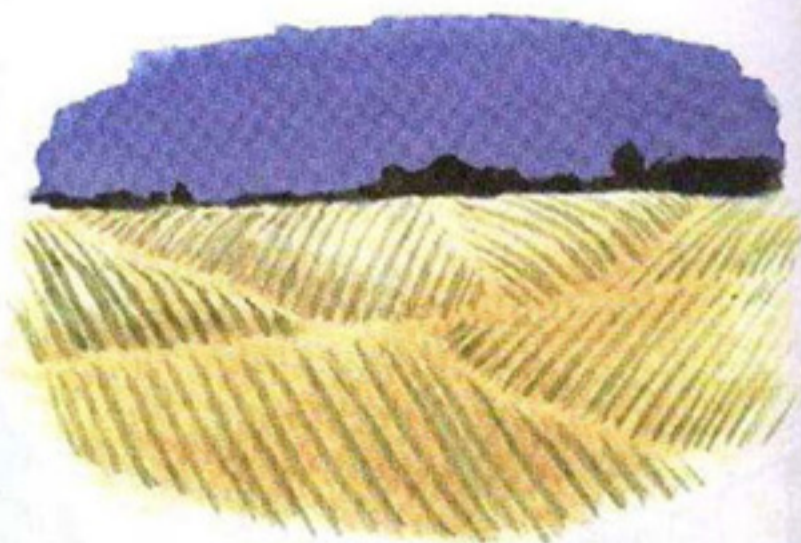


Population 10 M habitants	Surface vignoble 72 000 ha	Production 3 271 000 hl	Importation 147 000 hl	Exportation 534 000 hl	Consommation 3 000 000 hl	Consommation 29,8 l per capita
------------------------------	-------------------------------	----------------------------	---------------------------	---------------------------	------------------------------	-----------------------------------



Hongrie

Le Tokaji qui cache la forêt

Malgré les vicissitudes, la Hongrie a toujours réussi à faire reconnaître son vin le plus célèbre, le tokay qu'on orthographe aujourd'hui plutôt tokaji. Si la réputation des vins est très ancienne, toute la filière vinicole avait beaucoup souffert sous l'occupation soviétique : les viticulteurs réunis au sein du « borkombinat de Tokay » devaient produire jusqu'à 12 kilos de raisin par pied de vigne ! Ce n'est qu'à partir de 1990 que les lois ont été remplacées par un droit conforme à l'Europe avec une classification en cinq niveaux : vins de table, vins de pays, vins de qualité, vins de qualité spéciale comme les « aszu » qui donneront les fameux tokaji, et vins millésimés.

Ce sont les fameux tokaji, des vins blancs doux et éventuellement secs, qui ont fait la réputation du pays. Ses conditions de production sont très spécifiques : les raisins sont ramassés en forte surmaturation, à l'occasion atteints des pourriture noble mais c'est plus rare, et foulés pour donner un pâte de raisins séchée (aszu veut dire séché) et collectée dans des petites hottes de 25 kilos appelées puttonyos. Cette pâte est ensuite assemblée dans un fût de 136 litres de vin, le nombre de puttonyos (entre trois et six) donnant la concentration en sucre : avec trois, 60 à 90 grammes de sucre, avec cinq (ce qui est le plus courant et aussi le plus parfait) de 120 à 150 grammes.

En dehors de ce fameux tokaji qui est produit sur des monts volcaniques à l'est du pays, près de la frontière de l'Ukraine, la Hongrie produit l'essentiel de ses vins au sud-est de Budapest, la zone du lac Balaton étant particulièrement réputée. Enfin, il faut aussi citer l'Eger, petite région à l'est de Budapest connue pour ses vins rouges.

La Hongrie qui possède actuellement près de 100 000 ha de vignes, est confrontée à un double défi : d'une part faire reconnaître la grandeur de ses tokaji, ce qui se révèle plus ardu que prévu, et d'autre part faire en sorte que l'arbre emblématique des tokaji ne cache pas la forêt de ses autres vins qui représentent l'essentiel de son économie vinicole. • B.B



Samuel Tinon Tokay Szamorodni doux 2001

Tokay

Elaboré par un français qui s'est occupé de plusieurs grands domaines avant de se mettre à son compte en Hongrie, ce tokaj est une version un peu plus moderne, plus fraîche et plus aérienne, du célèbre liquoreux hongrois. Très belle expression qui révèle la magie du Tokay.

Lavinia 25,50 €

Oremus de Vega Sicilia, Dry Mondolas 2003

Le Furmint est le cépage par excellence des tokay, mais là, il est vinifié en vin sec par Vega Sicilia, une bodega star de Ribera del Duero en Espagne. Le résultat donne une bonne idée des possibilités du cépage sur ce grand terroir. Vin tout en fraîcheur avec des saveurs fruitées.

Vinsdumonde.com 18,30 €