

## Les vins du lac Balaton

Par [JFB](#) le ven 15/06/2007 - 12:26

Je pense que pour beaucoup de Hongrois le lac Balaton est synonyme de vacances d'été, mais le Balaton est aussi l'une de nos meilleures régions viticoles.

### Les vignobles du lac Balaton

La région du lac Balaton est divisée en cinq appellations: celle de Badacsony et de Balatonfüred-Csopak d'une part; celle de Balatonfelvidék sur la rive septentrionale; la rive méridionale s'appelle quant à elle Balatonboglár, et enfin, les vignobles du Somló font également partie de la région du lac Balaton.

Le vin est produit dans ces régions depuis plus de deux millénaires : sous l'occupation romaine, les excellents vins du Balaton étaient exportés jusque dans les caves impériales de Rome.

### La région de Balatonboglár

Aujourd'hui je vous parlerai de la région de Balatonboglár, où j'ai pu passer une journée inoubliable il y a très peu de temps. La région se trouve au sud du lac Balaton. Son climat est doux, ni trop chaud, ni trop froid. Résultat : pas trop de différences entre les millésimes.

### Les cépages

Les cépages blancs y sont dominants, királyleányka, chardonnay et zöldvelteleni sont les plus répandus. Mais on y trouve aussi des cépages rouges, comme le kékfrankos ou du merlot.

## Les caractéristiques des vins

Comment décrire un vin provenant de cette région ? Il est impossible en effet de parler de ces vins en général, car certains sont plutôt légers, faciles à boire, et l'on y trouve aussi d'excellents vins, charnus, avec beaucoup de complexité et de longueur, dont certains sont élevés en fût de chêne.

Mon vigneron préféré: Ottó Légi

Ottó Légi compte parmi les meilleurs vigneron du lac Balaton. C'est un personnage à connaître absolument !!! Son père est aussi vigneron. Aujourd'hui, ils cultivent une dizaine d'hectares et ils commercialisent 130.000 bouteilles par an.

Ottó Légi est naturel, simple, gentil, il ne fait pas de chichis et dit ne pas aimer le marketing. Mais à sa façon de parler, on se rend vite compte qu'il en fait quand même très bien. Car, tout simplement, il aime son métier, il aime le vin et les gens qui viennent le voir. On est toujours bien accueilli chez lui. Quand j'ouvre une bouteille de Légi à la maison, je vois son image, je le vois parler, je revis les moments de dégustations chez lui.

Le premier vin que j'ai goûté était le 333. Pourquoi ce chiffre ? Car ce vin est commercialisé le 333e jour de l'année. Il est composé de quatre cépages blancs : irsai olivér, muscat, zenit et rizlingszilváni. Ce vin fruité est un vin d'été, à boire toute l'année.

Avec le deuxième vin, on a attaqué les choses plus sérieuses : son olaszrizling 2006 évoque au nez la noix verte et les amandes, il est un peu beurré. Ce vin, vinifié en cuve, reste assez longtemps en bouche.

Le vin suivant fut le chardonnay barrique qui sera, à terme, selon Ottó Légi, le meilleur vin de sa cave. Pour l'instant, il est un peu trop boisé à mon goût, mais on sent la matière.

Par contre, son sauvignon 2006 était une vraie merveille. Les vignes donnant ce vin ont été plantées en 2002. Le nez révèle l'ortie et des herbes fraîches coupées, il explose en bouche, avec beaucoup de fraîcheur et de longueur.

Entre temps, ils nous servaient du pain chaud sortant du four avec du poisson fumé, mariné à l'huile de noix. Spécialité maison, faite avec amour.

Puis le dernier vin qu'on a goûté était un merlot léger et fruité.

Vencel Garamvári

On ne voulait pas partir, mais Vencel Garamvári, le vigneron suivant, nous attendait déjà pour la dégustation suivante. C'est le maître du vin mousseux en Hongrie. Le brut (sans ajout de sucre) est excellent. Il cultive 71 ha. et dispose d'une vraie "usine à vin". Chez Légli, on avait affaire à une petite production artisanale, ici, chez Garamvári, c'est le contraire: une grosse production pour faire des vins qui correspondent au goût du grand public (et faire du profit). Ses vins n'ont pas beaucoup d'intérêt, en revanche son mousseux (Château Vincent brut) est un des meilleurs vins mousseux élaborés en Hongrie. Pendant le déjeuner, il nous a servi différents vins, blancs et rouges, mais malheureusement, nous n'avons pas eu le droit de goûter son meilleur mousseux ! Dommage !

János Konyári

Enfin, nous avons terminé notre journée chez la famille Konyári. János Konyári avait fondé une cave avec Vencel Garamvári en 1993 : le St. Donatus. Puis il a souhaité avoir sa propre cave. Il l'a faite bâtir dans un lieu pittoresque et historique, autour d'une vieille cave datant du XVIIIe siècle, un lieu magnifique et magique.

Avec son fils ils ont acheté les meilleurs terroirs dans la région, ils cultivent aujourd'hui 25 ha. Leur vins sont élaborés à partir des cépages chardonnay, olaszrizling, sauvignon blanc, kékfrankos, merlot, cabernet sauvignon et cabernet franc. L'année dernière ils ont commercialisé 160.000 bouteilles, dont 70 % de rouge. Et pourquoi plus de rouge que blanc ? Car ils préfèrent les rouges... tout simplement.

Leur but est de pouvoir proposer pour chaque jour et chaque occasion un bon vin correct, car on ne peut pas se permettre de boire un Pétrus ou du Montrachet au quotidien. Il faut de bons petits vins aussi.

On a commencé notre dégustation par le Loliense blanc (assemblage de chardonnay, sauvignon blanc et olaszrizling) sur la terrasse devant leur cave, puis

on a gagné leur restaurant qui offre une magnifique vue sur le lac et sur la région du Balaton. On a donc continué notre dégustation en regardant le coucher de soleil, en appréciant la bonne cuisine hongroise et en buvant les différents rouges de Konyári.

Parmi ces rouges, le Kékfrankos est un nouveau produit, toutefois encore un peu timide et trop jeune. La matière est belle, mais peut-être un peu trop marquée par la barrique.

Le Cabernet Sauvignon 2004 est un vin puissant. Au début, il est très fermé au nez, puis comme beaucoup de Bordeaux, il développe des arômes de fer. Très puissant en bouche, mais les tannins sont fondus.

Une journée bien chargée, sans avoir déguster les vins de la région de Badacsony, Balatonfüred-Csopak ou de Balatonfelvidék. La prochaine fois ! Une raison de plus pour revenir !

Katalin Ujbányai

- 4 vues

Catégorie

Agenda Culturel