

## Dégustations de vins hongrois

Sessions du Vendredi 20 Mars 2015



### Préparation et commentaires de la dégustation par Attila Aranyos et Philippe Ricard.

#### Quelques commentaires de contexte :

Toutes les bouteilles, sélectionnées pour leur qualité globalement reconnue en Hongrie, ont été importées en une fois par l'intermédiaire d'un caviste local. A noter que nous précisons les prix d'achat des bouteilles (prix caviste) afin de donner au lecteur un minimum de références sur des vins souvent inconnus en France.

Elles ont ensuite été placées dans une cave de service, à température adaptée, verticalement, 6 jours avant notre rendez-vous.

Cette dégustation s'est déroulée sur 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 (un double commentaire est proposé lors de divergences notoires entre les 2 séances).

Les vins sont dégustés sans présentation à l'aveugle.

Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

DS : Didier Sanchez - PR : Philippe Ricard - CDC : Cécile Debroas Castaigns - MS : Miguel Sennoun - AA : Attila Aranyos - PS : Pierre Simon

Mise en page de Philippe Ricard

## INDEX

Page 1	Présentation
Page 2	Index
Page 3	Barème IVV
Page 4	Présentation succincte du vignoble hongrois
Pages 5 et 6	Cépages principaux en Hongrie
Page 7	Un petit mot sur quelques vignerons
Page 8	Vins à base de Kadarka
Page 9	Vins à base de Kékfrankos
Pages 10 et 11	Vins à base de cépages internationaux
Pages 12 et 13	Vins à base de Riesling
Pages 14 et 15	Vins à base de cépages blancs hongrois
Pages 16 à 18	Vins de la région de Tokaj
Page 19	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...

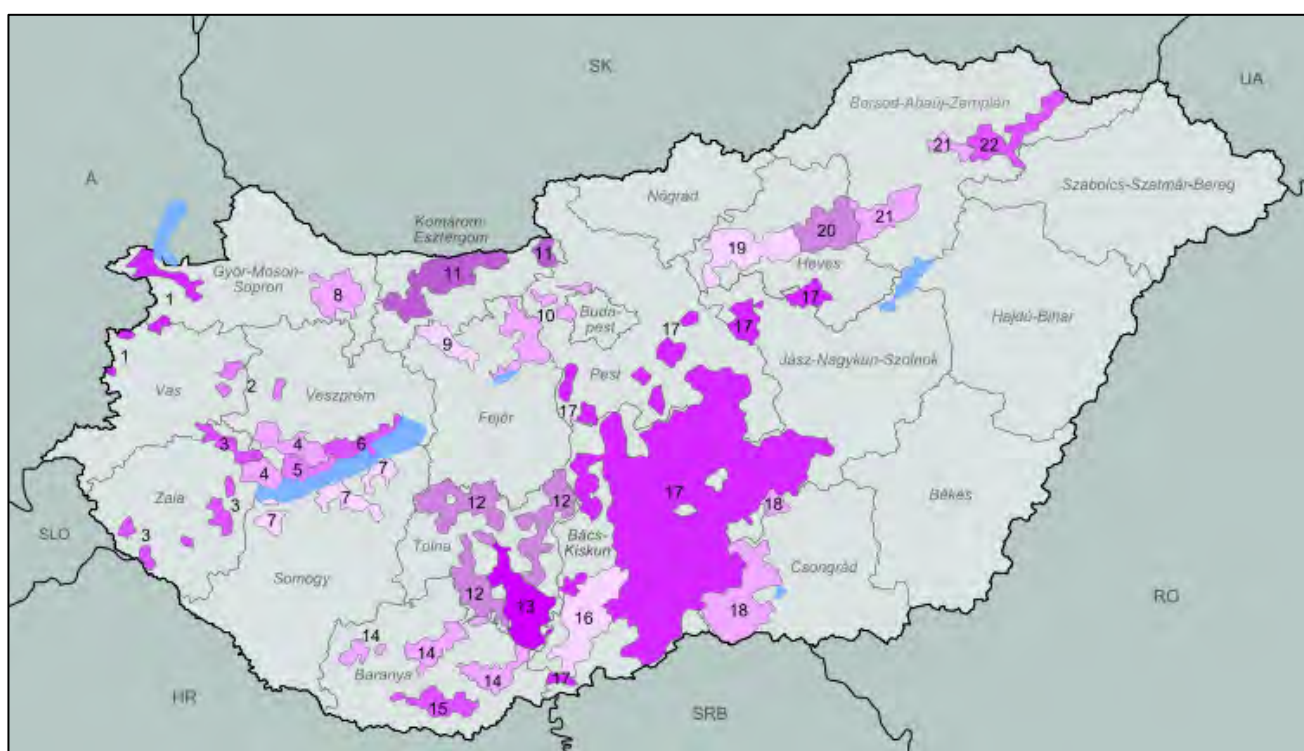
## Rapide présentation du vignoble hongrois

La viticulture en Hongrie date du temps des Romains.

