

Les Tokaji secs de Hongrie

Sessions du Vendredi 19 Mai 2017



La dégustation a été préparée puis commentée par Attila Aranyos.

Contexte de dégustation...

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.

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

Ce compte-rendu détaille les impressions du soir.

Entre autres causes, une aération de 5 heures (dans la bouteille rebouchée en position verticale) peut expliquer les variations dans les appréciations.

Les vins sont dégustés avec présentation à l'aveugle.

Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

A l'ouverture : DS : Didier Sanchez - PR : Philippe Ricard - CDC : Cécile Debroas Castaigns

Après 5 heures d'aération : LG : Laurent Gibet - MS : Miguel Sennoun - FM : François Martinez - AA : Attila Aranyos

Photos et mise en page de Philippe Ricard

INDEX

Page 1	Présentation
Page 2	Index
Page 3	Barème IVV
Pages 4-12	Dégustation
Page 13	Conclusion

BAREME DE NOTATION IVV

La notation sur 20 s'effectue en "valeur absolue" et non relative. Elle a pour fonction de situer les qualités perçues de chaque vin sans tenir compte d'autres critères (prix, réputation, origines, millésimes, etc...). Elle a pour objectifs de fixer la mémoire de nos dégustations et de mettre en perspective les commentaires descriptifs, sans volonté de hiérarchisation ou de comparatisme intrinsèque.

Niveaux inférieurs

Niveau 1 : inférieur à 11

Vin à éviter : pour son manque de goût et/ou sa saveur désagréable et/ou son défaut.

Niveau 2 : 11 - 11,9

Vin sans intérêt : présente des défauts toutefois non rédhibitoires (amertume, alcool, tanins secs, acidité, manque de fruit). Vin très simple et très court.

Niveau 3 : 12 - 12,9

Vin moyen : souffre encore de quelques défauts mais mineurs. Vin simple et court offrant un soupçon d'intérêt.

Niveau 4 : 13 - 14,9

Assez bon vin : sans défaut, plaisant, de qualité tout à fait correcte, techniquement irréprochable.

Niveaux supérieurs

Niveau 5 : 15 - 15,9

Bon vin : équilibré, mais manquant encore un peu de caractère, de volume et de complexité.

Niveau 6 : 16 - 16,9

Très bon vin : équilibré, le caractère, le volume et la complexité sont présents à des degrés divers.

Niveau 7 : 17 - 17,9

Excellent vin : du caractère, de la complexité, de l'équilibre, avec du volume en plus.

Niveau 8 : 18 - 18,9

Grand vin : un caractère affirmé, une belle complexité, un grand volume, une race de classe et un équilibre parfait.

Niveau 9 : 19 - 19,9

Vin exceptionnel : vin vieux parfait qui a confirmé (ou transcendé) ses potentialités, ou vin jeune ou moyennement âgé, parfait, dont les qualités de base et le caractère paraissent extraordinaires.

Niveau 10 : 20

Vin mythique : vin à son apogée, unique, admirable, légendaire, historique qui procure une émotion rare de plénitude.

La différence d'un demi-point à l'intérieur d'un niveau est secondaire. Un vin qui a 15,5/20, n'est pas forcément meilleur qu'un vin ayant 15/20, mais ce jour là, nous lui avons trouvé un petit quelque chose de plus...



Hárslevelu

A l'ouverture :
DS14 - PR15 - CDC15

Après aération :
LG14 - MS13,5 - AA14

Kikelet Pince : Tokaj Harslevelu « Birtokbor » 2012 (Groupe Les Trois Grâce)

Nez aromatique, très floral et citronné, une proposition élégante aux évocations de riesling. Jus assez souple mais digeste, propre, signé de légers amers. Petite pointe d'alcool sur la finale mais sans disgrâce.



Hárslevelu

A l'ouverture :
DS14 - PR15,5 - CDC15,5

Après aération :
LG15 - MS14 - AA15

Kikelet Pince : Tokaj Harslevelu « Vati Dulo » 2011 (Groupe Les Trois Grâce)

Un peu plus constitué tout en conservant ce profil (typique du Harslevelu) offert, floral, alerte. Légèrement exotique (goyave, mangue, gingembre), joufflu mais citronné, subtilement amer, à l'allonge saline.



Hárslevelu

A l'ouverture :
DS(10) - PR? - CDC(11)

Après aération :
LG14 - MS(13) - AA(13,5)

Szepsy : Tokaj « Kiraly » 2008 (Groupe Le Roi)

Un échantillon rebelle, fortement contraint et réduit à l'ouverture, toujours austère mais plus oxydé le soir, gras, amer et chaleureux. Semble fatigué, confortant ma préférence à consommer ce cépage en jeunesse.



