

Balade viticole en Hongrie

Avril 2014



Ma « culture » hongroise se résumait jusqu'à peu à de vagues souvenirs d'écolier (l'assassinat de François-Ferdinand, héritier de l'empire austro-hongrois) ainsi qu'à une prétendue connaissance des vins Tokay (ou plus exactement Tokaj en Hongrois)...

Après seulement 5 jours à arpenter la campagne, je n'en sais guère davantage, ne parle toujours pas trois mots de cette langue si complexe, mais j'ai vu défiler en accéléré un condensé d'us et coutumes, d'histoire et d'actualité vinique, suffisamment pour entrevoir et apprécier la culture de ce peuple singulier et attachant, pour comprendre l'héritage et le potentiel d'un vignoble bien méconnu...

Tout ça grâce à Attila, guide et ami indispensables, lequel s'est attaché à me faire découvrir ses compatriotes, son pays et les vins qu'on y boit.

Reportage de Philippe Ricard

Index

Page 1	Page de garde
Page 2	Index
Page 3	Les hongrois
Page 4	La période communiste
Page 5	Les vignerons aujourd'hui
Page 6	Nos rencontres
Page 7	Vignoble de Tokaj
Pages 8 à 14	Istvan Szepsy
Pages 15 à 19	Domaine Arpad Hegy
Page 20	Vignoble d'Eger
Page 21 à 24	Domaine Pok Tamas
Page 25 à 26	Domaine Bolyki
Page 27 à 38	Imre Kalò

Les hongrois

Généreux par excellence, dans le verbe, la chair, l'alcool (un hongrois ne recrache jamais son vin), les hongrois paraissent d'emblée bons vivants, accueillants, bavards, vite amicaux...

Fiers également, de leur histoire, leurs origines (ne les considérez pas comme des salves, ils n'apprécieraient guère), relativement nationalistes, plutôt irritables si vous leur rappelez le traité de Versailles de 1918...

Héritiers d'une longue histoire à la croisée de cultures brassées dans le bassin carpatien, à tour de rôle conquérants ou conquis, ils conservent encore les traces visibles de cette diversité.

En quelques jours, le visiteur de passage le constatera au quotidien dans les traditions culinaires, copieuses et variées, mais aussi dans la culture des bains, mariage de leurs sources thermales naturelles et de l'excellence turque en la matière...



Ah, les bains chauds... !!! Ne pas prévoir de s'y prélasser, au petit matin en compagnie des vieux, en journée avec les familles ou en pleine nuit avec la jeunesse, à l'air libre ou dans des édifices à l'architecture mi romaine, mi ottomane, serait un regrettable oubli...

Lieux populaires par excellence, on y refait le monde autant qu'on s'y abandonne...

La période communiste ou la ruine d'une civilisation de vin

Si la culture du vin en France a traversé sans encombre ses 2000 ans d'histoire, il n'en est pas de même pour la Hongrie : en 40 ans de règne (1949-1989), les communistes ont presque gommé toute l'histoire viticole du pays, écartant toute conception élitiste au profit d'une agriculture égalitaire, coopérative (administration par des combinats agricoles - Borkombinat), au dessein uniformément productiviste.

Abandon des terroirs inaccessibles aux machines ou difficiles à cultiver (donc tous les meilleurs !), arrêt de toute recherche ampélographique (sélection uniquement fertile), abaissement de densité de plantation (pour faciliter le passage des tracteurs), extension du vignoble en plaine, pasteurisation systématique, non renouvellement des équipements viticoles...

Objectif simpliste : abreuver le grand frère soviétique en échange d'importation de gaz...

Il est essentiel de mesurer l'intensité de ce désastre pour comprendre l'actualité d'un vignoble hongrois tout juste renaissant, balbutiant entre vignes ruinées et savoir-faire oublié, le pays s'étant privé de presque 2 générations de vignerons...

Tâche de reconquête d'autant plus difficile que les ressources économiques de ce pays fragile ne sont aujourd'hui pas du tout adaptées à l'ampleur de la reconstruction...

Ironie douloureuse, les dégâts furent proportionnellement les plus terribles sur le vignoble le plus prestigieux du pays : Tokaj.

Principalement constitué de terres difficilement cultivables, exigeant un processus de fabrication parmi les plus complexes et onéreux au monde, il ne correspondait en rien au « cahier des charges » communiste : abandonné voire parfois détruit, conduit en plaine pour produire 12 kg de raisin par pied là où 0,6 kg est l'exigence de ce grand vin, le vignoble fut profondément affecté...

Aujourd'hui encore, sa résurrection est très douloureuse :

- les meilleurs terroirs sont les plus ingrats à défricher, reconstruire, recultiver, exigeant des financements dont sont privées la plupart des familles vigneronnes locales
- produire son premier aszu demande un minimum de 8 années
- les cépages furmint et hárslevelü n'atteignent une excellence qualitative (expression des arômes et de l'acidité) qu'après 40 à 50 ans de vieillissement du matériel végétal ! Et seulement s'ils ont été correctement sélectionnés...

Implicitement, il faut donc être conscient que Tokaj est loin d'avoir retrouvé sa splendeur : les vins produits aujourd'hui, même par les domaines de renom, nourrissent encore des complexes légitimes face à leurs lointains aïeux...

De l'avis du plus renommé vigneron actuel, Istvan Szepsy, il faudra encore une génération, voire deux, pour que les domaines engagés dans cette reconquête puissent de nouveau proposer des vins dignes de leur histoire...

Avec déjà des séquelles irrémédiables : l'équilibre pérenne de ces domaines passe dorénavant par une production bien plus importante de vins blancs secs au détriment du plus beau des nectars...

Les vigneronns aujourd'hui

Pendant ces années noires s'est organisée une micro résistance, infime mais suffisante pour produire quelques rares grands vins et transmettre un minimum de savoir-faire...

Sans parler de certains millésimes miraculeusement qualitatifs (1968, 1972, 1988), la Hongrie viticole doit sa survie (et de splendides bouteilles, encore accessibles aujourd'hui pour de très rares initiés...) à une infime production clandestine, les vigneronns parvenant à choyer de minuscules parcelles comme on cultive un potager (le paysage viticole est encore marqué de nos jours par cette intime cohabitation vignoble/habitations). Sans oublier le clergé lequel, avec ses propres vignes, produisit non seulement d'excellents vins mais fut aussi la seule source de Nektar sur Tokaj...



La flamme ne s'est donc jamais éteinte.

Les différentes zones de production du pays connaissent même une relative effervescence, investies d'un esprit pionnier, entreprenant.

Le manque de capacités financières freine ce renouveau mais la beauté de certains terroirs (pas seulement à Tokaj) est une vraie promesse d'avenir.

Et potentiellement un nouvel Eldorado ; encore faut-il en être conscient...



Nos rencontres



Dans cette renaissance un rien anarchique, on trouve une très large palette de profils vigneron : le mégalomane un rien narcissique rêvant de voir son vin inonder le créneau "branché" et jet set ; celui qui, après un parcours de winemaker international, se réalise enfin dans la plus parfaite simplicité artisanale du domaine hérité de son grand-père ; le vigneron de grand talent, locomotive indiscutable de son appellation, cultivant habilement sa notoriété internationale ; l'extravagant, fou ou génie, nature et visionnaire, poil à gratter de l'administration et icône des passionnés ; le petit artisan, humble et discret, courageux, modeste mais brillant ; le groupe d'investisseurs rêvant de rentabilité, marketing et chai démesuré, dans la plus renommée des appellations...

Hormis la dernière catégorie, nous avons eu l'opportunité de rencontrer tous les autres vigneron...

Vignoble de Tokaj

A la chute du communisme, l'Etat distribua des bons permettant aux anciens propriétaires de financer pour partie le rachat de terres viticoles.

Une partie seulement...

Débuta alors une sorte de Monopoly avec comme enjeu les terres classées en grand cru (54 terroirs) ; partie tronquée malheureusement par la faible capacité économique tant des vigneron que du pays lui-même.

Double conséquence :

- l'extrême difficulté pour les locaux de reconquérir leur propre vignoble
- ouverture importante aux investisseurs étrangers pour la création de domaines ambitieux, immédiatement engagés dans le redressement rapide du vignoble tout comme sa médiatisation

Une simple visite de la région, aussi rapide soit-elle, permet un constat amer : 25 ans après, Tokaj est encore un vignoble parsemé, immature, au potentiel considérable...

Avec trop de "petits" vigneron bridés par manque de moyens, conscients que leurs immenses efforts ne récompenseront que leurs héritiers...

Sort cruel car l'essence même de Tokaj est en grande partie dans leur savoir-faire et leur talent...



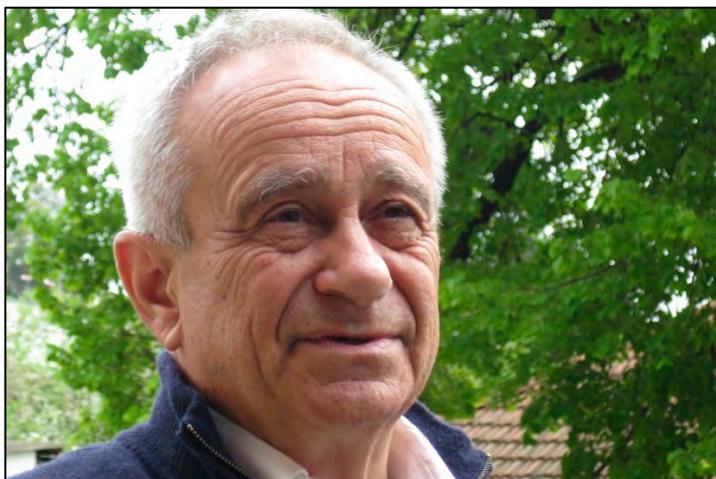
Istvan Szepsy

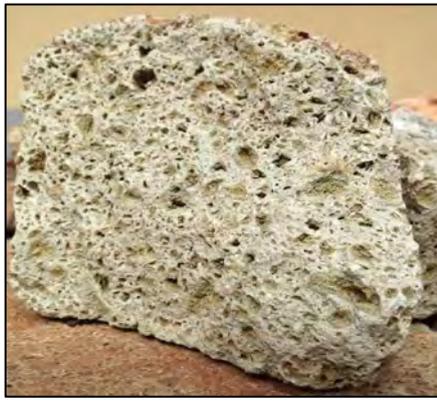
Istvan Szepsy est à Tokaj ce qu'Egon Müller est aux grands moelleux mosellans ou ce qu'Alexandre de Lur Saluces fut à Yquem... Lointain descendant du fameux Szepesi Laczkó Máté qui aurait "inventé" l'aszú, il est l'héritier d'une famille investie dans le grand Tokaj depuis maintenant 3 siècles.

