6 Puttonyos	16,1
Bons vins		
2007	Tokaji Aszu 6 Puttonyos	15,8
2008	Tokaji Aszu 5 Puttonyos	15,5
2008	Tokaji Aszu 6 Puttonyos	15,1
Assez bons vins		
1998	Tokaji Aszu 6 Puttonyos	14,7
2003	Tokaji Aszu 5 Puttonyos	14,1
2011	Tokaji Koverszolo	14,1
2011	Tokaji Harslevelu "Mézes Maly Dulo"	13,8
2011	Tokaji Furmint "Király Dulo"	13,5
2000	Tokaji Aszu 6 Puttonyos	13,4
Echantillon douteux		
1997	Tokaji Aszu 6 Puttonyos	(12,9)
Echantillon non notable		
2000	Tokaji Matur Eszencia (Nectar)	-

Moyenne de la dégustation	15,0
---------------------------	------