

Le trio formidable de Szekszárd

Par [JFB](#) le ven 17/10/2008 - 10:22

Katalin Ujbányai

Dans la famille Takler, basée à Szekszárd, on est vigneron de père en fils depuis le XVIIIe siècle.

Aujourd'hui, ils exploitent 46,5 ha et ont planté des cépages internationaux tels que le Merlot, le Cabernet Sauvignon, le cabernet Franc, mais les cépages hongrois trouvent bien évidemment leur place dans leur gamme.

Un vin rouge élaboré par la famille Takler est toujours une valeur sûre pour moi. Pour en décrire le style, je dirais que les vins sont toujours très concentrés, colorés, épicés, pas trop boisés, puissants, mais avec les tannins fondus en bouche et une longueur remarquable.

Les vins de ce domaine peuvent facilement concurrencer les vins rouges de Villány.

Ferenc Takler a été honoré en 2004 du titre de meilleur producteur de vin. Un titre bien mérité car lui et ses deux fils, András et Ferenc, travaillent très dur depuis longtemps et font chaque année de très bons vins.

Ils négligent un peu les barriques et utilisent plus souvent des tonneaux de 500 l.

Ils ont par ailleurs toujours fait attention à la qualité du vin et font sans cesse des essais avec différents terroirs et microclimats.

Avant-première du millésime 2006

Le 7 octobre, une présentation en avant-première de leur millésime 2006 a été organisée au Callas Café. Je suis arrivée vers la fin en espérant qu'il resterait encore quelques petits fonds de bouteilles pour déguster leurs nouveaux-nés...

Pour commencer, un Kékfrankos Reserve 2006 a été proposé, qui m'a vraiment beaucoup plu. Un vin gourmand, avec des notes de cerises et griottes au nez, on

avait presque envie de croquer dedans. La bouche ne nous a pas déçus non plus, caractérisée par sa longueur, dotée de finesse, d'équilibre et bien fruitée. Pour ce vin, les raisins ont été vendangés fin octobre, d'où sa concentration en sucre. Ce vin a passé 16 mois dans des tonneaux de 500 l. C'est le vin qui a reçu le plus de points au concours Pannon Bormustra. Enfin un vin qui a été élaboré à partir d'un cépage hongrois et qui tient la route !

Le cabernet Franc Reserve 2006 était encore un peu dur pour moi, il faudra le regoûter un peu plus tard...

Mais le petit bijou est le Primarius, élaboré à base de Merlot. Sans conteste l'un des meilleurs Merlots de Hongrie. Il est le résultat de beaucoup d'essais et de débats entre les trois Takler. Le nom Primarius reflète déjà l'importance de ce vin dans la sélection, car ce nom latin signifie "primordial" et "élégant".

Le chiffre trois est un symbole important dans la vie des Takler: ils sont trois à faire leur vin et leur Merlot est élaboré à base de Merlots de trois terroirs différents. Les Merlots provenant de Alsónána Ouest et Est se distinguent aussi. Le premier présente des notes plus mûres et confiturées.. Le second donne des notes de fruits au vin. Puis, un troisième Merlot, provenant de la vallée de Porkoláb, donne son corps au vin. Le Primarius est un magnifique assemblage de ces cépages, mais aussi de la connaissance et de l'expérience des trois Takler.

Si vous avez envie de goûter ces vins, le magasin Bortársaság en propose de nombreuses bouteilles. Expérience inoubliable assurée !

- 3 vues

Catégorie

Agenda Culturel