Ambitieux, il ne cache pas sa volonté d'être ni plus ni moins que la locomotive du renouveau de Tokaj !

Ultra exigeant, il exploite son domaine de 52 ha (le 6^{ème} plus gros de l'appellation) avec une telle intransigeance qualitative qu'il n'en produit proportionnellement qu'un des plus faibles nombres de bouteilles : 50000 (rendement moyen 15 hl/ha, vins secs compris). Tellement sélectif que chaque vin non satisfaisant est systématiquement vendu en vrac : jamais il n'a classé plus de 60% de sa production de moelleux et 40% de sa production de secs ! Ces 12 dernières années, 3 millésimes ont été intégralement déclassés, vendus sous un autre nom...

Petite anecdote qui en dit long sur la volonté de cet homme : pendant les 5 premières années qui suivirent la chute du communisme, il œuvra comme un forcené sur ses vignes reconquises en vendant intégralement sa production en vrac - indigne selon lui de faire un vin portant son nom - gagnant sa vie en travaillant simultanément pour une grande propriété...





Ses vignes aujourd'hui occupent 22 parcelles exclusivement situées sur des terroirs de grand cru, réparties sur 6 villages. Son approche est strictement parcellaire, portant une attention scrupuleuse à la diversité phénoménale du sous-sol volcanique de la région (le temps passé à nous décrire et présenter les innombrables roches de ses terroirs – un paradis pour géologue – est d'ailleurs très explicite) ; il faudrait plusieurs jours à arpenter les terres, déguster les vins, pour comprendre la richesse extraordinaire que ces sols confèrent à l'appellation.



Le travail de la vigne se veut le plus scrupuleux possible avec usage modéré (curatif) des traitements conventionnels ; personne en effet ne travaille en bio sur Tokaj, l'agressivité du mildiou étant ici hors normes.

Labours manuels ou mécaniques selon l'accessibilité des parcelles, vendanges manuelles hyper sélectives (tries successives potentiellement très nombreuses adaptées à la progression du botrytis)... L'intervention humaine nécessite une main d'œuvre encore plus importante et qualifiée que n'importe quel autre vignoble à moelleux au monde...

Usage de levures indigènes, sélection stricte de barriques de chêne hongrois (à ce jour le plus cher qui soit !).

Beaucoup d'efforts déployés également sur le matériel végétal (contrairement à nombre de domaines travaillant encore avec des clones modernes productivistes), concentrant ses efforts sur des sélections anciennes – pré années 50 (il travaille sur plus de 125 clones différents).

L'encépagement est ainsi réparti :

- 74% furmint
- 17% hárslevelü
- 9% muscat ottonel

A terme, Istvan Szepsy souhaiterait privilégier la culture du furmint ; non pas dans un but esthétique ou qualitatif, mais avec la volonté de simplifier la communication sur son image...

Etonnante justification qui fut le début, pour ma part, d'une prise de conscience d'une des plus grandes qualités de cet homme : sa lucidité.

Si le vigneron méticuleux qu'il est n'a d'autre objectif que de produire les meilleurs vins possibles, il a très vite compris que la viabilité économique de son entreprise était un nécessaire préalable (c'est le nerf de la guerre dans la résurrection de Tokaj, ce qui fait défaut à la plupart des "petits" vignerons locaux).

A cet égard, rien ne semble avoir été négligé, assumant avec réalisme une certaine forme de "compromission" (pour l'amateur que je suis) par certains aspects :

- partenariat (joint venture) avec un riche homme d'affaires américain (Anthony Hwang, également propriétaire du domaine Huet à Vouvray) sur un autre domaine à Tokaj (Kiralyudvar Wineries)
- augmentation de la part de production de vins secs pour s'adapter à la réalité du marché tout en augmentant les marges de production (le coût de fabrication d'un vin sec est infiniment plus faible que celui d'un aszu)
- style de vinification de certains vins adaptés aux modes actuelles, le but étant d'obtenir les meilleures critiques possibles à l'international (certains vins secs au style bourguignon, vins moelleux de définition moderne)
- simplification de la gamme moelleuse sur essentiellement 2 cuvées, Szamorodni et 6 Puttonyos

Vigneron de talent et businessman, l'homme (adulé dans son pays, sollicité de toute part) a trouvé le parfait compromis : ses vins s'arrachent à travers le monde, trottent en tête des classements internationaux.

Et cette réussite, outre le braquage de projecteurs sur le vignoble de Tokaj, lui permet d'assumer une entreprise pérenne, investissant encore et toujours pour léguer un jour un domaine proche de la maturité...

Dégustation des vins secs

Tokaj "Nyúlászó" 2011

70% Furmint, 20% Hárslevelű, 10% Muscat

Malo non faite

Parcelle composée de 6 couches successives de roches différentes, toutes de 1 mètre d'épaisseur, la dernière finissant par stopper net les racines.

Visuellement épais, vin puissant, sphérique, glyciné, savoureux (gras, acidité, amertume, "minéral"), jouant longuement sur des notes d'hydrocarbure, abricot, fleurs blanches, nectarine, raisin muscat... Très jeune mais déjà impressionnant... **15-15,5+/20**



Tokaj "Úrágya" 2011

100% Furmint parcellaire

Malo non faite

Vin à la finesse fuselée, moins démonstratif mais perçant, fortement nuancé par l'amertume, le salin, le "minéral" (impression prégnante de pierre humide, voire de terre fraîche), adouci par le soyeux et l'élégance de la poire ; grande persistance crayeuse et mentholée. **16-16,5+/20**



Tokaj "Szepsy" 2011

100% Furmint parcellaire

Malo non faite

Dessin olfactif aussi rayonnant que précis (grande floralité, poire mûre, framboise, pierre chaude, grillé d'élevage à peine perceptible), grande finesse de jus, forte sapidité (jeu de "minéral", salinité, acidité, suavité de texture), à la fois exigeant et évident. Magnifique. **17-17,5/20**



Très forte impression sur cette gamme de vins secs que je n'attendais pas à ce niveau de qualité. Equilibre, densité des matières, relief savoureux, complexité, persistance, mais aussi caractère fort (le furmint se révèle ici un cépage d'autant plus excitant que, comme le riesling, il semble être un véritable buvard de terroir).

Le potentiel de garde semble évident (confirmé par Istvan Szepsy : sur ses 10 années d'expérience, les vins évoluent sans faiblesse).

Tokaj "Estate Furmint" 2012

100% Furmint en assemblage de parcelles

Malo non faite - 50% de barriques neuves

Entrée de gamme surprenante, certes boisée (vanille, beurre, grillé), légèrement douce (6 g de sucre résiduel), mais sans ennui, croquante, tonique, séduisante par ses parfums de lavande, thym, abricot, par son sérieux de matière, sa présence en bouche, assurée et persistante.

Ordre de passage inattendu (je ne comprendrai qu'après les 2 vins suivants cette logique de dégustation) mais ce vin, même relativement "consensuel" par rapport aux 3 premiers, est loin d'être ridicule. **15/20**

Tokaj "Király" 2008

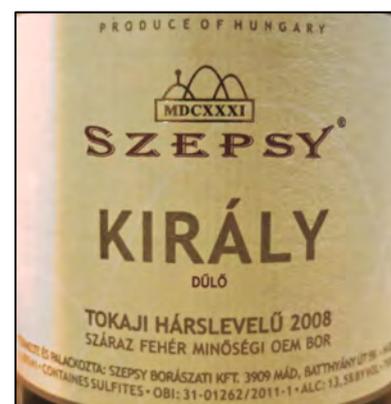
100% Hárslevelü parcellaire

Malo faite (cette fermentation n'est souhaitée que lorsque de l'acidité est trop féroce)

Caractère réducteur grillé, beurré, dans un esprit étonnamment Chassagne ; matière sérieuse, imprégnante, longue, soulignée d'une légère amertume.

Qualité de présentation indéniable mais moins de "personnalité" que les premiers vins, dans un style plus international qu' "original".

15,5/20



Tokaj "Szent Tamás" 2008

100% Furmint parcellaire

Matière profonde, riche, très flatteuse par son velouté, très typé Bourgogne par son caractère réducteur, son boisé grillé (noisette, poire pochée) ; beauté formelle et plastique fortement ambitieuse, mais à mon sens sans étincelle, dénuée de l'âme profonde de Tokaj inversement éblouissante sur les 3 premières cuvées présentées. **15,5-16/20**



Ces 3 derniers vins, bien que de densité de matière semblable aux 3 premiers, s'en distinguent de façon presque opposée : moins fortement nuancés en termes de saveurs (on joue davantage sur la séduction d'une suavité presque parfaite des textures que sur les amers, les caractères "minéraux" ou la vigueur acide) comme en expression aromatique (le style de vinification s'impose vis à vis du cépage et du terroir) ; de vins uniques et affirmés on a basculé dans la "consensualité" et l'adaptation – très réussie, il faut bien le reconnaître – aux canons de la mode actuelle (l'imitation de grands chardonnays est évidente) !

Istvan Szepsy assume ouvertement (en tout cas dans notre discussion au fond du chai) : ces 2 styles sont volontairement recherchés. Le premier parce que c'est du Tokaj ; le second car la reconnaissance internationale est une nécessité économique.

Ainsi le Szent Tamás 2008 a-t-il été élu parmi les 100 meilleurs vins existant par le Wine & Spirit...

"Ne faire que des vins typés est un luxe que je ne peux me permettre aujourd'hui"...



Dégustation des vins moelleux

Deux vins généralement produits : le Szamorodni et le 6 Puttonyos, avec une répartition de cépages régulière : 70% furmint, 20% hárslevelü, 10% muscat.

Particularité du premier : sa vinification est assez proche de celle de Sauternes (exclusivement avec des raisins botrytisés) ; égrappage, 3 jours de macération, 3 mois de fermentation, 2 ans de barrique.

Pour le second, le vin de base est fait à partir de raisins surmûrs partiellement fermentés. Après mélange et macération pendant 4 jours avec la pâte d'aszu, la fermentation repart pour environ 4 mois. L'élevage dure ensuite 4 ans en barrique de chêne hongrois.

Pas de recherche oxydative ni de vieilles barriques comme le faisaient certains anciens, plutôt une recherche de grande fraîcheur et de pureté aromatique.

Tokaj Szamorodni 2008

160 g de sucre

Suave, singulièrement dense pour ce niveau de qualité, de définition très pure (abricot, lavande, raisin de Corinthe, fruits confits), relevé de fumé et de camphre ; peut-être un rien gentil, sans l'énergie qu'on pourrait espérer d'un Tokaj.