En fonction de l'année, la production globale classe la Hongrie entre le 15ème et le 20ème rang mondial. Si le pays est essentiellement connu pour son célèbre vin, le Tokaj, il possède beaucoup d'autres régions intéressantes (22 AOP) sur 140 000 hectares.

Bien que beaucoup de traditions aient souffert sous l'ère communiste, grâce à des vigneronns dévoués, de vieilles coutumes familiales, le pays vit aujourd'hui une lente renaissance.

En une seule dégustation, il sera bien entendu impossible d'avoir un aperçu représentatif du potentiel et du caractère des vins d'un pays entier. Nous essayerons plus modestement d'observer l'expression de certaines variétés internationales en Hongrie, puis de nous concentrer sur une production plus identitaire.



Les 22 régions viticoles de Hongrie :

1 Sopron - 2 Somlo (région viticole de la Grand-plaine-hongroise) - 3 Zala - 4 Balaton - 5 Badacsony - 6 Balatonfüred-Csopak - 7 Balatonboglár - 8 Pannonhalma - 9 Mór (région viticole de Mór) - 10 Etyek-Buda - 11 Ászár Neszmély - 12 Tolna - 13 Szekszárd (territoires du vin) - 14 Pécs (région viticole de Pécs Mecsekhalja) - 15 Villány (territoires du vin) - 16 Hajós-Baja - 17 Kunság - 18 Csongrád - 19 Matra - 20 Eger - 21 Beech (région viticole de Bükki) - 22 Tokaj

La sélection de vins s'est faite parmi un panel de domaines localement très respectés.

D'une façon générale, les blancs ont meilleure réputation dans le nord du Balaton (2-6) et à Tokaj (22).

Les rouges sont spécialement reconnus dans le centre sud (Szekszard 13 & Villany 18) et le nord-est (Eger 20).

Il est important de savoir que les hongrois aiment les vins « gourmands », assez rapidement accessibles.

Ce qui n'empêche l'émergence progressive (très récente) de vins plus ambitieux, « cousus mains » (parfois très artisanaux, aussi « naturels » que possible).

## Les cépages en Hongrie

### **Kadarka**

Originaire des Balkans, le Kadarka est aujourd'hui le cépage hongrois par excellence.

Parfois qualifié de « pinot noir » hongrois, c'est un cépage peu tannique, à la structure lisse, assez acide, au caractère fruité et épicé.

Les meilleurs affichent concentration et une relative douceur (toujours très accessibles), velouté et élégance.

Trois bouteilles sont présentées, toutes de la région d'Eger, issues de domaines réputés sur ce cépage.

Une sélection de différents millésimes permettra également d'apprécier l'évolution de son expression avec le vieillissement.

- Bukolyi : « Selection » 2013
- Grof Buttler : « Selection » 2011
- Grof Buttler : « Selection » 2006

### **Kékfrankos (Blaufränkisch)**

Le profilage ADN a montré que le Kékfrankos est un croisement entre Gouais (Weißer Heunisch) et une variété allemande de Franconie, le Blauer Silvaner. Particulièrement bien adapté à la plupart des régions volcaniques du pays, sa popularité n'a cessé d'augmenter depuis les années 90.

Son expression est fuitée (cerise et baies noires), parfois très épicée, moyennement tannique, sur une bonne acidité, s'assouplissant et se complexifiant avec l'âge.

Deux bouteilles sont ici présentées, toutes 2 de la région d'Eger, issues de vigneronnades adeptes d'un savoir faire ancestral (en France, ils seraient considérés comme des « extrémistes nature » !) : macérations très longues en cuves plastiques ouvertes, sans SO2, immersion du chapeau avec outil en bois, pas de pressurage, fermentations parfois sur plusieurs années...

Même millésime, approche similaire, mais 2 terroirs différents.

- Pok Tamas : « NagyEged » 2009
- Kalo Imre : Szomolya » 2009

### **Rouges Mondiaux**

Habituellement, les meilleures cuvées suivent la tendance mondiale de vins démonstratifs, riches et boisés.

Voici une sélection variée sur des cuvées produites en général entre 1000 et 5000 bouteilles.

- Luka (Sopron) : « Pinot Noir » 2012 - 100 % Pinot Noir
- Vincze Bela (Eger) : « Arcanum » 2007 - 100% Pinot Noir
- Hegyi-Kalo (Eger) : « Örökségül » 2007 - Cabernet Franc majoritaire (avec Turan)
- Heimann (Szekszard) : « Franciscus » 2009 - 60% Cabernet Franc, 40% Sagrantino
- Gere (Villany) : « Solus » 2008 - 100% Merlot

## Le Riesling en Hongrie

Le cépage a été adopté dans la région du Balaton où le climat et le terroir y sont particulièrement favorables, notamment dans la partie nord (Badacsony et Káli). Capable de produire de grands vins (riches et minéraux), immédiatement appréciables, la plupart d'entre eux nécessite quand même un long vieillissement pour exprimer tout leur potentiel.

