



Sarga Borhaz Aszu 5 Puttonyos Tokaji Aszu Blanc Liquoreux 2022



PRÉSENTATION

Région inscrite sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 2002, le vignoble de Disznóko, classé "Premier Cru" en 1732, produit des vins blancs doux uniques, présentant un équilibre parfait entre la pureté du fruit, l'harmonie des cépages et la complexité de la pourriture noble. Au début du XIXe siècle, Menyhért Lónyay fit construire la Maison Jaune ("Sarga Borhaz" en hongrois), qui était alors la cave de la propriété. Ce magnifique bâtiment de style classique, figurant sur l'étiquette, abrite aujourd'hui l'un des restaurants les plus célèbres de la région. Les vins de Sarga Borhaz offrent une qualité très fine mêlant fraîcheur, expression fruitée et richesse aromatique.

LE MILLÉSIME

Année chaude et aride. Le printemps était frais et sec avec une floraison tardive, suivie par la floraison au début habituel de juin. L'été a été marqué par la chaleur et la sécheresse. De fortes pluies à la fin de septembre ont favorisé le développement intense de la pourriture noble sur des raisins déjà très mûrs, donnant des vins doux très aromatiques et crémeux.

TERROIR

Un sol très caractéristique composé d'argile reposant sur un substrat de tuf rhyolitique et de rhyolite, une roche volcanique riche en minéraux. Sa structure lui permet de retenir idéalement l'eau, mais aussi de renvoyer la chaleur vers les plants de vigne. Avec un pH neutre, le sol présente un bon équilibre naturel en éléments nutritifs. Sa richesse en minéraux, due au sous-sol volcanique, confère aux vins une vivacité très particulière.

VENDANGES

Le temps sec et chaud qui a suivi les pluies à la fin de septembre a séché les baies aszú, et nous avons commencé la récolte le 10 octobre. La botrytisation intensive ultérieure a donné des baies aszú crémeuses, riches et homogènes. Nous avons terminé la récolte des baies aszú le 3 novembre.

VINIFICATION

La plupart des baies aszú ont été trempées dans un vin frais à la fin de sa fermentation pour subir une macération pelliculaire pendant 12 heures. Après un long pressurage, la fermentation a eu lieu dans des cuves en acier inoxydable et dans des barriques de chêne. La fermentation a duré beaucoup plus longtemps que d'habitude pour plusieurs lots, et s'est terminée en février 2023.

ÉLEVAGE

Le vin a été vieilli pendant 18 mois principalement dans de vieux fûts de chêne de 225 litres. Assemblé en mai 2024 et mis en bouteille en mai 2025.

CÉPAGES

Furmint 54%, Zéta 40%, Hárslevelü 6%

DÉGUSTATION

Il révèle une robe dorée. Le nez est intense avec des arômes d'abricot mûr, de miel, de fruits tropicaux comme la mangue et le litchi. La bouche est corsée avec une acidité ronde, une grande longueur et un bel équilibre.



ACCORDS GOURMANDS

Il peut être dégusté seul, à la place du dessert, à la fin du repas ou frais en apéritif rafraîchissant ou avec des canapés, des pâtés, du foie gras. Excellent aussi avec une large gamme de plats tels que de la volaille, de la viande blanche avec des sauces crémeuses, un risotto aux champignons ou aux fruits de mer. Des plats asiatiques de l'Est légèrement épicés comme le poulet au curry vert thaï. Avec des fromages bleus plus jeunes, pas trop salés, simplement avec des fruits (abricots, poires ou salades de fruits) ou des desserts à base de fruits (par exemple, tarte à l'abricot, gâteau aux fruits, sorbet à la mandarine). Prêt à boire mais avec un potentiel de vieillissement significatif (20 ans ou plus). Il est préférable de le servir frais (11-13°C). Après ouverture, il conserve sa fraîcheur pendant au moins une semaine au réfrigérateur.