On reste dans l'esprit d'une très jolie gourmandise apte à séduire un large public... **14,5/20**



Tokaj "6 Puttonyos" 2006

240 g de sucre

Richesse sirupeuse, vin gras, enveloppant, délicatement salin et acide pour éviter l'embonpoint, aromatiquement radieux (abricot confit, peau de raisin, pomme caramélisée, ananas rôti, confiture de rhubarbe et de Reine Claude), livré de façon encore un rien linéaire (la liqueur bride les nuances) ; gros potentiel toutefois. **16,5-17+/20**

Tokaj "6 Puttonyos" 2007

260 g de sucre

Impression inverse au surcroît sucré annoncé avec une balance acide plus affirmée : liqueur plus subtile, retenue élégante, arômes frais (abricot, pomme mûre, raisin de Corinthe, peau de raisin, pointe de poivre gris). Moins de concentration mais des saveurs plus variées, bien qu'encore une fois la complexité et le rayonnement superlatifs de Tokaj ne soient pas au rendez-vous. **16,5-17+/20**

Caractéristique confirmée par le vigneron : le furmint botrytisé a besoin d'une quinzaine d'années de vieillissement pour commencer à se complexifier et exprimer toute la palette d'arômes et de saveurs dont il est capable.

Cette contrainte, doublée du manque d'intérêt général actuel pour les vins sucrés, ne facilite ni la consommation ni la compréhension de ce style de vin si particulier ; ce qui explique non seulement le succès plus facile des vins secs, mais aussi du simple Szamorodni, immédiatement accessible.

Donc les choix commerciaux du vigneron...

Pour finir sur une note plus "hongroise", Istvan Szepsy nous sert une ultime bouteille de sec.

Tokaj "Urban" 2011

100% Furmint parcelle planté en 1920

Produit les belles années uniquement (environ 2300 bouteilles)

Intransigeance un peu brutale (difficile de succéder à des moelleux de plus de 250 g de sucre...), réduite (pas un grillé bourguignon, plutôt le silex, l'allumette), camphrée, dans l'impact acide, la droiture, l'austérité d'une eau de roche sans concessions, pure, traçante, monstrueusement persistante.

Tout sauf consensuel...

Entre cœur et raison, Istvan Szepsy n'a pas tranché : il cultive et assume ce paradoxe avec honnêteté et talent. Sans doute la façon la plus intelligente de faire renaître le grand Tokaj, cette fois-ci de façon durable...



Domaine Arpad Hegy



Si Istvan Szepsy et Varga Istvan sont animés tous deux de la même passion pour Tokaj, s'ils font partie des quelques vigneronns aptes à faire revivre les grands vins de l'appellation, là s'arrêtent leurs points communs...

D'origine plus modeste, Varga Istvan fait partie des "petits" vigneronns qui, quasiment sans moyens, œuvrent avec autant d'abnégation que de modestie pour reconquérir le vignoble, chercher l'excellence tout comme, un jour peut-être, la rentabilité de leur domaine...

Mais, un rien idéaliste, ses exigences qualitatives de la vigne au chai ne facilitent pas sa trésorerie (rendements très faibles sur une surface déjà modeste de 4 ha de production personnelle)...



Ce contexte limite évidemment sa vitesse de progression et l'affirmation d'un style propre pourtant très intéressant, basé non pas sur l'utilisation majoritaire du cépage furmint dans l'élaboration des moelleux, mais presque exclusivement sur l'hárslevelü (vin de base et pâte d'aszu).



Avec ce cépage moins riche que le furmint, Istvan Varga tente d'affirmer une vision du Tokaj peut-être initialement moins en complexité, mais davantage en fraîcheur et en élégance. Cette idée n'est pas encore figée, le domaine étant toujours en phase expérimentale, dans l'assemblage des cépages comme à la vigne (volonté de tendre vers un esprit biodynamiste) ou encore au chai (affinage progressif de la sélection des contenants).



Cette progression, lente mais fascinante, symbolise parfaitement toute la renaissance du vignoble de Tokaj, les efforts immenses déployés de-ci de-là pour reconquérir peu à peu les terres, accompagner la vigne, renouer avec la majesté d'un vin dont on avait presque oublié les secrets...

Dégustation des vins secs

Si la gamme moelleuse cristallise les ambitions du vigneron, les quelques vins secs proposés n'en sont pas pour autant négligés ou inintéressants.

Sans aucun doute plus modestes que ceux d'Istvan Szepsy, ils se déclinent avec une certaine simplicité, mais aussi de l'élégance et de la précision, autant au nez qu'en bouche.

Leur limite actuelle est assez directement liée à l'extrême jeunesse des vignes (les plus anciennes sont réservées à la production de moelleux) sur des cépages qui, encore une fois, exigent un âge minimum d'une cinquantaine d'années pour proposer une qualité supérieure...

Sur ces versions sans sucre, le choix du furmint semble par contre plus pertinent non seulement pour sa richesse, mais surtout pour sa tenue, sa rigueur structurelle.

Furmint "Király Dulo" 2013

Très joli millésime associant maturité et acidité pour une expression complète, fruitée et florale, vive, parfaitement gainée, salivante. Bel avenir. **15/20**

Furmint "Király Dulo" 2011

Vin tendre et savoureux, salin, proposant un duo pomme/poire juteux dynamisé en finale par des touches citronnées et crayeuses. **14,5/20**

Hárslevelü "Mézes Maly Dulo" 2011

Expression assez souple, ronde, légère, simplement sympathique mais limitée. **13,5/20**

Muscat demi sec 2012

Fleur de sureau, d'acacia, raisin frais, lavande, beaucoup de retenue aromatique, de fraîcheur de bouche, de précision : muscat d'équilibriste, pur, aérien. **14,5/20**



Dégustation des vins moelleux

La gamme est ici aussi simplifiée, consacrée aux seuls 5 et 6 Puttonyos, parfois agrémentée d'une "Esszencia Aszu" lorsque le millésime s'y prête...

Les 5 Puttonyos concentrent en moyenne un taux de sucre de 150 g/l pour une acidité de 7,5g/l ; l'équilibre ressenti est d'une grande fraîcheur, avec des vins véritablement dynamiques (les amateurs de sucre pourraient même être déçus !). Ce qui profite à l'éclat aromatique comme à la "digestibilité" des vins ; au point de les destiner sans grand souci aux plaisirs de la table, même sur des plats principaux légèrement exotiques.

Le pari du 100% hárslevelü prend ici tout son sens : l'objectif d'élégance est parfaitement atteint.

Tokaj 5 Puttonyos 2008

Grand éclat du fruit, mûr et exotique, porté par une matière scintillante, précise, jouant sur l'acidité tout autant que le charme de la gourmandise. **15/20**

Tokaj 5 Puttonyos 2003

Belles nuances aromatiques, légèrement truffées, sur une déclinaison classique d'abricot sec, raisin de Corinthe, miel, agrumes et fleurs blanches ; matière fine, élégante, dense mais sans liqueur pesante, au style alerte ; belle allonge fruitée. **16/20**

A noter que ce vin fut très récemment sélectionné (et entièrement acheté) par le gouvernement hongrois pour être servi sur les tables officielles...

Les 6 Puttonyos nous font pénétrer dans un tout autre univers, fait de puissance, de concentration, mais surtout de patience.

Avec des taux de sucre moyens aux alentours de 200 g/l, des acidités d'environ 8,5 g/l, la richesse de constitution est plus évidente, même si les équilibres ne font jamais basculer dans l'embonpoint : la sensation acide finit toujours, surtout avec le temps, par dominer celle sucrée.

Tokaj 6 Puttonyos 2013

Attention : échantillon de vin en tout début d'élevage.

Superbe départ avec des bases saines de maturité du fruit et de fraîcheur acide pour un ensemble de grande élégance florale, précis et frais dans ses arômes. Sucre aérien, matière très fine, enlevée, longue... Puissance et richesse d'un 6 Puttonyos, équilibre proche d'un 5 : très bel avenir. **17+/20**

Tokaj 6 Puttonyos 2008

Attention : la pâte d'aszu est exceptionnellement 100% furmint sur ce vin. Vin de base par contre toujours 100% hárslevelü.

Richesse sirupeuse, puissance botrytisée, vin encore en construction, révélant lentement son acidité et ses nuances. Bases solides, grande densité de vin mais a clairement besoin de temps pour s'épurer et se complexifier. **16+/20**

Tokaj 6 Puttonyos 2003

Vin charnu, dense, pas encore pleinement "relâché", encore un peu tendu et serré autour de son acidité. Esprit gaillard, très généreusement aromatique (fruits secs, confits ou encore exotiques, épices), de grande persistance, mais loin de son apogée... **17,5-18+/20**

Tokaj 6 Puttonyos 1999

Attention : élevage en vieux bois (esprit plus classique) alors que les contenants actuels sont des fûts de chêne hongrois de quelques vins seulement.

Belle évansion olfactive, véritablement complexe (cire d'abeille, agrumes confits, abricot sec, fruits exotiques, épices, alcool d'orange...), grande délicatesse et soyeux de bouche, précision des saveurs, de l'équilibre, finale sans fin : un Tokaj majestueux. **18,5/20**

Tokaj 6 Puttonyos 1993

Evolution tertiaire, toujours dans un style "à l'ancienne" (encaustique, bois ciré, Havane, cèdre, traces balsamiques, presque camphrées et toujours ces notes classiques d'abricot sec...).

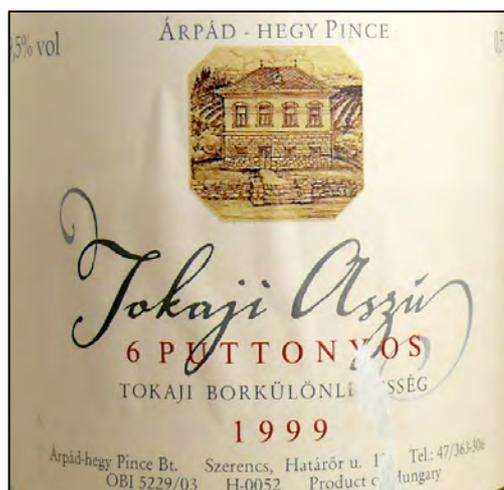
Équilibre sidérant de vin quasi sec, les 210 g de sucre étant largement compensés par l'acidité de la matière. Coffre un rien limité (n'a pas la prestance des vins d'aujourd'hui), mais message aromatique superbement nuancé. **17/20**

Pour finir, dégustation d'une **Esszencia Aszu 2002** (une sorte d'équivalent d'un 7 Puttonyos dans son procédé de fabrication) doté de 240 g/l de sucre et 12 g/l d'acidité...

Attention : ne pas confondre les Esszencia Aszu (déjà rares...) avec les ultra confidentielles Esszencia Nektar (faites à partir des jus naturellement écoulés des colonnes de pâte d'aszu)...

