



Disznoko 'Sarga Borhaz Aszu 4 Puttonyos' Tokaji Aszu Blanc Liqueureux 2010

PRÉSENTATION

Région inscrite au Patrimoine Mondial de l'UNESCO depuis 2002, le vignoble de Disznókő, classé « Premier Cru » en 1732, produit des vins blancs liquoreux uniques, présentant un équilibre parfait entre la pureté du fruit, l'harmonie des cépages et la complexité du Botrytis. Au début du 19ème siècle, Menyhért Lónyay y fit construire la Maison Jaune (« Sarga Borhaz », en hongrois), qui était alors le chai de la propriété. Ce beau bâtiment de style classique, que l'on retrouve sur l'étiquette, abrite aujourd'hui l'un des restaurants les plus célèbres de la région. Les vins de Sarga Borhaz offrent une très belle qualité mêlant fraîcheur, expression du fruit et richesse aromatique.

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 réfléchir la chaleur vers les plants de vigne. De PH neutre, le sol a un bon équilibre naturel en nutriments. C'est sa richesse en minéraux, due au sous-sol volcanique, qui confère aux vins une fougue toute particulière.

VINIFICATION

Un grain Aszú est un grain botrytisé, passerillé. A Disznókő, les grains Aszú sont cueillis à la main au cours de plusieurs passages successifs dans les rangs de vigne. Les vins Aszú de 3, 4, 5 et 6 Puttonyos et Aszú Eszencia sont vinifiés selon une méthode établie au XVIIème siècle. Les grains Aszú sont récoltés dans des hottes en bois de 25 kg (les Puttonyos) dont le contenu est déversé dans un fût de 136 litres de moût ou de vin (Gönc). Après macération des grains Aszú pendant plusieurs heures, on obtient une « pâte Aszú » que l'on filtre. Le jus recueilli est alors entonné dans des fûts de chêne, où il va fermenter lentement, avant d'être élevé en barriques de chêne puis en bouteilles. En fonction du nombre de hottes (Puttonyos) utilisées, la concentration en sucre résiduel augmente, déterminant ainsi la richesse du vin et son nom.

ÉLEVAGE

24 mois en fûts (pas de nouveau fût).

CÉPAGES

Furmint 50%, Zéta 50%

DÉGUSTATION

Une couleur or très profonde. Le nez est à des arômes d'agrumes tout en gardant des notes de citron confit, de miel, d'épices et de forêt. En bouche, ce vin est assez ample, avec une texture crémeuse. Le sucre est parfaitement équilibré avec une acidité fraîche et une longue finale épicée.

