

## Une grande découverte au Bországgyûlés



Le week-end dernier, pour la 8e fois, le

Városliget a donné place au Bországgyûlés. C'est un festival de vin semblable à celui qui est organisé au château début de septembre à ceci près qu' au Bországgyûlés on ne doit pas payer d'entrée et qu' on peut déguster des magnifiques vins dans un milieu très agréable à côté du château de Vajdahunyad. Au château par contre, il faut souvent se bousculer pour avoir de la place. Au Városliget, même s'il y a beaucoup de monde, on peut déguster et discuter tranquillement.

Les plus grands producteurs sont présents avec leurs nouveaux vins. Et si on a faim, on a de quoi manger, car un grand choix de plats typiques hongrois sont proposés au festival. Le plus connu, et je pense aussi le plus populaire, est le Töki pompos, une sorte de tarte flambée, mais la pâte est beaucoup plus épaisse, comme une pâte à pain, par contre la garniture est la même: crème fraîche, oignons et lardons. Et bien sûr, tout en mangeant et en buvant, on peut passer un bon moment sans s'apercevoir du temps qui passe.

Ma plus belle découverte était une nouvelle cave, qui s'appelle 75 cl Kft. En discutant avec eux, j'ai appris que leur magasin de vin se trouve à Szív utca, à côté du restaurant Chez Daniel. C'est Daniel, le propriétaire du restaurant, qui a eu l'idée d'ouvrir un magasin où on peut acheter de bons vins français à des prix abordables. Car aujourd'hui, il y a pas mal de sociétés qui proposent des vins français, mais il n'y pas beaucoup de monde qui peut se permettre d'acheter une bouteille à 60 ou 80 euros. Chez eux, les vins sont magnifiques, à des prix incroyables! Il n'y a pas seulement des vins français, il y a aussi des vins hongrois dans leur cave. Mais ces

vins hongrois ne sont pas vendus partout, ce sont des curiosités, des vins de petits producteurs qui sont élaborés avec le plus grand soin et en quantités limitées (800 à 1000 bouteilles par an). Je pense que chacun trouvera dans leur cave un vin qui correspond à son goût, moi, j'en ai trouvé plusieurs!

Parmi les vins français, le Saint-Péray 2006 était une belle découverte. Ce vin vient de la vallée du Rhône et est fait à base de 80 % de marsanne, 20 % de rousanne. Très joli nez, puis en bouche on retrouve un bel équilibre. Comme j'adore les bourgognes blancs, bien sûr j'ai goûté un Saint-Véran. Ce vin vient de la Côte Chalonnaise, du sud de la région de Bourgogne. Il est fait à base de 100 % chardonnay. Il n'est pas passé en fût de chêne et il est vinifié par un petit producteur passionné. Ce vin était vraiment une merveille, un chardonnay bien soigné, avec une rondeur remarquable en bouche, pour un prix vraiment abordable: 3500 HUF la bouteille. Très franchement, pour un chardonnay de Bourgogne, c'est un très bon rapport qualité/prix.

J'ai pu goûter aussi quelques rouges dont l'un de mes préférés a été le Bila Haut 2006. Un vin qui est élaboré au sud de la vallée du Rhône, à base de syrah, grenache et mourvèdre. Ce vin était très fruité et très agréable, avec un bel équilibre, assez léger, un vin facile à boire avec des grillades. Et parmi les vins rouges plus sérieux, c'est le Saint-Joseph Leroy 2005 qui a été mon préféré, élaboré par les frères Courbis, dans l'un des plus magnifiques endroits de la vallée du Rhône. C'est un syrah superbe, concentré et puissant, qui peut se garder encore longtemps.

Bien sûr, avec des vins j'ai pu goûter à quelques bons fromages français, du taboulé, et des mini légumes croquants. Et oui, le temps passe vite en compagnie de bons vins! Trop vite..

Katalin Ujbányai

•  
Catégorie

Agenda Culturel