Vin d'une jeunesse encore parfaite, extrêmement pur, à la liqueur aussi copieuse que tonique, intensément salivant, imposant sa présence avec un naturel confondant. Plastique quasi parfaite, longueur sans fin, mais une telle fraîcheur que les arômes pourraient paraître encore trop primaires : en apparence indestructible, le vin exigera une garde conséquente pour basculer dans la complexité des grands Tokaji...

18+/20



Vignoble d'Eger

Eger est une des plus anciennes villes de Hongrie, célèbre pour ses vestiges ottomans, ses nombreux édifices baroques, sa forteresse médiévale, sa basilique (deuxième plus grande du pays), son activité thermale et sa production de cerises...

C'est aussi le nom d'une des régions viticoles du pays.

Si on peut la comparer à Tokaj pour la nature de son sous-sol ici aussi 100% volcanique, là s'arrête la ressemblance : car si le terroir de Tokaj est un véritable puzzle géologique, celui d'Eger est en apparence beaucoup plus simple...

En effet, l'ensemble de la région semble avoir été recouvert d'une énorme couche de tuf, parfois sur des épaisseurs gigantesques...

Maisons troglodytes, carrières, pierres de taille, le paysage principalement rural reflète partout l'adaptation de l'homme à cet environnement singulier...



Comme pour Tokaj, le vignoble est véritablement parsemé : pas de successions de parcelles à perte de vue, mais plutôt des îlots de vigne encerclés par la campagne (bois, vergers, jachères...), parfois plus ou moins regroupés.

Difficile même de se croire dans une région viticole : comme un retour en arrière, à une époque où nos propres campagnes étaient elles aussi modelées par la polyculture.

Pok Tamas



Si nos visites chez Istvan Szepsy ou Varga Istvan n'ont pas trop ébranlé nos repères d'amateurs hexagonaux, notre rencontre avec Pok Tamas nous ouvre les portes d'un univers plus inattendu... Quant au parcours de l'homme, mais aussi quant à ses méthodes de vinification...

Tout commence pour lui en 1981 : il est alors chercheur dans l'institut œnologique de Eger (spécialisation en viticulture) pendant 4 années.

En 1985, il s'envole pour la Californie afin d'y suivre une formation d'œnologue : le voici wine maker, dans le plus pur style moderne international !

S'ensuivent des expériences comme chef de production pour le compte d'un domaine appartenant à la famille Antinori, puis pour un autre gros domaine hongrois tourné vers l'export américain...

Pourtant, l'homme qui nous accueille aujourd'hui ne ressemble pas vraiment au "Michel Rolland hongrois" que j'imaginai... Nous sommes dans une petite vallée étroite, entièrement dédiée à la culture maraîchère ; pas une vigne, pas un bâtiment ; juste quelques portes à même la roche dans un style troglodyte des plus rustiques...

Environnement dépouillé, simple, à l'image du vigneron...

En 1995, en parallèle de ses activités, Pok Tamas commence à planter des vignes sur les terres familiales, reconquête qu'il continua jusqu'en 2004.

Sa reconversion pour le moins radicale était entamée...

Aujourd'hui, le vigneron travaille sur environ 5 ha en production très dispersée tout en exerçant en parallèle le métier d'enseignant à l'institut œnologique d'Eger.

Il a récupéré la cave troglodyte de son grand-père et, à l'image de cet environnement sans artifices, produit un vin dans un esprit des plus traditionnels, voire ancestral, à mille lieues des méthodes œnologiques modernes qui l'ont façonné à ses débuts...

Sur ses terres, le travail de la plante est très proche de la culture "raisonnée" pratiquée chez nous, pas totalement bio mais de plus en plus proche dans la démarche ; rien de bien nouveau pour l'amateur de passage...

Une fois dans la cave, tout change et nos repères s'éloignent vite...

Le chai est parfaitement "brut", une sorte de grotte creusée à même le tuf, au sol usé par les pas et le matériel.

Une première partie mouvementée où s'entremêlent sans aucun ordre bombonnes, outils, bassines en plastic, casiers, bidons, ustensiles en tout genre... : c'est la pièce de vinification !

Une seconde plus "classique", faiblement éclairée, recouverte de gravillons fins : seuls les fûts y sont entreposés ; la cave de vieillissement.

Aucun matériel mécanique, pas de climatisation, ni cuves, ni pressoir !

Pourtant tout est sous nos yeux...

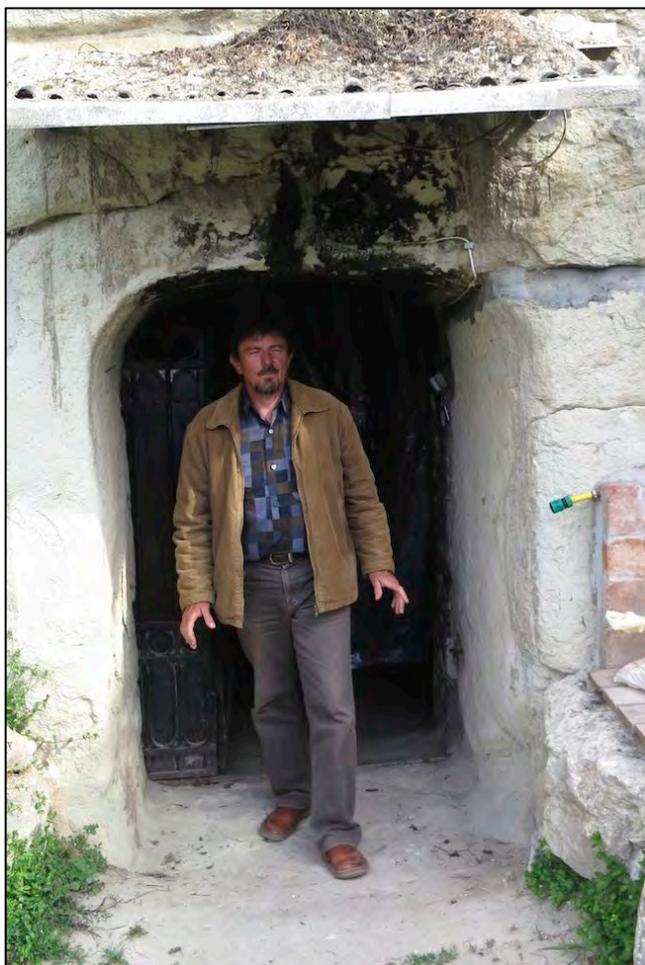
La récolte est manuelle, égrappée, naturellement rafraîchie en cave.

Puis les raisins sont placés dans ces grosses bassines plastiques ouvertes pour une macération pelliculaire systématique :

- 1 à 7 jours pour les blancs (selon le taux de phénols)
- environ 5 semaines pour les rouges (quasiment jusqu'au début des malos)

Ces bassines sont laissées à l'air libre, le chapeau juste brassé à la main, avec une infime protection de SO₂ en surface.

En fin de macération, les raisins ne sont pas pressés : le jus est récupéré par gravité au travers d'un filtre mécanique, le reste, grossièrement passé dans une passoire de cuisine, libère un jus isolé du premier.





Ces procédés de vinification par macération pelliculaire (notamment sur les blancs), sans pressurage, remontent à l'Antiquité gréco-latine et n'ont rien d'un effet de mode (ou d'une redécouverte, comme c'est le cas depuis une vingtaine d'années en Italie ou plus récemment aux Etats Unis avec les fameux "Orange wines", voire même en France) mais correspondent bel et bien à des traditions hongroises ancestrales.

Les vins sont ensuite entonnés.

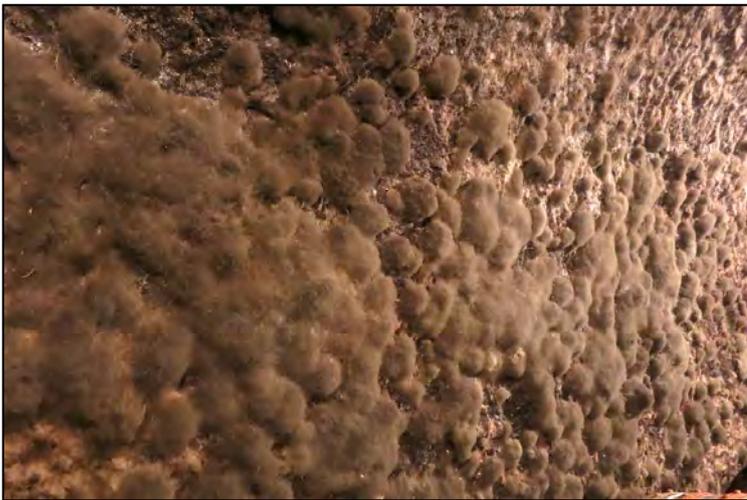
Les blancs font leur fermentation alcoolique en 3 à 4 mois sur levures indigènes, restent libres ensuite de faire ou non leur malo ; élevage sur lies, batonnage régulier.

Pour les rouges, la fermentation malolactique peut être capricieuse, nécessitant parfois plusieurs années ! Pok Tamas nous raconte même quelques anecdotes, notamment la possibilité de sortir les vins au soleil pour les réchauffer et ainsi stimuler les levures ; ou encore embouteiller les vins non terminés, les laisser "se faire" 3 ans supplémentaires sous verre, surveiller leur évolution et, une fois satisfaisants, seulement les commercialiser...

Quand toutes les fermentations sont achevées, l'élevage est poursuivi encore une année supplémentaire, avec ajout infime de SO₂.

Les blancs ne sont jamais filtrés.

Tous les vins sont mis en bouteilles avec une nouvelle dose de SO₂, toujours infime.



Outre ces procédés archaïques locaux, cette visite fut aussi l'occasion de découvrir des cépages autochtones :

- le leányka (littéralement "petite fillette", terme plutôt péjoratif soulignant la réputation légère du cépage) : raisin blanc facile, de caractère plutôt neutre, mais typique de l'Eger
- le kekfrankos : cépage rouge du bassin carpatien, le plus répandu en Hongrie, lui aussi facile à cultiver, productiviste, exigeant une sévère maîtrise pour des ambitions qualitatives
- le kadarka : rouge balkanique qui a trouvé sa terre de prédilection en Hongrie, c'est un cépage peu productif et fragile

Le vigneron cultive aussi le furmint, l'hárslevelü, le pinot noir, les cabernets franc et sauvignon.



Dégustation des vins en cours d'élevage

Si les cabernets ainsi que le furmint et l'hárslevelü sont élevés assemblés, les autres cépages restent distincts jusqu'aux assemblages finaux.