Hárslevelu

A l'ouverture :
DS16 - PR16,5 - CDC16,5

Après aération :
LG15 - MS15,5 - AA15,5

Demeter Zoltan : Tokaj « Szerelmi » 2010 (Groupe Les Prétendants)

Véritable gourmandise au sucre encore présent, les fruits caramélisés (compote, miel, confiture d'abricots, épices), pourtant juteux et équilibrés, aux saveurs nuancées (acidité, "minéral", amertume). On peut évoquer un chenin épanoui voire une Marestel de Dupasquier.



Hárslevelu - Furmint

A l'ouverture :
DS13,5 - PR13 - CDC14

Après aération :
LG13 - MS13,5 - AA13

Homonna : Tokaj Furmint-Harslevelu 2014 (Groupe Les Prétendants)

Cuvée très primaire, simple, déclinée sur les agrumes et le végétal, modeste, très acide (jus de citron), iodée : sans doute plus à son aise avec quelques huîtres, à la manière d'un Muscadet...



Hárslevelu

A l'ouverture :
DS15,5 - PR16,5 - CDC16

Après aération :
LG16 - MS16 - AA16,5

Nobilis : Tokaj « Barakonyi » Hars 2013 (Groupe Les Trois grâces)

Beau rayonnement aromatique, légèrement botrytisé (mangue rôtie, poire pochée, cire d'abeille, truffe blanche, fleurs jaunes - certains évoquent Jurançon), assise gourmande (sucre résiduel), conduite élégante et précise dans un esprit marin (caractère crayeux et salin). Un modèle d'harslevelu.



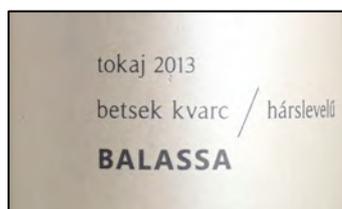
Hárslevelu

A l'ouverture :
DS14,5 - PR15,5/16+ - CDC15

Après aération :
LG15,5/16 - MS16,5 - AA16,5

Gizella : Tokaj « Szent Tamás » 2013 (Groupe Les Prétendants)

Expression mûre, sous contrôle (bel élevage : une sophistication inattendue mais réussie sur le cépage qui évoque cette fois le chardonnay bourguignon), de très belle plastique. Un vin de grande finesse, sapide, intensément salin.



Hárslevelu

A l'ouverture :
DS14 - PR15/15,5+ - CDC14,5

Après aération :
LG15,5 - MS15 - AA15

Balassa : Tokaj « Betsek Kvarc » 2013 (Groupe Les Prétendants)

Échantillon expressif, voire débridé (pêche de vigne, fumée, rhubarbe, poire, abricot, fraise, fruit de la passion), corpulent (rare sur ce cépage), glyciné, mais sans perdre le point d'équilibre, savoureux (belle amertume), long.



Furmint

A l'ouverture :
DS14 - PR14 - CDC14,5

Après aération :
LG14 - MS14 - AA15

Bott Judit Pince : Tokaj « Csondos » 2014 (Groupe Les Trois Grâce)

Caractère frais et marin (agrumes, résine, coquille), non sans rappeler l'Albarino, bâti sur une maturité inattendue pour le millésime, pulpeux, sans grandes nuances mais juste, immédiat.



Furmint

A l'ouverture :
DS14 - PR13,5/14 - CDC14

Après aération :
LG16 - MS15,5 - AA16

Szent Tamás : Tokaj « Mad » 2013 (Groupe Fils de Roi)

Propre mais technique, sans réelle plus-value à l'ouverture, est plus apprécié en seconde séance, largement fruité (groseille à maquereau, ananas en sirop, pêche, mirabelles, épices), servi par une matière salivante, articulée (joli duo acidité/"minéralité") à la finale saline.



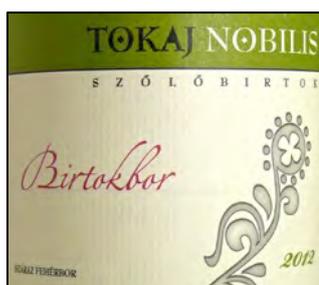
Furmint

A l'ouverture :
DS15 - PR15,5 - CDC15,5

Après aération :
LG17 - MS16,5/17 - AA17

Balassa : Tokaj « Betsek Kvarc » 2013 (Groupe Les Prétendants)

Déclinaison baroque et surmûre (fruits macérés, truffe, moka, malt, vanille, pâtisserie), riche, charnelle (gras, alcool), à la puissance assumée (comme peut l'être parfois une Coulée de Serrant). Un sacré numéro, complexe, généreux, longuement persistant.