Cinq bouteilles sont présentées, toutes dans cette région Balaton :

- Légi (Sud Balaton) : « Gesztenyés » 2011
- Szeremly (Badacsony) : « Szemelt » 2008
- Káli Kövek (Nord Balaton) : « Zzentalmafa » 2012
- Vila Sandhal (Badacsony) : « Elephant Trap » 2012
- Vila Sandhal (Badacsony) : « Laundry Hanger » 2012

## Autres cépages blancs hongrois

### Olaszrizling (Welschriesling)

L'Olaszrizling (aucun rapport avec le Riesling) est un cépage blanc très répandu en Hongrie, particulièrement sur des sols volcaniques riches en magnésium et acides.

Bien géré et mûr, il peut être fort élégant, marqué par les fleurs blanches.

### Kéknyelü

Le Kéknyelü doit son nom à la teinte bleu-rouge de ses pétioles.

Encore un cépage originaire de Hongrie ; fragile et faible en rendement.

Son expression est souvent discrète (fruits blancs, agrumes, fleurs, herbes), fumée (lien avec les sols volcaniques) ; la matière peut par contre être plus affirmée (alcool, acidité, extraits secs).

C'est un cépage qui peut très bien vieillir.

### Juhfark

Juhfark signifie « queue de mouton » en Hongrie ; c'est une des plus anciennes variétés hongroises, rarement cultivées ailleurs.

Pas toujours très intense aromatiquement, très frais, acide, c'est un très bon « révélateur de terroir » avec des expressions « minérales » affirmées.

Cinq bouteilles sont présentées afin de découvrir ces cépages, toutes produites en très petites quantités.

- Szeremly (Badacsony) : "Badacsony" 2009 - 100% Kéknyelü
- Bako Abrus (Badacsony) : "Villa Mellett" 2012 - 100% Kéknyelü
- Káli Kövek (Nord Balaton) : "Köveskál" 2012 - 100% Olaszrizling
- Spiegelberg (Somlo) : "Somlo Olaszrizling" 2011 - 100% Olaszrizling
- Spiegelberg (Somlo) : "Somlo Juhfark" 2011 - 100% Juhfark

## Le roi des blancs : le Furmint

Le nom "furmint" provient du mot "froment" pour la couleur blé or du vin qu'il produit.

Originaire de Hongrie, c'est une variété tardive (habituellement, maturation dans la seconde moitié d'Octobre), très sensible au botrytis cinerea (indispensable au célèbre Tokaj).

Grand révélateur de terroir, capable de produire de très grands vins blancs, avec beaucoup de caractère.

Exige un très long vieillissement pour atteindre son plein potentiel.

Parmi les 5 échantillons présentés, à noter la présence d'un 100% Hárslevelü, autre cépage répandu dans la région de Tokaj, intéressant à comparer avec les furmints.

- Demeter (Tokaj) : "Szerelmi" 2009 - 100% Hárslevelü
- Szepsy (Tokaj) : "Urban" 2011 - 100% Furmint
- Szepsy (Tokaj) : "Szepsy" 2011 - 100% Furmint
- Szepsy (Tokaj) : "Szent Tamas" 2011 - 100% Furmint
- Demeter (Tokaj) : "Kakas" 2011 - 100% Furmint

## A propos de certains domaines...

**Vincze Béla** (Eger) : entrepreneur, élu vigneron de l'année en 2005, a connu une formidable réussite en se concentrant sur des vins populaires. C'est un des rares « gros producteurs » représentés dans cette sélection avec sa cuvée haut de gamme.

**Luka Enikő** (Sporon) : approche artisanale dans un domaine familial (repris en 1990 après la mort tragique de son père), faible production de quelques milliers de bouteilles de chaque cuvée, souvent avec du caractère et une finesse toute féminine...

**Gere Attila** (Villan) : héritier d'une tradition familiale vieille de 7 générations, respecté dès ses débuts (il fut vigneron de l'année en 1994), aidé par des investisseurs autrichiens, le vigneron a développé un domaine aujourd'hui de renom. Représenté ici avec un merlot considéré comme le vin le plus haut de gamme de Hongrie...

**Szeremly Huba** (Badacsony) : figure emblématique de la région, s'est échappé en 1967 sous le nez des soviets en mettant sa famille dans un avion de tourisme pour revenir après la chute du communisme et construire le premier domaine viticole hongrois indépendant. Traditionaliste, défenseur ce vieux cépages hongrois (a sauvé le bakator, le budai zold, le zeus, le kekenyelu), connu à l'international pour ses rieslings (3 médailles d'or en Riesling du Monde) et pour son amitié avec Gérard Depardieu.