Une séance verre en main dans la salle d'élevage permet d'apprécier l'expression de ces vins particuliers :

- le furmint et l'hárslevelü proposent une déclinaison très florale, gainée par l'acidité ainsi qu'une légère sensation tannique. Du caractère, mais pas de brutalité, voire même une certaine élégance.
- le leányka est lui plus gourmand, gorgé de fruits jaunes, aux saveurs là aussi presque tanniques, très "peau de raisin"
- le kadarka semble plutôt mince et glissant, un peu comme un pinot ou un gamay, relevé de notes épicées
- le kekfrankos est plus charnu, tannique, corsé (caractère un rien "sauvage"), marqué par la cerise noire et le poivre
- les cabernets jouent habilement sur le fruit et le végétal, avec des bouches très structurées, des finales de nouveau épicées (paprika)
- le pinot noir est fidèle à ses arômes de cerise kirschée, assez éclatant au nez, plus strict et froid en bouche, un peu comme certains rouges beaunois

Dans l'ensemble, la gamme entière présente des qualités tant sur le plan aromatique (aucune déviance mais des expressions pures) qu'en terme structurel : des vins de caractère, savoureux, assez rigoureux.

En découvrant cette "grotte" et ces méthodes de vinification, je dois reconnaître que je ne m'attendais pas à cette précision de résultat...

Dégustation des vins en bouteille

Leányka 2011

(Lies du 2010 utilisées avec le moût du 2011 - macération pelliculaire de 7 jours)

Fruits jaunes, pomme au four, beurre, raisin, agrumes, fleurs blanches.

Matière haute en saveurs (CO2, amertume, acidité, tanins), avec un caractère très singulier (très peau de raisin), portée par des arômes frais, précis, quasi gourmands. **15/20**

Furmint/Hárslevelü 2011

(Malo faite)

Réduction passagère (liée aux lies) ; agrumes, abricot, anis, miel, fleurs blanches, craie humide.

Bouche veloutée, voire grasse (malo), enrobant l'acidité tout en restant élégante. Déroulé assez ample mais bien fuselé, finissant en évocation plus tannique et "minérale", sur la matière sèche et la craie. **14,5-15/20**

Kekfrankos "Nagygalagonyas" 2011

Confiture de fruits rouges, griotte, fraise, épices.

Bouche juteuse, fine, fruitée, de style mûr mais élancé, bien gainé (structure tannique très fine) : bel équilibre et belle conduite. **15,5-16/20**

Assemblage tous cépages 2011 "Bikaver"

(Assemblage traditionnel de la région d'Eger)

Vin assez consensuel, harmonieux, sans la sauvagerie devinée précédemment, mais toujours avec de la précision dans les tanins, un caractère juteux et délicatement fruité. **14/20**

Domaine Bolyki

Changement brutal de contexte...

On quitte le monde artisanal, l'obsession qualitative, la culture idéaliste du grand vin pour aborder l'univers de l'entrepreneur aussi narcissique que réaliste, une sorte de vigneron "branché", cultivant avec davantage de soins son image que ses propres vignes... Ici, on surfe sur la vague des modes éphémères et virevoltantes prisées par la jeunesse dorée, la jet set locale : vins "technos", souples, arrondis et aromatiques, myriade de cuvées et d'étiquettes colorées, communication soignée, réseau de distribution maîtrisé, rien n'est laissé au hasard, jusqu'aux prix, très agressifs, garantissant un écoulement généreux...

Le must est de toute évidence le site du domaine, lieu extraordinaire au cœur d'une ancienne carrière de tuf débitée en tronçons cubiques gigantesques, eux-mêmes creusés avec la même démesure pour proposer chai, cave d'élevage, salles de dégustation et de réception aux décors imposants...

Ambiance rythmée par le son de la musique électronique, personnel très jeune, on hésite entre bar à vins "tendance" et entreprise de spectacles... D'ailleurs le domaine cultive l'événementiel, organise concerts ou autres mariages de luxe...

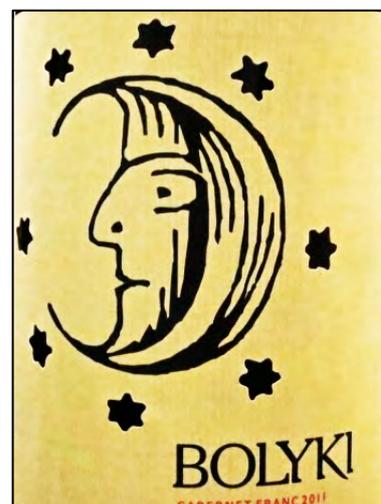
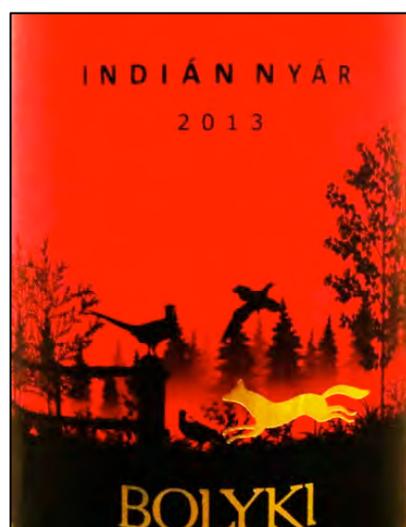
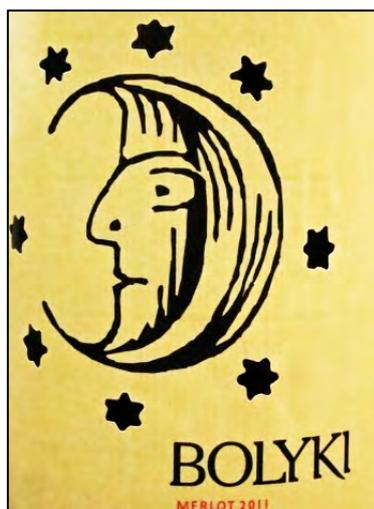
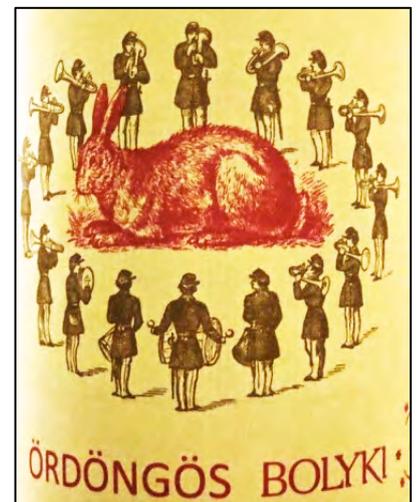
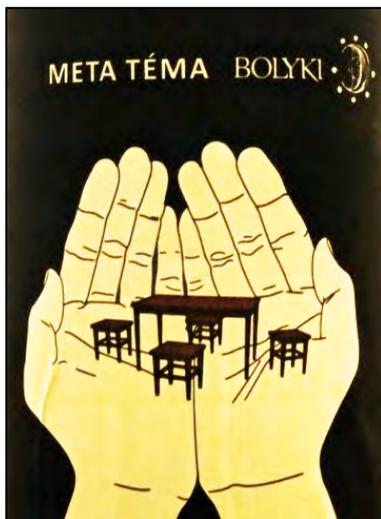
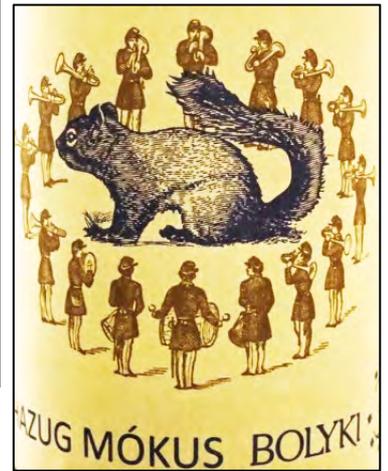
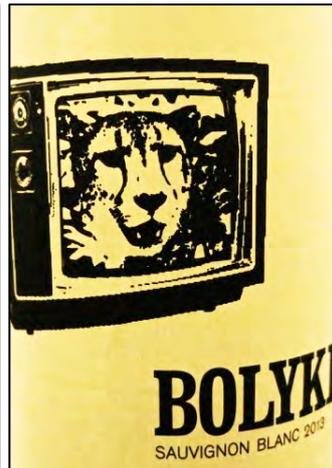
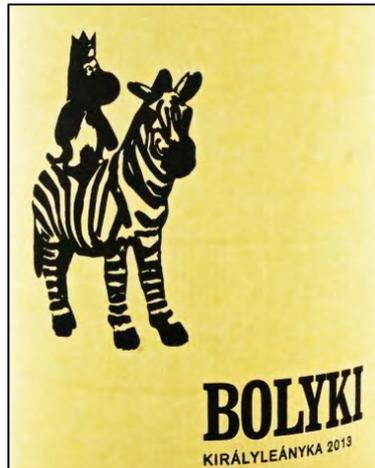
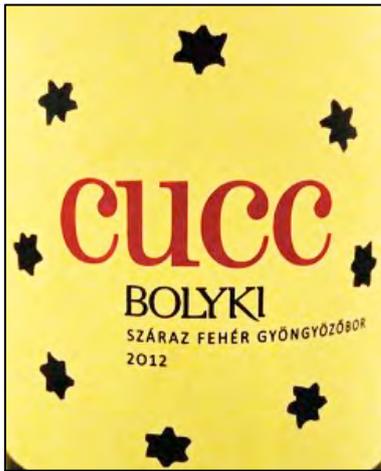
Nous sommes parfaitement reçus par le jeune œnologue du domaine lequel nous réservera la salle principale de réception (une immense pièce voûtée à la mise en scène médiévale qui m'évoque davantage les chevaliers de la table ronde que l'intimité d'un fond de cave...) pour nous présenter une grande partie de la gamme, effervescente ou tranquille, blanche ou rouge, jonglant entre cépages locaux et français...

Vins donc faciles, sans âme mais aussi sans fausse note, consensuels ; réfléchis.

Pas de quoi rentrer dans les détails en suscitant l'intérêt, mais le résultat est là : ça marche !

Dans l'industrie du vin hongrois, ce genre de réussite locale, hors Tokaj, paraît bien méritante et même si elle n'excitera pas l'expert (sauf pour les lieux...), c'est une sorte d'encouragement pour toute la filière.





Imre Kalò



Pour être honnête, de tout notre programme hongrois, la perspective de cette visite était de loin ma principale source d'excitation...

Aujourd'hui, c'est tout simplement mon plus grand souvenir de rencontre, de découverte, de moment passé au fond d'une cave... Inoubliable... Au point d'être obsédé d'y revenir un jour...

Imre Kalò fait partie de ces personnages "atypiques" au talent génial (ou fou, c'est selon...), sensible, intuitif, créatif, inclassable, anti conformiste (et pourtant traditionaliste !), allergique aux carcans administratifs, aux modes et artifices de ce monde...