Furmint

A l'ouverture :
DS14 - PR14 - CDC14,5

Après aération :
LG15,5 - MS16 - AA15,5

Nobilis : Tokaj « Birtokbor » 2012 (Groupe Les Trois Grâces)

Échantillon copieux, fruité (poire Williams, pomme au four, miel, épices), pas encore tout à fait mature, un peu souple à l'ouverture, crémeux mais mieux équilibré après aération, aidé par ses amers et une acidité discrète mais à propos.



Furmint

A l'ouverture :
DS13,5 - PR13,5 - CDC13,5

Après aération :
LG14 - MS12 - AA13,5

Kikelet Pince : Tokaj Furmint 2013 (Groupe Les Trois Grâces)

Exercice un rien consensuel, propre, mais assez simple, sans grand relief de saveurs, effilé, vif, voire citronné (maturité un peu juste), aux odeurs d'infusion (verveine, tilleul, citronnelle) qui flirtent avec le végétal.



Furmint

A l'ouverture :
DS15 - PR16+ - CDC15

Après aération :
LG16,5 - MS17 - AA17,5+

Szent Tamás : Tokaj « Percze » 2013 (Groupe Fils de Roi)

Sobre à l'ouverture (floralité, pomme Granny, gingembre, poivre), dense, déjà assuré mais en finesse, se déploie à l'aération - sans rien perdre en précision -, plus extraverti (dattes, figes, ananas, fleurs fanées, miel, épices orientales), puissant (voire massif), onctueux (élevage maîtrisé) tout en restant séveux, persistant. Un vin de beau potentiel, digne d'un des plus beaux terroirs de Tokaj.



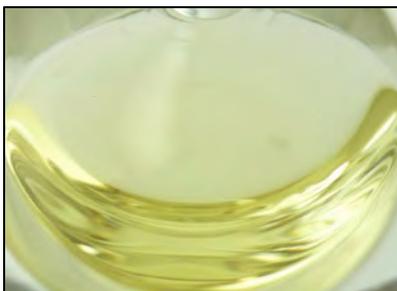
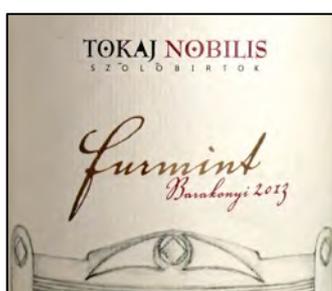
Furmint

A l'ouverture :
DS16 - PR15,5/16+ - CDC16

Après aération :
LG16 - MS16,5 - AA16+

Szent Tamás : Tokaj « Szent Tamás » 2012 (Groupe Fils de Roi)

Version plus discrète et distinguée (fleurs des champs, Chanteclerc, poire, coing, miel, citron vert), pulpeuse, affirmant avec l'air son tranchant, sa tension, son énergie. Encore jeune (les beaux furmint ont besoin de temps pour se libérer d'une certaine austérité), mais très bien construit, d'équilibre souverain.



Furmint

A l'ouverture :
DS15 - PR15/15,5+ - CDC15,5

Après aération :
LG16,5 - MS16,5/17 - AA16,5/17+

Nobilis : Tokaj « Barakonyi » 2013 (Groupe Les Trois Grâces)

Toujours ce besoin d'air pour se révéler, passant d'un vin timide, épuré mais sapide à un autre davantage bouqueté (jasmin, citron, poire, pêche, pomme, cire, gingembre confit), dense, puissant, fort savoureux, à l'acidité intense tout juste arrondie par quelques sucres résiduels. Beau vin de garde qui rappelle pour certains de grands chenins de Loire.



Furmint

A l'ouverture :
DS13,5 - PR13 - CDC13,5

Après aération :
LG15 - MS15,5/16 - AA14

Homonna : Tokaj « Rány » 2013 (Groupe Les Prétendants)

Relativement mince pour ce beau millésime, renfrogné (pierre à fusil), végétal (menthe, herbe coupée), citronné, un échantillon en retrait dans cette série, un rien heurté, voire aigre. Stable le soir, juste mieux allongé, avec un faux-semblant "minéral".



