

Géza Balla, viticulteur de Aradhegyalja

Par [JFB](#) le jeu 20/03/2008 - 11:56

„Le vin qu’ils produisent donne de l’étincelle à l’amour, du feu à l’amitié et la pensée prend son vol.”



Il produit des vins sur une région viticole historique, à Aradhegyalja, qui était à l’époque très connue pour ses fameux „aszú noir” et pour ses kadarka épicés. Mais après cette belle époque, la région a longtemps été négligée avant que des vins n’y soient produits à grande échelle mais en qualité réduite. Géza Balla était directeur de la coopérative jusqu’en 1999, date à laquelle il a décidé que «puisque cela ne marche pas collectivement, il faut alors travailler seul...». Il a ainsi démarré son entreprise cette année-là afin de produire des vins de qualité et de rendre à la région sa renommée perdue.

Aujourd’hui ce n’est pas seulement un château qui nous attend, mais aussi une auberge, qui accueille les amoureux du vin. Ceux-ci viennent bien sûr de Roumanie, mais 80% des touristes sont toujours Hongrois.

Géza Balla travaille sur 55 hectares. Il produit 80% de raisins rouges et 20% de raisins blancs. Parmi les blancs, olaszrizling, tramini, sauvignon blanc et királyleányka sont les cépages les plus utilisés. Parmi les rouges: kadarka, merlot, kékfrankos et cabernet sauvignon. Les vignes de kadarka peuvent atteindre l’âge de 50-60 ans.

Il met en bouteille uniquement 60% de sa production, le reste est vendu sous forme de vin ordinaire. Presque 90 % de ses vins sont vendus en Roumanie et uniquement 10% sont rachetés par les Hongrois.

J’ai goûté son rosé 2006 qui est fait à base de kadarka et pinot noir. Coloré comme un rosé du Languedoc-Roussillon, il était extrêmement fruité au nez avec des notes de sirop framboise puis, en bouche, on avait une sensation sucrée. C’est un vin assez surprenant et particulier.

Toutes les régions viticoles ont leur particularité et un cépage s’exprime mieux dans une région donnée plutôt qu’une autre. A Ménes, c’est le cépage Kadarka. Ce

cépage est répandu dans de nombreuses régions de la Hongrie, mais le kadarka le plus épicié et concentré vient de Ménes. Le vin élaboré à base de kadarka est riche en zink et a apparemment également un effet sti-mulant. Le Kadarka 2003 de Géza Balla est l'un des meilleurs vins de la région de Ménes. Il est très épicié et complexe au nez puis, en bouche, il est soyeux et ses arômes restent longtemps en bouche.

Son vin le plus connu est le Kadarissima, un aszú rouge (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). C'est au début des années 1740 qu'a été produit le premier kadarka aszú dans cette région. Son Kadarissima est un vin rouge sucré ayant 14% d'alcool et 100 g sucre/litre, un vin agréable avec des desserts à base de chocolat.

Katalin Ujbányai

Merci au Bortársaság qui a mis à disposition des vins!

•
Catégorie
Agenda Culturel