Trapu, de taille modeste, casqué d'argent pour une soixantaine approchante, la poigne ferme, le regard noir malicieux, le verbe généreux et le rire facile, débordant d'idées, d'envies, passionné, profondément bon vivant, c'est le genre d'homme pour qui la vie sera toujours trop courte...

Imre Kalò n'est pas vigneron ; c'est un garde forestier. Ou plus exactement un homme des bois, voire un homme de la nature, c'est selon...

A ces heures perdues, il chasse, il pêche, il jardine, il cueille et s'occupe de sa passion, le vin. Passion ou, plus exactement, sa seconde religion...

L'homme croit, l'homme est convaincu et, pourtant sans mysticisme ni naïveté (ni aucune connaissance œnologique), agit à l'instinct, certain que la nature environnante est une œuvre déjà parfaite dans laquelle il suffit d'avoir la foi.

Nos amis "naturalistes" hexagonaux, fiers de leurs poignées d'années d'existence et de leurs guides encore contemporains, peuvent aller se rhabiller : si le mot "nature" mérite un usage, aussi impropre soit-il, c'est bien ici... Pourtant, Imre Kalò n'invente rien : il perpétue presque à l'identique des gestes et savoir-faire hongrois vieux de 2000 ans !

Imre Kalò n'est donc pas vigneron, mais le poil à gratter d'une administration hongroise qui lui refuse cette reconnaissance, lui interdit tout classement, mais aussi la vente de sa production.

Officiellement paria, mais tout officiellement icône, l'homme ayant été récemment élu "vigneron des vigneron" par ses pairs... Plus que jamais se cultive ici le paradoxe, l'irrationnel voire l'incompréhensible, l'homme défiant les lois de son pays comme celles de l'œnologie.

Avec succès.

"Il suffit d'avoir la foi..."

Le terroir d'Eger est, à ses yeux, un don divin, terroir parfait à la tonalité volcanique omniprésente. Sa complexité, sa variété, n'ont pour lui pas d'égal à travers le monde viticole, considérant même bien plus accessible notre puzzle bourguignon.

Ici, les fruitiers comme la vigne peuvent s'épanouir, quels que soient les variétés ou les cépages ; il a d'ailleurs quasiment "tout" expérimenté, la plupart du temps avec succès, transcendant même certains cépages déclarés partout ailleurs sans grand intérêt.

"L'essentiel est de savoir observer la nature, savoir conjuguer avec elle".

Savoir l'accompagner aussi, l'aider à trouver son équilibre seule.

Travaux manuels, à cheval, application préventive d'une mixture unique (huile de colza, chaux et cuivre), aucun traitement curatif : *"Si la vigne est attaquée, elle doit se défendre seule... ou mourir. Et si la récolte est détruite, ce n'est pas bien grave : j'ai assez de vin en cave..."*



Rendements : 20 hl/ha en vins secs, 5 hl/ha en vendanges tardives.

L'objectif de maturité du raisin est particulièrement élevé, l'homme (et les goûts hongrois) ne craignant pas la surmaturité, la richesse, l'alcool, le sucre.

Il a d'ailleurs une affection singulière pour le botrytis, parvenant à le "dompter" sur des cépages comme le merlot, le cabernet sauvignon, le pinot noir, le turan et bien d'autres encore pour en faire des vins moelleux aussi délicieux qu'inattendus...

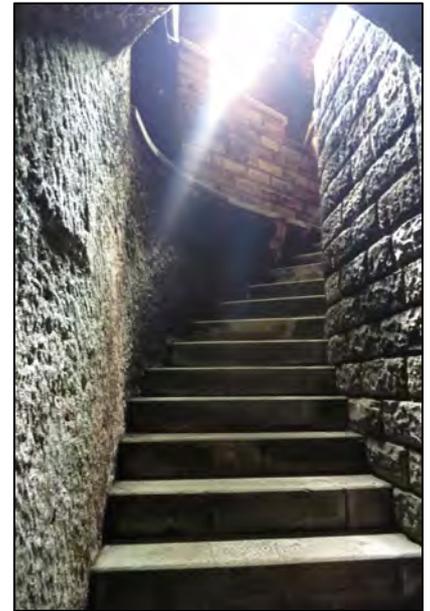
Cette "maîtrise" particulière du botrytis a d'ailleurs intrigué la communauté scientifique (sous l'impulsion d'une thèse rédigée par sa propre fille) avec la découverte dans ses vignes de 8 variétés de botrytis jusqu'alors jamais répertoriées...



L'homme ne vend pas de vin, ne sort pas de chez lui ; mais reçoit beaucoup...

Socialiste, humaniste, il ne conçoit la vie qu'en cultivant la convivialité, en offrant ce qu'il possède, par amour pour le vin et les hommes. Hongrois ou étrangers, amateurs ou professionnels, Imre Kalò accueille environ 1000 personnes par an (sans agenda ni pense-bête), dans ses caves, parfois dans ses vignes et toujours à sa table ; gracieusement.

"Le vin est la plus noble des nourritures de l'homme ; on se doit d'en parler, de l'échanger, de le partager."



Descendre dans sa cave, c'est comme entrer dans un lieu sacré, une sorte de crypte creusée par le vigneron à même le tuf volcanique. On y accède directement depuis sa maison (vieille de 400 ans) par un escalier en pierre surplombé de l'inscription *"Bienvenue dans ma demeure"*...

Accueil religieux dans une sorte de "chapelle" dédiée à St Vincent, méli mélo de bouteilles sans étiquettes et de sculptures féodales, entre visages romans, aigles royaux, vieux pressoir en pierre disposé en autel. Autre alcôve aussi mystérieuse, mélangeant verres cassés et flacons toujours anonymes... Puis c'est un enchaînement de couloirs dans la roche brute, froide et noircie, habitée sans aucune logique par des alternances de bouteilles et de barriques...

Environ 200 vins différents en élevage (avec parfois des micro cuvées de 40 litres !), plus encore de flacons de tout cépage, tout millésime, autant de témoins d'une vie guidée par la "folie" créatrice, l'expérimental, l'instinctif... Un véritable capharnaüm pour le visiteur, une évidence dans la mémoire de notre homme pour qui chaque fût, chaque bouteille, a une histoire qui ne demande qu'à être comptée, avant d'être bue.



Imre Kalò vinifie comme les premiers vigneron hongrois.

Egrappage manuel (sélection exclusive de baies de qualité jugée parfaite pour éviter les déviances), pas de foulage.

Macération en cuve ouverte de tuf émaillé ou demi foudres tronçonnés ; pour les rouges (potentiellement tout l'hiver) comme pour les blancs (parfois jusqu'à 2 mois).

Chapeau grossièrement "remué" avec un instrument en bois des plus minimalistes, sulfitage (par vaporisation) à doses ridicules.

Récupération des jus par gravité exclusivement, jamais de pressurage (le marc est donné à des amis producteurs d'eau de vie, sans doute excellente !).

Fermentations très lentes et longues, parfois de plusieurs années (température de cave très froide, aux alentours des 10° constants).

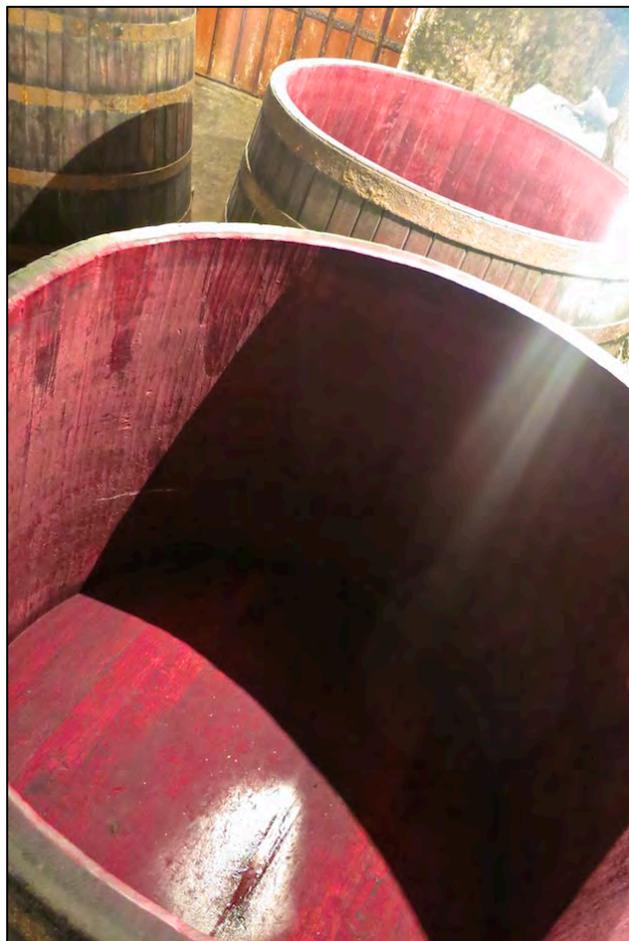
Assemblage ou non selon les envies et les intuitions.

Maîtres mots : *"ne toucher à rien, être patient"*.

Elevages en fûts à durée indéterminée, Imre Kalò n'embouteillant que des vins ayant atteint (parfois au bout de très longues années) une forme de "perfection" que lui seul est capable d'estimer. La majorité ne verra d'ailleurs jamais la bouteille et sera intégralement bue à la pipette, parachevant un cycle complet de vie dans ce lieu sacré de conception...

Bien entendu, pas de levurage, batonnage, filtration ou quelconque manipulation...

"Ne toucher à rien"...



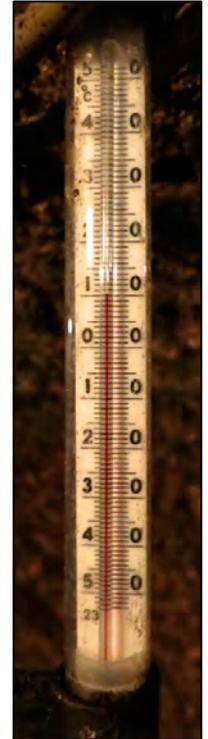
Déguster chez Imre Kalò, c'est arrêter le temps.

Arrêter de compter aussi, les verres qui défilent faisant rapidement perdre toute clairvoyance mathématique. Car ici, bien-sûr, on ne crache pas.

Les histoires de vigne, de raisin, de chai, se mêlent aux histoires en tout genre, drôles, politiques, engagées, "philosophiques" ; les verres défilent, les blagues aussi, et la dégustation prend une tonalité à nulle autre pareil, folle, profondément jouissive et hédoniste.

"L'intérêt n'est pas que dans le vin, mais aussi dans le moment, dans les hommes."

Ici, on vit intensément même sous terre...