Furmint - Hárslevelu

A l'ouverture :
DS14 - PR14 - CDC14

Après aération :
LG15,5 - MS16 - AA16,5+

Gizella : Tokaj « Szi-Völgy » 2013 (Groupe Les Prétendants)

Exercice plus "moderne", appréhendé à l'ouverture tel un chardonnay international, très pâtissier (vanille, beurre, gras), avec davantage d'âme une fois aéré, mûr et fruité (cassis, ananas, maracuja, fleurs blanches), riche et quelque peu dodu mais sans perdre son fil conducteur acide, cette forme gainée et longuement étirée.



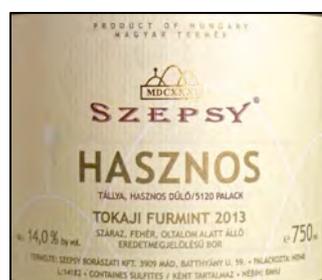
Furmint

A l'ouverture :
DS15,5 - PR16 - CDC15,5

Après aération :
LG16 - MS16 - AA16,5+

Szepsy : Tokaj « Bányász » 2013 (Groupe Le Roi)

Offrande flatteuse mais sans excès, tendre sans être molle, une tonalité juste, précise pour un vin habilement sculpté. Jeune mais déjà élégant et délicieusement parfumé (rose fanée, litchi, muscat, ananas, mangue, poire pochée, marc de raisin).



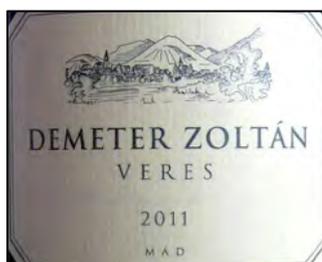
Furmint

A l'ouverture :
DS16 - PR17 - CDC16

Après aération :
LG17 - MS17,5 - AA17+

Szepsy : Tokaj « Hasznos » 2013 (Groupe Le Roi)

Un style plus retenu mais très pur, élancé, conjuguant fleurs, fruits et épices (poire, pomme Granny, citron vert, poire, amande, tilleul, verveine, herbes aromatiques), livré avec droiture, percussion, force, intensément salin. Pas encore complètement relâché mais déjà décidé et racé. Fort potentiel.



Furmint

A l'ouverture :
DS15 - PR15 - CDC15

Après aération :
LG14 - MS(15) - AA(15)

Demeter Zoltan : Tokaj « Veres » 2011 (Groupe Les Prétendants)

Même style que pour le harslevelu du domaine, à savoir une généreuse extraversion (pomme au four, pâte de coing, ananas, prunes, tarte au citron, tatin), telle certains chenins angevins, un jus riche et gourmand, relativement tenu à l'ouverture (duo d'amers et d'acidité, pointe de fraîcheur végétale), un peu plus fatigué le soir, moins dynamique, montrant même quelques signes d'oxydation.



Furmint

A l'ouverture :
DS? - PR? - CDC12

Après aération :
LG13 - MS15 - AA14

Bott Judit Pince : Tokaj « Hatari » 2009 (Groupe Les Trois Grâces)

Cohérence moins évidente sur cet échantillon comprimé, réduit (peu d'arômes), au dessin pourtant adroit (belle texture, acidité salivante), mais moins harmonieux à ce stade.



Furmint - Harslevelu

A l'ouverture :
DS16 - PR16,5 - CDC16,5

Après aération :
LG15,5 - MS15,5 - AA16,5

Szabo Daniel : Tokaj Szamorodni « Szaraz » 2006 (Groupe Le Sage)

Nez oxydatif nuancé entre début de rancio et fruit volontaire (noix, nougat, curry, ananas sec, abricot, mirabelle, foin, marc de raisin, éthanal), bouche délicieuse, fine, pulpeuse, intensément sapide, digeste toute en étant gourmande (léger sucre résiduel).



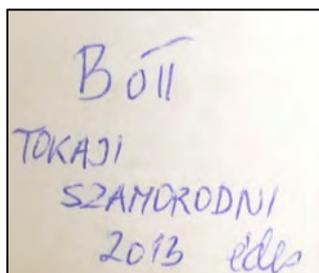
Furmint - Harslevelu

A l'ouverture :
DS17 - PR17 - CDC17,5

Après aération :
LG17 - MS17,5 - AA17

Szabo Daniel : Tokaj Szamorodni « Szaraz Muzialis » 1983 (Groupe Le Sage)

Panoplie presque jurassienne tant par la qualité du rancio (vieux Comté, cèpe séché, sous-bois, noix, dattes, éthanal, orange et citrons confits, pâte de fruits) que la trame acide ; un vin énergique, salivant, raffiné, longuement présent. Très beau caractère.



