

Oremus, une valeur sûre

Par [JFB](#) le jeu 08/05/2008 - 10:07

J'ai déjà visité la cave Oremus plusieurs fois, et, à chaque fois, j'ai toujours la même impression: accueil parfait, cave superbe, vins de qualité supérieure, connaissance et savoir-faire.

Mais cette fois-ci, on m'y a offert une journée entière pour que je puisse mieux connaître ses vins, son terroir et la passion de ceux qui la font vivre.

Comme la journée de grève est tombée le jour de la visite, j'étais encore plus contente de pouvoir sortir de Budapest.



Sur les routes, la journée s'annonce bien ! En route vers Tokaj; j'étais impatiente car le programme

A notre arrivée, c'est le directeur lui-même,

András Bacsó, qui nous a accueillis en compagnie d'un de ses collaborateurs, Szabolcs Újfalusi.

Après une petite balade autour de la cave et quelques mots d'introduction nous voici dans le magnifique salon de la "modeste" maison d'hôtes d'Oremus. Elle date du XVIIIe siècle et a été entièrement rénovée et meublée comme un petit palais.

La dégustation commence par le nouveau Mandolás Furmint 2006 qui est mis sur le marché en ce moment. Quel plaisir d'être parmi les premiers heureux à goûter ce magnifique breuvage ! Car il est particulièrement bien réussi cette année. Selon András Bacsó, ce vin est le résultat de dix ans de travail. Il faut savoir que ce Furmint est une particularité parmi les autres Furmint secs de Tokaj, car il est fermenté en barriques neuves, vieilli pendant 6 mois en barriques et laissé minimum 6 mois en bouteille. Très élégant, il porte quelques notes des vins de Bourgogne, et est très long en bouche avec beaucoup de gras et une fraîcheur remarquable. On a eu l'occasion de goûter et comparer les millésimes 2007, 2005, puis le 2003 en magnum, en petite quantité, (uniquement 1000 bouteilles par an). Ce dernier est particulièrement riche, portant des notes plus évoluées. Après la dégustation de ces quatre millésimes, arrivent les petites mi-ses en bouche, qui nous permettent de définir quel plat et quel millésime de Furmint s'accordent au mieux. Crème d'asperges, toasts aux crevettes aillées et pimentées, saumon à la rhubarbe, toast aux champignons et aux fromages défilent, cherchant chacun leurs idéaux compagnons. Le chef qui a spécialement créé les plats pour ses vins, Gyula Gullner, est l'un des meilleurs chefs de Hongrie.

Pendant le déjeuner nous nous sommes mis d'accord sur une chose très importante: il y a très peu de vins en Hongrie qui offrent la même qualité chaque année, mais le Mandolás Furmint en est un bon exemple. Pour éviter les mauvaises surprises au restaurant, on peut le choisir sans hésiter car il offre toujours une palette aromatique remarquable avec un corps qui tient aussi la route avec des plats plus épicés.

Après le déjeuner, une balade dans les vignobles s'impose afin de découvrir les différentes parcelles du domaine de 115 hectares. En revenant, c'est l'heure de découvrir la magnifique cave d'Oremus pour goûter quelques vins qui reposent encore dans les barriques, puis un Esszencia 2003 qui est vraiment remarquable grâce à son acidité, qui arrive encore à équilibrer le sucre.

Après la petite balade, et une petite pause, on attaque l'apéro dans le salon ! Un verre de vendanges tardives 2005 nous transporte avec joie vers le dîner. Pour rester dans l'harmonie des vins et des plats, on nous sert des mets qui s'accordent

parfaitement aux vins proposés : asperges à la sauce hollandaise avec le Furmint sec 2006, terrine de foie gras avec les Aszú 2000 et 2002.

Le temps s'envole, nous voici à deux devant la cheminée dégustant à nouveau un verre de Mandolás Furmint 2006. Car pour moi, c'est ce vin qui est le gagnant de la journée.

Katalin Ujbányai

- 3 vues

Catégorie

Agenda Culturel