

Tokaji Aszu 5 Puttonyos

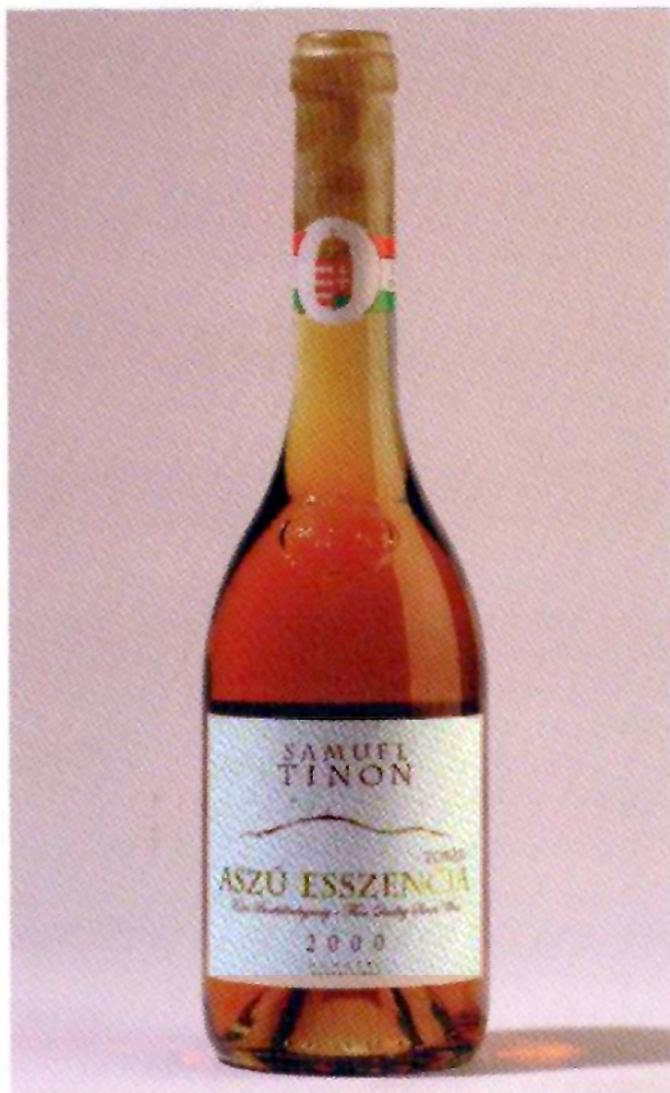
Vigneron : Samuel Tinon

Appellation : Tokaji Aszu

Millésime : 2000

Couleur : Grand Liqueureux Blanc

Prix : entre 30 et 50 € (50 cl)



Devenu directeur de la Royal Tokaji Wine Company, Société pionnière du renouveau du vin de Tokaj, et conquis par ce vin, en 1998, Samuel Tinon acheta sa maison et une cave. En 2000, il fait sa première vinification et produit ensuite des vins renommés. Depuis lors, il est installé dans le petit village vigneron d'Olaszliszka. Ce vin est issu de terroirs argileux sur socles volcaniques, très haut situés dans la pente des collines du cru Hatari. Les vignes ont en moyenne 60 ans. Le cépage principal est le furmint qui donne, dans ces conditions, le meilleur de lui-même, associé à 10 % de harslevelü (feuille de tilleul).

La vendange des raisins frais est effectuée avec le plus grand soin, tandis que le ramassage ou l'achat des grains Aszu, indispensables à la production du grand liqueureux de Tokaj, font l'objet d'une attention maniaque. Les vins finissent de fermenter et sont élevés en barriques pendant près de 3 ans.

Dégustation : robe or fondu, magnifique, grasse sur les parois du verre. Nez de safran, d'abricot, de pâte de coing, de cade, de myrte, de noix. Une grande complexité d'arômes avec des senteurs de mer. Une attaque vive, ouvrant sur une grande amplitude du milieu de bouche, aux goûts d'abricots confits, d'agrumes, de mandarine, de céleri. Une finale d'une longueur exceptionnelle, dans les épices, avec une magnifique « queue de paon ».

Accord mets et vin : à tenter sur des rougets de roches poêlés et dégraissés avec un jus du même, accompagné de safran et paprika.

Autres productions de la maison : Tokaji Aszu Esszencia; Tokaj Szamorodni doux; esszencia; Szamorodni sec, qui fut jadis une des gloires de cette Appellation.

Coordonnées : Samuel Tinon, 8, Banom ut 3933 Olaszliszka, Hongrie. Tél. : +36 47 358 405. tokaj99@t-online.hu Importateur : D'Hélices du Vin (voir page 77)