**Bako Ambrus** (Badacsony)

Docteur en biologie moléculaire, "étoile montante" hongroise, jeune et talentueux, mais ne possédant pas un seul pied de vigne ! Il crée ses vins dans la cave familiale à partir de parcelles sous contrat où les vignerons acceptent de cultiver leurs vignes selon ses instructions ; ne produit que quelques milliers de bouteilles de chaque cuvée, uniquement en blanc.

**Demeter Zoltan** (Tokaj)

Horticulteur, diplômé de WSET (Wine & Spirit Education Trust), a établi son domaine viticole en 1996. Comme Szepsy ou Kalo, fut lauréat en 2007 de la plus prestigieuse reconnaissance hongroise : "Vigneron des Vignerons". Une des figures incontournables (avec Istvan Szepsy) de Tokaj, célèbre pour ses furmint et hárslevelüs haut de gamme.

**Pok Tamas** (Eger)

Initialement œnologue, puis winemaker formé à l'école américaine, employé de multinationale du vin avant un virage à 180° pour embrasser les traditions hongroises les plus ancestrales en reprenant le domaine de son grand-père.

Sa discrétion et sa modestie n'empêchent pas d'en faire aujourd'hui un des grands noms de l'Eger, modèle pour toute une jeune génération.

**Imre Kálo** (Eger)

Sans être vigneron (il est garde forestier), banni de l'Administration (interdit de commerce de vin), pourtant élu lui aussi « Vigneron des Vignerons » par ses pairs, Imre Kálo est un mythe vivant en Hongrie, le plus extravagant et génial vigneron qu'on puisse rencontrer.

Ultra traditionaliste, bien plus « nature » que le plus « nature » de nos farfelus hexagonaux, c'est un véritable cas particulier impossible à résumer en un petit paragraphe...

Seule la rencontre peut permettre de comprendre...

**Ordre de dégustation**

**1<sup>ère</sup> série : vins à base de Kadarka**



**Région Eger - Domaine Bukolyi  
"Kadarka" 2013**

Cuvée archétypale du Kadarka hongrois, au fruité dégagé, frais et spontané, peu tannique, gourmand, glissant avec onctuosité (glycérol) sans perdre en fraîcheur, relevé par le poivre et les épices. 13,50 €

A l'ouverture :  
DS13,5 - PR13,5/14 - CDC13,5 - PS14

Après aération :  
MS13,5/14 - AA14,5

**Région Eger - Domaine Gróf Buttlér  
"Egri Kadarka" 2011**

Peu d'intérêt sur cet échantillon au boisé bourbon presque "agressif", cachant le fruit (simple bonbon anglais) et brouillant la matière, l'alcool, l'amertume et l'acidité restant désunis. 18,60 €

A l'ouverture :  
DS11 - PR(11) - CDC(12) - PS11

Après aération :  
MS12,5 - AA11,5

**Région Eger - Domaine Gróf Buttlér  
"Egri Kadarka - Nagy-Eged" 2006**

Version pinotante (cerise kirschée), joliment évoluée (humus, feuilles mortes, viande), un peu svelte, brève, mais au tactile fin, élégant, vif, avec de nouveau cette signature épicée (poivre, paprika). 28 €

A l'ouverture :  
DS13- PR13,5/14 - CDC13 - PS13

Après aération :  
MS14 - AA14



**2<sup>ème</sup> série : vins à base de Kékfrankos**



**Région Eger - Domaine Pok Tamas  
"Kékfrankos Nagy-Eged" 2009**

A l'ouverture : longtemps austère, discret, serré, met beaucoup de temps à se "relâcher", livrant un fruit sobre mais pur, une silhouette précise, étirée. Reste toutefois timide.

Après 5 heures d'aération : riche, dense, superbement tenu et exprimé, autant fruité (cerise noire typique de l'Eger) que "minéral", affirmant sa présence avec finesse et persistance. On souligne un très bel équilibre, frais, pour un vin destiné à la table. 17,50 €

A l'ouverture :  
DS15 - PR16 - CDC14,5 - PS13

Après aération :  
MS15,5 - AA16,5



**Région Eger - Domaine Imre Kalò  
"Szomolya" 2009**

Equilibriste, joueur, entre maturité un rien exubérante et fraîcheur volatile (confiture de cerises, prune bleue, abricot, orange sanguine), complexité d'arômes et de saveurs (sucre, acidité, tanins subtils), grande élégance formelle malgré la richesse proposée. Vin tout en nuances, long, très excitant. 19,60 €

A l'ouverture :  
DS16 - PR16 - CDC15,5 - PS15,5

Après aération :  
MS16,5 - AA17,5



**3<sup>ème</sup> série : vins à base de cépages internationaux**



**Région Sopron - Domaine Luka : "Pinot Noir" 2012**

Irrémédiablement bouchonné.

