

Le Tokaj

Par [JFB](#) le lun 16/07/2007 - 03:12



La Hongrie doit sa réputation au vin des rois, le Tokaj. Le vignoble de Tokaj est connu depuis le XVIIème siècle pour ses vins liquoreux. En 1703, Ferenc Rákóczi, prince de Transylvanie, fit don à Louis XIV d'un Tokaj de son domaine. Et le roi Soleil de décréter: „Vin des rois, roi des vins.”

Voltaire disait que le Tokay donnait de la vigueur à la moindre fibre de son cerveau et ranimait, au plus profond de son âme, les étincelles enchanteresses de l'esprit et de la bonne humeur.

La légende veut aussi que des bouteilles de Tokay aient été mises à disposition des vieux monarques russes pour les remettre en forme quand leurs forces déclinaient.

La région vinicole du Tokaj-Hegyalja se trouve au nord-est de la Hongrie. Les vignes de Tokaj sont cultivées sur un sol volcanique. Comme pour tous les grands vins, la situation géographique et la composition du sol sont deux des nombreux facteurs contribuant à leur originalité. Le climat, les variétés de raisins sont d'autres facteurs importants. À Tokaj les étés chauds et secs, les automnes particulièrement longs, permettent aux raisins de mûrir à souhait sous le soleil. Le furmint est la base, la structure, l'âme du Tokaj. Il est le plus apte à la surmaturation et à la pourriture noble. Son spectre aromatique est large, allant du floral aux plus profondes notes de miel. Mais c'est surtout son acidité qui étonne. Le second cépage, le hárslevelû, est plus rond, plus souple. Un troisième est utilisé pour la vinification du vin de Tokaj, le sárgamuskotály, autrement dit le muscat lunel.

Tokaji Aszú

Pour élaborer ce type de vin, on vendange séparément les grains botrytisés (attaqués par un champignon qui s'appelle Botrytis cinerea) et les grains qui n'ont pas été touchés par le Botrytis. Ces derniers sont vendangés et pressurés de la façon habituelle, puis on les laisse macérer quelques heures. On mélange ensuite le moût et les grains botrytisés. Tel un parfum de luxe, il adoucit et complexifie le très sec jus de furmint. Le caractère du Tokaji aszú sera indiqué par la présence du mot "puttonyos". Le nombre de "puttonyos" (hotte) désigne la quantité de raisins confits versés dans une barrique traditionnelle de 136 l. nommée "göncz". À 5 "puttonyos", on estime qu'il y a autant de raisins que de jus.

Tokaji Szamorodni

Szamorodni est un mot slave qui signifie "tel qu'il a été cultivé" et désigne les raisins qui n'ont pas été sélectionnés pour devenir des grains aszú. Il peut être sec ou doux. Certains disent que le szamorodni sec ressemble beaucoup au vin jaune du Jura. Le Tokaji édes (doux) szamorodni comporte quant à lui une forte proportion de raisins ayant dépassé la maturité.

Le nectar d'or de Tokaj retrouve son lustre d'antan

Le vignoble de Tokaj connaît actuellement une spectaculaire renaissance. Il y a une quinzaine d'années, les vins blancs avaient moins de complexité, ils étaient alourdis par des notes de surmaturité, d'autres affichaient un style oxydant. L'arrivée des investisseurs étrangers au début des années 90 a mis un peu d'ordre. Les vins blancs furent vinifiés avec plus de netteté, résultat : aujourd'hui, le furmint et le hárslevelû donnent des vins excitants et profonds.

István Szepsy: "des Tokaj haute couture"

István Szepsy est le vigneron incontournable de Tokaj. Passionné, modeste, il réalise un travail précieux pour toute la région. Chez lui une dégustation commence par un petit cours d'oenologie sur le sol, les climat et les cépages. Puis on descend dans sa cave et on attaque la dégustation de ses nectars qui sont même affichés sur la carte des vins des grands palaces parisiens. Je ne vous en dévoile pas plus. Allez le voir !

- 1 vue

Catégorie

Agenda Culturel