8 heures de visite, 38 vins goûtés (mon privilège d'« étranger » m'autorisait un usage modéré d'une petite carafe en guise de crachoir) et une copieuse entracte gastronomique :

*Bouillon de faisán (avec la bête)
Saucisse chaude de cochon noir
mangalitca (race hongroise
proche du pata negra ibérique)
Goulasch de mouflon et cerf
Pâtes et chou confit à la
hongroise*



Bien entendu, le gibier a été tué par le vigneron, le porc provient de son propre élevage et le chou du jardin... Quant au niveau culinaire, Attila n'a pu que valider la qualité rarissime de ces plats traditionnels...





Boire un vin de Kalò, c'est accéder à un monde sensoriel singulier où les goûts et les odeurs se conjuguent avec intensité, relief et nuances.

L'alcool, l'acidité, les tanins, le sucre, en blanc comme en rouge, jouent avec les extrêmes sans pour autant basculer dans la vulgarité ou l'excès, mais plutôt en se combinant avec une justesse étonnante. La macération, le jus gravitaire semblent être la clé d'une concentration rare, d'une puissance omniprésente mais jamais grossière, offrant au passage des finales interminables, comme si les vins restaient "accrochés" au palais...

Pas facile pour autant d'apprécier cette vigueur de goût avec évidence tellement mon palais est habitué à plus de mesure ; le sucre résiduel de certains rouges, notamment, s'éloigne de mes modèles, surtout bourguignons ou ligériens.

Les expressions aromatiques sont toutes aussi généreuses, pleinement fruitées et florales, étonnamment pures au regard des méthodes œnologiques : parfois un rien "oxydatives" mais très loin des défauts caricaturaux de vilains "natures", elles révèlent de vastes partitions, complètes, originales, souvent très mûres (la vendange est toujours tardive), sans artifices boisés.

Malgré les apparences, les déclinaisons hautes en "couleurs", les vins démontrent bel et bien maîtrise, précision, finesse dans les expressions comme les textures.

Loin de toutes conventions, dotés d'un caractère profond, évolutifs, surprenants, chaque fois uniques, les vins de Kalò présentent un petit quelque chose de génial, explorant des univers inconnus, allant jusqu'à bousculer les certitudes de l'œnologie moderne.

Coup de cœur intime pour les blancs dont l'univers organoleptique me paraît carrément fascinant.



Dégustation

Avis au lecteur : l'énumération est longue, sans doute fastidieuse.

Mais, par curiosité, j'encourage la lecture au moins des cépages et des quelques détails techniques précisés, lesquels donneront une idée précise du "non conformisme" et du dynamisme du vigneron.

A noter que les vins ont tous été dégustés à température de cave, c'est à dire 10°, fraîcheur sans doute judicieuse pour tempérer la fougue gustative de ces vins peu communs...

Ultime précision : j'ai volontairement choisi de ne pas noter ces vins.

Parce que je pense difficile de les apprécier avec ma culture au formatage très différent.

Mais surtout parce que le moment avait une telle part d'irréel, d'irrationnel, d'émotionnel qu'aucun nombre ne pouvait en faire une synthèse satisfaisante et honnête.

Echantillon n°1 : assemblage de Rieslingszilvani et Irsai Oliver - millésime 2012

72 h de macération pelliculaire

70% de la fermentation réalisée en cuve, le reste en tonneau sur lies épaisses (sans batonnage)

Tiré sur fût

Fraîcheur et spontanéité de goûts comme d'arômes, acidité, tanins (impression de peau de raisin), CO2 très fin, sève muscatée, vivifiante.

Echantillon n°2 : 50% Chardonnay, 25% Leányka, 25% Rieslingszilvani et Irsai Oliver - millésime 2013

Chardonnay ramassé mi-October

Tiré sur cuve avant élevage

Pulpe grasse et mûre, mais tonique, zestée, fort sapide, évoluant rapidement d'une réduction grillée vers une expression florale et citronnée plus dégagée. Etonnante maturité d'expression dès sa naissance...

Echantillon n°3 - 100% Tramini - millésime 2009

Cépage archi basique jamais produit ni élevé de façon ambitieuse

Tiré sur cuve

Grande élégance formelle, jus fin et suave, intensément salivant, message malté, riche, en clin d'œil à certains Savennières.

Echantillon n°4 : 100% Zold Velteni - millésime 2007

Cépage autrichien peu considéré en Hongrie, rarement élevé, mais selon lui adapté parfaitement au terroir d'Eger à condition de réduire sa générosité naturelle - 25 hl/ha

Tiré sur cuve

Spectre généreusement fruité (fleurs, mandarine, zestes confits, Reine Claude, pêche de vigne), reliefs gustatifs entre très léger résiduel, amertume, sensualité de chair : s'aborde comme un vieux riesling VT qui aurait intégré son sucre. Excitant et long.

Echantillon n°5 : 100% Leányka - millésime 2007

Pour lui, cépage gentil mais parfaitement harmonieux, délicat, pouvant vieillir avec un charme superlatif : "Plaisir des femmes... pour les hommes !"

Tiré sur fût

Message de grande sensualité, caressant, glissant avec langueur sans être anodin ni trop facile, virevoltant depuis la tourbe, le Bourbon, la noisette, la pomme au four jusqu'à des tonalités plus pures de mandarine, brugnons caramélisés, tarte aux mirabelles... Envoûtant !

Echantillon n°6 : 50% Zold Velteni, 50% d'assemblage Muscat de Lunel, Furmint, Hárslevelü, Tramini - millésime 2013

Tiré sur fût

Richesse plus pudique, précise et retenue, version florale et finement fruitée (agrumes, fruits blancs) captée par la "minéralité" du furmint, très présente, accompagnant le vin avec rigueur et allonge. Equilibre très digeste.

Echantillon n°7 : assemblage Pinot Noir et Turan - millésime 2013

Turan : croisement entre Kadarka, Merlot et Csabagyongye (cépage blanc)

Imre Kalò a gagné un procès contre les instances de l'appellation qui exigeaient la destruction de cette vigne

Vendange très précoce pour le domaine (21 Septembre)

Tiré sur fût

Fraîcheur encore candide (violette, cassis, cerise, trait de vert), croquant et vitalité, tanins précis et discrets sur cette matière mûre mais articulée, très salivante.

Echantillon n°8 : 100% Merlot - millésime 2013

Vendange encore assez précoce sur cette année fraîche (21 Octobre)

Tiré sur fût 2013

Merlot construit, goûteux, épuré sur des notes de cassis, cerise noire, à la générosité (soupçon de sucre) disciplinée par la vigueur acide, l'exactitude des tanins et la fraîcheur mentholée.

Echantillon n°9 : 100% Merlot - millésime 2011

Petite parcelle (0,5 ha) d'une vigne jeune (13 ans), taillée très bas (à hauteur de genou) car terroir très froid (cherche la chaleur du sol)

Tiré sur fût

Maturité encore une fois bien gérée, en relief, proposant jus et vitalité malgré le sucre résiduel, la richesse d'un fruit confit ou écrasé, la poudre de cacao. Séduction immédiate.

Echantillon n°10 : 100% Cabernet Sauvignon - millésime 2012

Macération de 120 jours

Fermentation inachevée (peut durer deux ans supplémentaires, ce qui semble ici tout à fait normal...) mais déjà 14,5° d'alcool !!!

Tiré sur fût

Accueil racinaire, terreux et persillé, destiné à disparaître pendant la fermentation.

S'évapore d'ailleurs une fois aéré, livrant alors une belle cerise noire, du poivron rôti, une bouche charnue, sphérique mais sans mollesse, juste, avec la distinction et la fraîcheur nécessaires.

Echantillon n°11 : 100% Pinot Noir - millésime 2008

Vendange en Octobre sur un raisin volontairement atteint par le botrytis (aspect proche des raisins récoltés pour la pâte d'aszú des Tokaj)

Tiré sur fût

Pinot voluptueux, lascif, effleurant les muqueuses avec sensualité sous de merveilleuses spirales fruitées (abricot, pêche, poire pochée, fruits rouges macérés). Univers insolite, presque érotique mais sans racolage, toujours élégant, frais et nuancé.

Echantillon n°12 : 100% Pinot Gris - millésime 2013

Macération de 36 à 48 heures

Seulement 200 litres produits

Tiré sur fût - fermentation inachevée

Exploration d'un monde inconnu sur cette version saumonée, visqueuse, aux parfums de fruits rouges évidents (fraise des bois), dotée d'une force presque brutale, ardente, tout juste tempérée par le gaz carbonique et l'acidité. Je ne pensais pas le pinot gris capable d'une telle extraversion.

Echantillon n°13 : 100% Pinot Gris - millésime 2011

Moins de 6 heures de macération, aucun remuage des baies, jus exclusivement récupéré sous le poids des raisins

Tiré sur fût

Plus "conventionnel", doré, épanché sur la poire pochée, le beurre frais, la nectarine, l'abricot, les fleurs blanches, de nouveau cette fraise ; corps pulpeux, opulent, aux saveurs tanniques et acides pertinentes qui accompagnent le vin longuement. Reste impressionnant...

Echantillon n°14 : 100% Sauvignon Blanc - millésime 2011

Vendange de raisins très mûrs (17° d'alcool potentiel)

7 semaines de macération !!!

Tiré sur fût

Robustesse, densité, mâche tannique, autant de goûts insolites sur ce sauvignon si peu ordinaire, bavard (caramel, fruits pochés, framboise), non sans une certaine fragilité florale, cette trame acide sous-jacente fidèle aux vins du domaine. Le voyage sensoriel continue...

Echantillon n°15 : 100% Riesling Italien - millésime 2003

Riesling italien ou welschriesling (rien à voir avec le riesling alsacien)

Vendange le 18 Octobre, moitié du raisin botrytisée (20° d'alcool potentiel)

Pas de macération

Tiré sur fût

Feu d'artifice d'odeurs botrytisées (ananas rôti, mangue séchée, abricot sec) comme d'intensité physique (alcool, acidité, tanins, amertume), gros tempérament et détermination, finale infinie sur le kumquat confit, les fruits secs, la peau de mandarine... Un colosse !

Echantillon n°16 : 100% Zold Velteni - millésime 2011

Tiré sur fût (fût neuf, uniquement pour augmenter le parc de barriques)

Matière ambrée, très concentrée, grasse, serrée par les tanins et l'impression minérale, ne lâchant rien, trapue, juste affinée sur une fin de bouche salivante, longue, imprégnante. Bois présent qui pourrait laisser imaginer le grillé d'un chardonnay (en Grand Cru !).

Vin n°17 : 50% Chardonnay, 50% Zold Velteni - millésime 2002

Mis en bouteille après 11 ans et demi de barrique !!!

Complexité inouïe jouant sur les déclinaisons fruitées, épicées, confites et ranciotées, portée par une matière tout aussi nuancée par l'acidité, le gras, les amers, les tanins ; parfums, énergie, poids, persistance, le vin impose sa démesure avec une assurance déconcertante. Enorme claque...