**Région Sopron - Domaine Luka : "Pinot Noir" 2011**

2<sup>ème</sup> échantillon, mais en millésime 2011, bu à l'ouverture le soir : expression familière du cépage sur ses odeurs délicates (cerise, framboise, groseille), sa fraîcheur et sa distinction florale, avec ici un surcroît de maturité (cacao) et de générosité de pulpe. Mériterait une plus grande persistance... 20 €

Après aération :  
MS15 - AA16



**Région Eger - Domaine Vincze Béla : "Arcanum" 2007**

100% Pinot noir

Caractère masculin (tannique), corpulent, terrien (un peu comme un Nuits Saint-Georges), de belle franchise de fruit (cerise, noyau, orange), avec comme une retenue animale et "rafleuse"... Pas forcément aimable, voire sauvage, mais intense. 22,30 €

A l'ouverture :  
DS15,5 - PR15,5 - CDC15 - PS15

Après aération :  
MS15 - AA16



**Région Eger - Domaine Hegyi Kaló : "Örökségül" 2007**

*Cabernet Franc majoritaire, complété de Turan*

A l'ouverture : proposition souple et affable, très mûre (tomate, confiture noire, piment), riche mais sans relief, hormis une pointe de sécheresse en finale.

Après 5 heures d'aération : générosité bien révélée, fruits rouges mûrs et gourmands (pas de sucre résiduel), pulpe juteuse servie avec fraîcheur et guidée par des tanins soyeux ; potentiel certain, le vin paraissant de première jeunesse. 15,30 €

A l'ouverture :  
DS13,5 - PR13,5 - CDC13 - PS13

Après aération :  
MS14,5 - AA16



**Région Szekszárd - Domaine Heimann  
 "Franciscus" 2009**

60% Cabernet Franc, 40% Sagrantino  
 Ardent, glycéринé, richesse et boisé coco  
 fatigants : proche de la caricature. On est  
 bien loin d'un quelconque indice de  
 cabernet franc... 22,90 €

A l'ouverture :  
 DS12 - PR12 - CDC12,5 - PS13

Après aération :  
 MS12 - AA12



**Région Villány - Domaine Gere  
 "Solus" 2008**

100% Merlot  
 Exercice de style très "bordelais", merlot  
 riche (fruits noirs, menthol, paille) et  
 tannique, puissant, bien construit, au bois  
 bien intégré par la richesse de matière, avec  
 la signature acide et mûre typiquement  
 hongroise. 44,30 €

A l'ouverture :  
 DS15 - PR15 - CDC14,5 - PS14

Après aération :  
 MS15,5 - AA15



**4<sup>ème</sup> série : vins à base de Riesling**

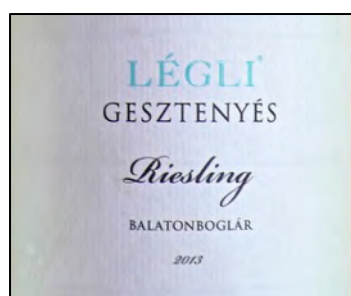


**Balaton - Domaine Léгли  
"Gesztenyés" 2013**

Coincé (soufre ?), austère, citronné, singeant plus ou moins le sauvignon (pamplemousse, fruits de la passion, kiwi, végétal), trop simple et rigide.  
10,80 €

A l'ouverture :  
DS12 - PR12 - CDC12,5 - PS12

Après aération :  
MS12 - AA12

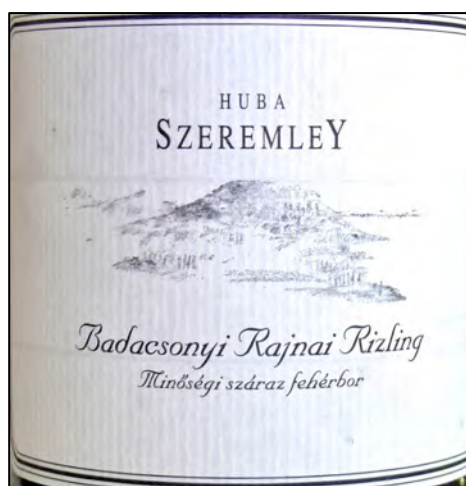


**Badacsony - Domaine Szeremley  
"Badacsonyi Rajnai Rizling" 2008**

Matière joufflue mais séveuse, sapide, tenue avec justesse, offrant un panel aromatique aussi mûr qu'élégant et racé ("pétrole", miel, poire, citron vert, tilleul, pastille Vichy, menthe). 12,50 €

