

## Une journée avec Imre Kaló



S'il fallait le caractériser, on pourrait dire

qu'Imre Kaló n'est pas un vigneron comme les autres: il n'aime pas les compromis et fait des vins de caractère avec beaucoup d'amour. Son nom est sur toutes les lèvres.

C'est grâce à l'un de nos amis que nous avons pu aller faire une dégustation chez lui il y a deux semaines. Sa cave n'est pas ouverte aux simples vi-siteurs, seuls les passionnés ont le droit d'entrer dans son „sanctuaire”. Car le vin est sacré pour lui. Il n'aime pas les compromis et ne fait pas du vin pour le vendre systématiquement. Le vin est sa passion, sa vie, sans être son métier, car il est garde forestier.

En arrivant dans son village natal à Szomolya (région d'Eger), on sent tout de suite une différence de température: il fait plus froid qu'à Budapest. Le paysage est magnifique, les lilas teintent les côteaux où on découvre des habitations troglodytiques (comme dans la Loire !). C'est le pays des fameuses cerises noires !

Notre ami nous a prévenus qu'il fallait bien s'habiller car nous allions passer toute la journée dans la cave ! Car on ne vient pas déguster pour une heure chez Imre Kaló ! C'est un programme qui commence le matin et se termine dans la nuit. Toute la dégustation se fait dans sa cave. En effet, la plupart de ses vins reposent encore dans les fûts, peu sont mis en bouteille. Lorsqu'ils sont embouteillés, seuls les connaisseurs peuvent les acheter !

Il commence les vendanges au mois d'octobre quand tout le monde les a déjà terminées. Il n'utilise pas de pressoir, ni de levures pour la fermentation, voilà pourquoi ses vins fermentent pendant plusieurs années. Après un certain temps de fermentation, avec la baisse de température qui se produit dans sa cave, la fermentation est stoppée, puis en été, quand la température augmente, la fermentation reprend, et c'est comme cela pendant plusieurs années, sans rajout de produits chimiques, en harmonie avec la nature. On a toujours appris que les vins ne peuvent pas fermenter après avoir atteint un certain degré d'alcool (les levures ne peuvent plus travailler avec un degré d'alcool supérieur à 15 ou 16 degrés), mais chez lui cette règle n'est pas valable, car on a goûté des vins à 19 degrés d'alcool !

Il ne cherche pas à faire des vins qui plaisent aux consommateurs, il ne fait pas des vins qui sont à la mode, il respecte seulement la nature et les cépages..

Je ne vais pas vous citer un à un les 68 vins que nous avons dégustés, seulement les meilleurs. Nous avons goûté un leányka 2003 qui était vinifié en fût d'acacia. Un nez révélant l'anis et des fruits rouges, surtout les groseilles. Une autre partie de ce vin, toujours du même millésime, était élaboré en fût de chêne, un nez plus évolué, les notes de fruits, de pêches le caractérisent avec une belle acidité en bouche. Puis un autre grand vin, son chardonnay 2003 est une merveille. Le nez dominé par les fleurs, une longueur remarquable en bouche, comme un bon Montrachet.

Puis un grüner veltliner vendangé le 28 novembre 2006. Un vin qui vibre tout le temps. Notes d'agrumes et de miel.

Parmi les rouges, un cépage hongrois, le turán, millésime 2006 était superbe. Très original, son nez ne ressemble pas aux autres vins rouges, on a un goût très particulier en bouche, très agréable et très étrange à la fois.

Non seulement la dégustation fut superbe, mais le déjeuner aussi ! Nous avons mangé une sorte de gratin préparé avec des pommes de terre, des morceaux de porc Mangalica, des rondelles de saucissons, de la crème fraîche et beaucoup d'herbes fraîches. Puis, pour accompagner ce plat bien consistant, nous avons goûté un Cabernet sauvignon 2000, récemment mis en bouteille, une pure merveille ! A déguster sans modération !

Notre dîner fut tout simplement génial: nous l'avons passé dans les magnifiques vignobles à regarder le coucher du soleil, et à manger du saucisson, une tartine de saindoux avec des rondelles d'oignons tout en sirotant quelques bons vins. Que

demander de plus ?

Après le dîner, nous sommes redescendus dans la cave pour déguster encore et encore d'autres vins.

Malheureusement, nous étions déjà un peu fatigués quand, vers une heure du matin, il nous a servi un Kadarka aszú 2003, un vin sucré, avec un parfait équilibre. Nous avons terminé notre journée en douceur, sans avoir goûté les 60 autres vins reposant également dans sa cave.

Katalin Ujbányai

- 10 vues

Catégorie

Agenda Culturel