Vin n°18 : Rosé 100% Cabernet Sauvignon - millésime 2007

Jus tiré maximum après 4 heures de macération

Mis en bouteille après 6 ans d'élevage !!

Rosé XXL, cuivré, épais, athlétique, glycéринé, faisant jaillir la fraise, la framboise, la pêche de vigne, le Quinquina, le clou de girofle, déroulant avec cette puissance hors normes à laquelle on s'habitue peu à peu. Nécessite la table et le gibier pour amadouer ses ardeurs...

Vin n°19 : 100% Cabernet Franc - millésime 2009

Mis en bouteille après 4 ans d'élevage (depuis 1 mois et demi), sans soufre

Identité Priorat, noire, épaisse, cacaotée et complotée, dans un esprit VDN mais au jus appétant, jamais saturant malgré la richesse de constitution. Service frais indispensable pour contenir ses décharges gustatives.

Vin n°20 : 100% Syrah - millésime 2007

Combinaison de finesse, fraîcheur florale et gourmandise tant par les traces de sucre que le fruité mûr et chatoyant, incroyablement jeune (cassis, cerise confite, fraise au sucre, olive noire).

Vin n°21 : Kekfrankos - millésime 2002

Année solaire

Mis en bouteille après 5 ans d'élevage !

Douceur charmeuse mais dessin détaillé, raffiné, misant cette fois sur la délicatesse, la retenue, la magie olfactive d'un nez versatile, jonglant avec l'air entre arômes de griotte, peau d'agrumes, camphre, graphite, terre humide, tabac froid, girofle, cèdre, raffle...

Vin n°22 : 100% Merlot - millésime 2000

Vendangé le 30 Septembre avec 3 à 4 semaines d'anticipation (année solaire)

En bouteille

Trio rituel fruit/douceur/acidité (sans l'alcool cette fois) sur ce merlot "classique" (cerise noire, menthe, paille, cacao), mûr, singulièrement jeune (les vins semblent ne pas vieillir dans ces galeries de tuf), très glissant, paisible, à la finale propre et posée sur des tonalités résineuses et camphrées.

Vin n°23 : 100% Cabernet Sauvignon - millésime 2008

Vendange tardive à moitié botrytisée !!

En bouteille

L'exploration gustative se poursuit sur ce cabernet rabelaisien, véritable bombe fruitée, confite et chocolatée, à la gourmandise jaillissante, assumée, ces goûts et ces nuances prononcées, mais (et c'est là toute la magie des vins de Kalò) sans jamais perdre l'équilibre ni ce jus sapide qui signe les beaux cabernets. Au point d'en oublier la vendange tardive...

Echantillon n°24 : 50% Pinot Noir, 25% Syrah, 25% Kekfrancos - millésime 2006

Réalisé pour les 18 ans de sa fille

Tiré sur fût !!

Fondu invariablement réussi entre douceur, acidité, tanins ; belle accroche, pas tant de facilités, un vin de caractère, profond, valorisant le fruit avec panache (griotte, noyau, amande, confiture de fraise). Pas loin de certains repères italiens.

J'insiste encore sur le caractère excessivement jeune et pur de quasiment tous les vins dégustés (malgré l'absence de soufre).

Echantillon n°25 : 100% Syrah - millésime 2011

Macération de 70 jours !!

Selon le vigneron, mérite 2 ans d'élevage supplémentaires

Tiré sur fût

Tournure sauvage, serrée, ligneuse (effet millésime et macération longue), mûr et volubile (cassis, poivre, rafle, violette), mais fraîcheur et rigueur dominant les débats.

Echantillon n°26 : 100% Cabernet Franc - millésime 2011

Tiré sur fût

Densité, concentration, extrait sec, on retrouve cette force de goût auquel s'ajoute le caractère un peu terreux et végétal du cépage ; la générosité et la richesse du fruit n'en sont que davantage équilibrées.

Echantillon n°27 : 100% Pinot Noir - millésime 2013

Vendant 100% botrytisée le 25 Octobre (22° d'alcool potentiel) !!!

80 jours de macération !!

16° d'alcool final

Tiré sur fût

Abondance fruitée et sucrée d'un VDN mais sans la "violence" du mutage, apprivoisée, digeste, à la définition très précise, élégante. Toute l'extraversion du botrytis associée à la fragilité du pinot : encore une découverte, toute en séduction.

Echantillon n°28 : 100% Syrah - millésime 2013

40 jours de macération

Tiré sur fût - fermentation inachevée

Syrah de grandes mensurations, puissante, sucrée (fermentation inachevée), tannique, explosant en bouche plus qu'au nez, subtil, poivré, réglissé et camphré.

Echantillon n°29 : Turan mélangé avec un mout de Cabernet Franc/Syrah - millésime 2013

Utilisation d'un marc en partie déjà fermenté pour une seconde fermentation avec du raisin frais : technique utilisée à Tokaj

Tiré sur fût - fermentation inachevée

Douceur orientale (datte, figue, épices) traduite avec évanescence, gracile, glissante, proche d'un grenache de Reynaud, la fraîcheur en plus. C'est génial !

Echantillon n°30 : 100% Pinot Noir - millésime 2011

Vendange le 4 novembre sur un raisin 100% botrytisé (raisin aszu) !!!

Elevage de 100 litres (pour 600 pieds de vignes)

Plus de 100 g de sucre résiduel

Tiré sur fût

Complicité étincelante entre les parfums botrytisés (fraise, framboise, griotte, noyau, abricot, pêche de vigne, raisin de Corinthe, fleurs, cannelle) et de la grâce formelle du pinot noir. Gourmandise en dentelle, aérienne, sapide, proposant un niveau d'élégance et de fraîcheur exceptionnel pour un rouge sucré.

Echantillon n°31 : 100% Riesling Italien - millésime 2003

Vendange du 17 Octobre, entièrement botrytisée

30 jours de macération (processus d'élaboration très proche d'un Aszu Esszencia Nektar) !!!

Tiré sur fût

Vagues déferlantes d'odeurs (poire au sirop, pomme caramélisée, abricot sec, noisette, malt) et de saveurs, richesse "mâcheuse", corpulente, pourtant remarquable d'équilibre. Finale en queue de paon.

Echantillon n°32 : 100% Zenit - millésime 2005

Vendange en Septembre, 100% botrytisée

Raisins d'un autre vigneron destinés au déclassement ou la distillerie !

Tiré sur fût

Ambre brunissant ; on se rapproche d'un profil de Tokaj dans l'expansion aromatique (datte, abricot sec, noisette, amande, mangue, coing, miel, ananas rôti, pomme au four, vanille), dans la finesse de liqueur et la vigueur acide, avec pourtant davantage de relief gustatif (concentration inaccoutumée, énormément d'extraits secs).

Echantillon n°33 : 100% Zold Velteni - millésime 2006

Vendange le 18 Novembre, à moitié botrytisée (18,5° potentiel)

40 jours de macération !!

Entonné pendant la fermentation

40 g de sucre résiduel

Tiré sur fût

Liqueur mesurée, forte acidité, traces amères, vin de grandes nuances, terpénique, rancioté, grillé, jouant aussi sur la peau d'orange, la lavande, le thym frais.

Vin n°34 : 100% Zold Velteni - millésime 2006

Même vin que le précédent mais macéré 120 jours !!!

Mis en bouteille après 3 ans de barrique

Les sucres résiduels sont repartis en fermentation

Trouble, instable, pétillant, brut, pomme dominante, légèrement astringent en finale... Le vigneron souhaiterait au moins 3 heures de décantation (s'ouvre lentement vers la poire au sirop, les fruits secs) ; pour la première fois, je ne suis pas convaincu...

Echantillon n°35 : 100% Merlot - millésime 2013

Récolte 60% botrytisée !!

En cours de fermentation laquelle devrait se poursuivre plusieurs étés !!

Imre Kalò pense que le vin ira jusqu'au bout, mais sans certitudes : va l'attendre, le suivre, le surveiller, tout en étant convaincu qu'il ne peut que mieux évoluer...

Tiré sur fût

Palette merlot familière (cerise noire, cacao, menthol, herbe sèche) mais exubérance "Kalò", maturité et douceur de VDN, charnelle, croquante, mais sans pesanteur (pas de décharge alcoolique), gainée, voire raffermie sur ses tanins en finale.

Echantillon n°36 : 100% Turan - millésime 2013

Tiré sur fût

Très fin, friand mais sans excès, de très grande fraîcheur d'expression, précis, contenu, délicatement parfumé, en mesure (rose intense, merise, amande).

Echantillon n°37 : 100% Turan - millésime 2011

Récolte à moitié botrytisée !!

40 jours de macération

Tiré sur fût

Liqueur plantureuse, gourmandise "sans alcool", dédicacée au fruit (prune bleue, cerise Burlat, fraise au sucre). Paraît simple (très jeune) mais une telle richesse aussi accessible et croquante ne se croise pas tous les jours...

Echantillon n°38 : 100% Turan - millésime 2013

Vendangé le 15 Novembre, 100% botrytisé (vinification en aszu) !!!

Toujours en fermentation, mais déjà 16° d'alcool !!

Tiré sur fût

Liqueur intense, puissante et poivrée, en potentiel, mais déjà de très bel équilibre, posée, sûre d'elle, longue, très large et sphérique en bouche, suggérant un joli panel de fruits frais (framboise, fraise, grenade).

Nous sommes interrompus à 19h par Madame, venue chercher son mari pour ne pas dépasser l'heure de fermeture des bureaux de vote (élections législatives). En temps normal, une visite peut s'étendre jusque tard dans la soirée, voire la nuit, avec un nombre total d'échantillons dégustés qui peut osciller entre 50 et 70... Il faudra revenir !

Toutes les belles histoires ont donc une fin... Mais quitter un tel hôte n'est pas facile...

Comme tout visiteur de passage, on a le privilège de pouvoir acheter (en toute illégalité !) quelques trop rares flacons, sans étiquette ni congé, juste une lettre au marqueur noir sur le bouchon en guise d'identification. Prix unique, une vingtaine d'euros, quel que soit le vin, sa rareté, son millésime...

Ce fut un immense moment...

Difficile de comprendre ce relatif anonymat, cette simplicité de vie, cet isolement presque hors du monde alors que son génie mériterait à l'évidence davantage d'enthousiasme médiatique.

Je ne savais pas qu'Attila venait de lui faire part de la même remarque...

En référence à la culture des bains chère aux hongrois, voici ce qu'Imre Kalò lui répondit :

"De nos jours, la qualité des hommes se jaugent à leur flottaison dans l'eau : ceux qui flottent au sommet de la société sont les gens creux et insipides, ceux qui coulent sont ceux qui ont la plus grande densité"...