A l'ouverture :  
DS15,5 - PR16 - CDC15 - PS15

Après aération :  
MS15,5 - AA15,5



**Balaton - Domaine Káli  
Kövek" Szentantalfa" 2012**

Abondance fruitée (salade de fruits en boîte, pomme d'amour, tarte tatin), maturité évoquant le chenin davantage que le riesling, allure pourtant retenue, vin dense, serré, à la finale saline.  
25 €

A l'ouverture :  
DS14,5/15 - PR14,5/15 - CDC14,5 - PS14

Après aération :  
MS15 - AA14,5+





**Badacsony - Domaine Vila Sandhal  
"Elephant Tap" 2012**

Puissance alcoolique, maturité soutenue (eau de vie de quetsches, poire au sirop, abricot) : une profusion variablement perçue, saturante, voire vulgaire pour certains, volontaire et amicale pour d'autres. 18,50 €

A l'ouverture :  
DS14 - PR13,5/14 - CDC14 - PS12,5

Après aération :  
MS14 - AA12

**Badacsony - Domaine Vila Sandhal  
"Laundry Hanger" 2012**

A l'ouverture : morsure solaire presque "provençale" (alcool, pêche, citron confit, anis, résine), matière conséquente mais exprimée avec linéarité, sans colonne vertébrale évidente.

Après 5 heures d'aération : si je diffère peu des impressions du premier groupe, Miguel a abordé le vin sous un autre angle (sans chercher la comparaison avec ses repères français ou allemands), intrigué par une concentration XXL peu ordinaire, cette force brutale ambitieuse. Il a même senti un caractère "minéral" discret mais intéressant. 39,50 €

A l'ouverture :  
DS13 - PR13 - CDC13 - PS13

Après aération :  
MS15 - AA12



**5<sup>ème</sup> série : autres cépages blancs hongrois**

**Région Badacsony - Domaine Szeremley  
"Badacsonyi Kéknyelű" 2009**

100% Kéknyelű

Vin de poids mais quelque peu envahissant, rondouillet, au fruité simple et bavard (abricot, orange, pêche, lavande, muscat). 14,20 €

A l'ouverture :  
DS14,5 - PR14/14,5 - CDC13,5 - PS12

Après aération :  
MS13,5/14 - AA13,5



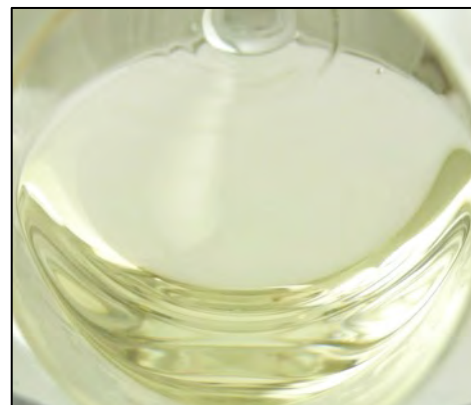
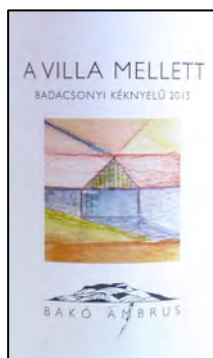
**Région Badacsony - Domaine Bako Ambrus  
"A Villa Mellett" 2013**

100% Kéknyelű

Livraison rafraîchissante (bien que grasse), énergique, citronnée, salivante, aux senteurs fruitées et iodées (pomme verte, bouquet de fleurs, anis) évoquant des vins marins à l'ouverture (Muscadet, Picpoul), un chenin mûr en soirée (Montlouis). 13,80 €

A l'ouverture :  
DS15,5/16 - PR15,5/16 - CDC14,5 - PS13,5

Après aération :  
MS15,5 - AA16



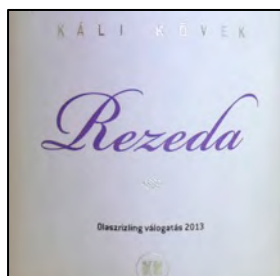
**Région Balaton - Domaine Káli Kövek  
"Rezeda" 2013**

100% Olaszrizling

Ample, caressant, joli port autour d'un squelette acide et crayeux rectiligne, aux odeurs vaguement mâconnaises (fruits blancs, amande amère, frangipane, grillé discret) ; finale saline. Pas mal. 14 €

A l'ouverture :  
DS15 - PR15 - CDC14 - PS13,5

Après aération :  
MS13 - AA14





**Région Somlo - Domaine Spiegelberg  
 "Somlói Olaszrizling" 2011**

*100% Olaszrizling*

Ecrasé par l'élevage, crémeux, langoureux, à la richesse dégoulinante ; style bourguignon international. 19,50 €