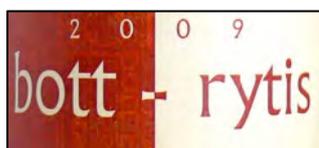
Furmint - Hárslevelu

A l'ouverture :
DS16,5 - PR16,5 - CDC16,5

Après aération :
LG15,5 - MS16,5 - AA16,5+

Bott Judit Pince : Tokaj Szamorodni 2013 (Groupe Les Trois Grâce)

Grande pureté d'expression, presque sauternaise à ce stade (zeste d'orange, ananas, coing, abricot, pêche, vanille, safran, curry, gingembre), jolie liqueur (on pourrait croire un 5 Puttonyos), fine, sans embonpoint malgré la concentration (on n'est plus à Sauternes !), digeste, presque croquante. Un équilibre unique.



Furmint - Hárslevelu

A l'ouverture :
DS15 - PR14,5 - CDC14

Après aération :
LG15 - MS15 - AA14

Bott Judit Pince : Tokaj « Bott-Rytis » 2009 (Groupe Les Trois Grâce)

Moins d'enthousiasme sur cet échantillon timoré (raisins secs, noix, frangipane, abricot, pâte de fruits), sans grand élan ni relief, comme assoupi (fatigué), tendre, presque mollasson. Pas désagréable, mais pas excitant.



Furmint - Hárslevelu

A l'ouverture :
DS17,5/18 - PR18,5 - CDC18

Après aération :
LG17,5 - MS17,5 - AA18

Szabo Daniel : Tokaj Aszu 6 Puttonyos 1989 (Groupe Le Sage)

Finale en apothéose par un vin superlatif, un concentré de nuances, de puissance, de plaisir... une valse de parfums, à la fois confits, frais et complexifiés par les années (datte, figue, raisin de Corinthe, confiture d'abricots, pâte de coing, cigare, cèdre, sous-bois, sotolon "jurassien")... un équilibre aussi improbable que parfait entre des tonalités sucrées et acides haut perchées... une richesse parfaitement conduite et assumée, enveloppante, salivante, savoureuse, intense, d'une longueur proverbiale. Le grand Tokaj, tout simplement.

CONCLUSION

L'objectif de cette dégustation était de jauger le potentiel des vins secs de l'appellation Tokaj en se concentrant sur les 2 cépages les plus qualitatifs : le Furmint et le Harslevelu.

De façon ludique, les vigneronns ont été regroupés en 5 catégories :

- Istvan Szepsy, probablement le vigneron le plus célèbre : "le Roi"
- son fils Tamas Szepsy, très prometteur : "Fils de Roi"
- les trois femmes vigneronnes les plus connues de Tokaj : "Les Trois Grâces"
- sans être exhaustif, quelques vigneronns sélectionnés pour leur renommée locale : "Les Prétendants"
- et comme nous souhaitons goûter au moins un Aszu, nous avons choisi un représentant de "l'ancienne école", Daniel Szabo : "Le Sage"

Dans l'ensemble, cette dégustation s'est révélée de haut niveau et nous a enchantés bien au delà de nos espérances.

Hormis sur le difficile millésime 2014 à Tokaj, les échantillons présentés ont permis de faire une photographie assez précise et cohérente des caractères et potentiels des 2 cépages.

Le Harslevelu a généralement offert des vins immédiats, aromatiques, agréables, faciles à boire dès l'ouverture des bouteilles. L'évolution au vieillissement n'a pas semblé son fort.

Le Furmint s'est affirmé d'une toute autre envergure... Plus lent à s'exprimer (une aération généreuse lui semble toujours propice), mais de fort potentiel, tant dans son expression qualitative que sa capacité de vieillissement, il présente bien des forces qui lui promettent de jouer dans la cour des grands. Avec comme caractéristique d'être un vrai « buvard à terroir » (comme peut l'être le Riesling).

Malheureusement oubliés de l'ère moderne hongroise, les très traditionnels « Szamorodni » secs ont pourtant fait preuve de qualités rares qui combleront les amateurs de vins oxydatifs. Complexes, armés pour les longues gardes, ils pourraient tutoyer l'intérêt et le niveau de bien des jurassiens.

Nous ne pouvions évidemment pas finir sans la promesse gourmande de quelques liquoreux...

Dans cet exercice, l'expression des plus classiques du 6 Puttonyos de Szabo Daniel n'a fait que rappeler la maîtrise et l'excellence hongroise qui ont placé les Aszu de Tokaj parmi les plus grands liquoreux au monde... Comme une évidence...