A l'ouverture :  
 DS13 - PR13 - CDC13 - PS13

Après aération :  
 MS12,5 - AA12



**Région Somlo - Domaine Spiegelberg  
 "Somlói Juhfark" 2011**

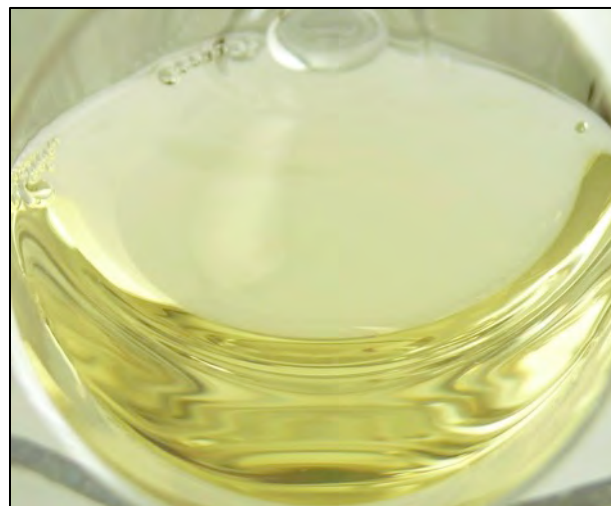
*100% Juhfark*

A l'ouverture : assez mutique, anisé, floral, plutôt cossu mais monocorde; non livré.

Après 5 heures d'aération : toujours sans grande conversation mais très vif en bouche, à la structure intéressante, à la fois très acide et "minérale". 18 €

A l'ouverture :  
 DS13 - PR13 - CDC13 - PS13

Après aération :  
 MS15 - AA14



6<sup>ème</sup> série : vins blancs de Tokaj



Région Tokaj - Domaine Demeter Zoltán : "Szeremli" 2013

100% Hárslevelű

Elégance florale, douceur miellée, équilibre alerte, savoureux et salivant (acidité, sucre subtil, socle crayeux), assume sa simplicité avec spontanéité et charme immédiat.

A l'ouverture :  
DS15,5 - PR15 - CDC15 - PS15

Après aération :  
MS16 - AA16



Région Tokaj - Domaine Szepsy "Urbán" 2011

100% Furmint

A l'ouverture : particulièrement austère (craie, silex, fumé), dense et puissant, très présent et très long en bouche mais sans aucune facilité, ni envie d'en dire davantage...

Après 5 heures d'aération : richesse et densité remarquables, expression très pure, cristalline, minérale, un "jus de roche" encore quelque peu strict malgré l'aération, mais doté d'une force d'imprégnation peu commune. 42 €

A l'ouverture :  
DS14,5/15 - PR(15,5/16+) - CDC14,5 - PS14

Après aération :  
MS15,5 - AA16+

**Rappel (Avril 2014 - PR)**

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...

Région Tokaj - Domaine Szepsy "Szepsy" 2011

100% Furmint

A l'ouverture : impression de grand sérieux, d'assise, de puissance, mais complètement cadencée, réticente.

Après 5 heures d'aération : vraie métamorphose : vin très expressif, opulent, abondamment fruité et floral, superbement contenu, guidé par une acidité traçante et salivante pour un équilibre parfait. Allonge interminable. Grand vin. 38 €

A l'ouverture :  
DS14? - PR? - CDC12,5 - PS14

Après aération :  
MS16,5/17 - AA17,5/18

**Rappel (Avril 2014 - PR) : 17-17,5**

Dessin olfactif aussi rayonnant que précis (grande floralité, poire mûre, frangipane, 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.

**Rappel (Janvier 2015 - PR) : 16+**

Très sûr de lui, rayonnant, savoureux et riche (douceur, alcool, socle acide, amers subtils), diffuse un beau message, mûr (fruits pochés, amande, anis, fumé) mais structuré et salivant.





**Région Tokaj - Domaine Szepsy : "Szent Tamás" 2010**

*100% Furmint*

A l'ouverture : "chardonnay" de concours, vulgaire, énorme dans sa matière mais sans finesse d'expression, boisé, crémeux, beurré, secoué par une acidité virile. Emphase surprenante sur cette cuvée dont la parenté bourguignonne m'avait semblé plus subtile sur le 2008.

Après 5 heures d'aération : difficile exercice de synthèse sur base de grand écart... S'il est facile de s'accorder sur l'abondance récurrente des blancs signés Szepsy, la qualité du message est diversement appréciée : Miguel rejoindrait les appréciations du premier groupe (chardonnay beurré, presque oxydatif, très austère) là où je m'enthousiasme sur la densité, longiligne plutôt que sphérique (persistance saisissante), sur le style bourguignon assumé qui m'évoque certains grands Meursault. 47,50 €

A l'ouverture :  
DS12 - PR(13) - CDC(12) - PS13

Après aération :  
MS14 - AA17

**Rappel (Avril 2014 - PR) : 15,5-16**

*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.*



**Région Tokaj - Domaine Demeter Zoltán  
"Kakas" 2012**

*100% Furmint*

Très belle sève, charnue, pleine mais fringante, fine, expressive et savoureuse, à la silhouette fruitée friande que l'élevage accompagne discrètement. Longueur notoire ici aussi... 25,90 €



A l'ouverture :  
DS15 - PR15 - CDC14,5 - PS14

Après aération :  
MS15,5 - AA15

Douceur très veloutée, sensuelle, sans doute moins tonique que les cousins furmint ou harslevelü, mais tout aussi digeste, juste, livrant une très belle partition botrytisée (grillé, moka, cigare, musc, caramel, lavande, raisin de Corinthe, zeste d'orange, encaustique, miel). Accompagnerait volontiers un Havane. 92,50 €

**Région Tokaj - Domaine Arpad Hegi  
 Tokaj 6 Puttonyos 2013**

*Vin en phase d'élevage - offert*

A l'ouverture : échantillon très "immature", pétillant, primaire (presque fermentaire), d'une pureté et d'une fraîcheur saisissantes (l'acidité semble dominer le sucre), comme une douceur enfantine...

Après 5 heures d'aération : liqueur en délicatesse : sucre aérien (plus de 200 g/l tout de même), arômes floraux gracieux, fruits blancs mûrs et charmeurs, acidité remarquable qui dynamise les impressions de bouche... La puissance n'est ici pas recherchée, davantage la pureté d'expression et de forme. Déjà incracable.

A l'ouverture :  
 DS15 - PR15 - CDC14,5 - PS14

Après aération :  
 MS15,5 - AA15



**Rappel (Avril 2014 - PR)**

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.



**Région Tokaj - Domaine Pauleczki  
 Tokaji "Muscat Aszú Esszencia" 1994**

A l'ouverture :  
 DS15,5 - PR16 - CDC15,5 - PS14

Après aération :  
 MS15,5 - AA15,5



## Conclusion

27 vins intéressants, du plaisir, des émotions : malgré un échantillonnage bien limité pour espérer découvrir la Hongrie viticole, cette session illustre tout de même une diversité de styles, terroirs et cépages déjà représentative. Notre dégustation nous sensibilise à cette renaissance que connaît actuellement mon pays en quête d'un renouveau viticole après des années communistes dévastatrices, renouveau où la démarche artisanale (correspondant à une philosophie qui voudrait "guider" le vin plutôt que le "faire" selon des concepts esthétiques ou industriels) prend une noble dimension.

En rouge, le Kadarka assume sa réputation de vin de soif simple, glissant mais agréable, proche dans l'idée d'un gamay à la hongroise...

Le Kékfrankos, à condition d'être bien conduit, sur de beaux terroirs, dévoile une toute autre ambition, avec des vins riches, épicés, complexes et savoureux. Imre Kálo et Tamas Pok, deux défenseurs des méthodes ancestrales, confirment leur réputation par 2 belles interprétations aux styles très différents.

Concernant les cépages internationaux, nous avons déjà noté à de précédentes occasions, et cette dégustation le confirme encore, que le pinot noir a trouvé en Hongrie des terroirs particulièrement bien adaptés et des vigneron qui le valorisent de fort belle manière, ce qui est assez rare à travers le monde pour être souligné.

Du côté des blancs, les vins de la région Balaton confirment le potentiel de ce terroir (à noter la suprématie de la côte nord et de ses sols volcaniques), proposant des vins souvent frais et "minéraux", avec une grande panoplie d'expressions aromatiques, variables selon les "mains du vigneron". Un des pionniers de la région, Szeremely Huba, continue d'asseoir sa réputation avec des blancs, certes parfois un rien consensuels, mais fort bien faits, expressifs, permettant une lecture directe et facile des différents cépages.

C'est aussi un plaisir de découvrir un jeune vigneron ambitieux (mais sans grands moyens puisqu'il ne possède même pas son propre vignoble !), Bako Ambrus, produire un excellent Kéknyelű, bourré de personnalité (et d'excellent rapport qualité/prix).

Mais, indiscutablement, c'est encore une fois la région de Tokaj qui s'affirme la plus ambitieuse. Si le monde entier connaissait déjà ses célèbres moelleux, on se rend compte que le furmint sec a le potentiel des plus grands cépages... Complexité aromatique, tension, fraîcheur, expression du terroir : ce cépage, une fois mis entre de bonnes mains (comme celles d'Istvan Szepsy ou Zoltan Demeter), peut donner naissance à de grands vins.

Particularité (bien illustrée ici) : il peut nécessiter une longue aération pour se libérer et résister ensuite à plusieurs jours d'ouverture en bouteille.