

PROPOS RECUEILLIS PAR  
CLAUDINE ABITBOL

**INTERVIEW** Le sens du goût anime la romancière historique qui vient de publier « La Forêt 29 ».

Que partagez-vous avec les œnophiles ? La joie de vivre, la délectation d'un instant poétique. Horace l'a très bien exprimé. « Le vin met à jour les secrets cachés de l'âme » ou « Le vin, c'est la vie ».

rogue parait dans le roman... vignes. Il est culturel. Votre dernier roman historique relate les fondements de l'écocitoyenneté... Au XV<sup>e</sup> siècle déjà, un homme avait imaginé vingt-neuf princi-

Quel est votre premier principe pour le vin ? Je plaide pour des vins exempts de produits chimiques. Si possible préservés et « préservants ».

\* Chez Michel Lafon, 20 €.

## Le boire avec ...

### Le tiramisù ?

**ENRICO BERNARDO, CHEF SOMMELIER EN 2004**

On imagine volontiers que le tiramisù (littéralement « tire-moi haut ») et donc vers la gourmandise est le plus célèbre des desserts italiens. Ne se décevoir les amateurs de ce gâteau, effectivement délicieux et bien confectionné, je dois la vérité : cette recette a un fromage italien, le mascarpone, n'a jamais franchi les frontières de la Venétie aux années 1960, pour la bonne raison qu'auparavant on ne pouvait pas voyager facilement d'évolution. Certains appellent même que la recette d'origine popularisée dans les années londoniennes ou sevilleanes furent inscrites dans les traités de gastronomie transalpine - notamment mise au point vers les années 1960 par un restaurant de Trévise, le Beccherle ou El Toluà ? Au-dessus, personne n'est sûr. Ce qui est certain en fait, c'est qu'il a fallu les

techniques modernes de transport et de conservation pour que le fromage d'abord puis à sa suite le dessert

soient toute l'Italie, puis très vite le reste de l'Europe. En fait parfois une bonne part de la recette : le « vrai » tiramisù, comme la mozzarella, est de lait de bufflonne. Or, de plus souvent, on trouve sous différentes dénominations des produits de lait de vache, aux caractéristiques biologiques et oléoprotéiques très différentes. Il faudrait sans doute se méfier alors vers des fromages de chèvre, et notamment le brucio (bien traditionnel celui-là) au sucre, mascarpone, vin blanc sec ou liqueur (amaretto), café, boudoirs, café froid, cacao. Cette tarte est riche en matières grasses, opulente à force de sucres et saveurs. Pour lui tenir tête il faut tourner le dos, il faudra des produits acides, à la fois un peu sucrés et acides : le cépage muscat peut bien me sembler-t-il, à ce stade. J'rais d'abord vers le vin blanc, et plus précisément vers le blanc Albert Mann. Son muscat en « vendanges tardives » révèle au nez des arômes de papaye, de papaye, de papaye... En bouche, c'est évidemment le moelleux qui domine, les saveurs sont denses, avec une bien présente. Le bout de la France dans le Nord, Corse, je m'arrêterais au Nicrosi. Le climat très frais et vente, domine par les extrêmes du jour, froid la nuit, favorise les fruits - bien plus puissants recemment - et la vivacité - s'opposent au « gras » de la tarte. Avec l'Alsacien, on sera la délicatesse venitienne ; le Corse dans la façon de l'arranger.

**SÉLECTION**  
Albert Mann  
nicrosi@wanadoo.fr  
ilvinobenricobernardo.com



Hetsölo, ancien vignoble impérial, a été repris par le Français Michel Reybier en 2009.

# Les Français au secours du tokay hongrois

Le « vin des rois et roi des vins », un des liquoreux les plus prestigieux du monde, se vend mal. Ce qui motive quelques investisseurs hexagonaux.

**BERNARD BURTSCHY**

**MYTHE** Attirés par la renommée des grands liquoreux de tokay, adulés par Louis XV, Frédéric le Grand et Napoléon III, vingt-huit domaines sont passés aux mains d'investisseurs étrangers après la dénationalisation du vignoble hongrois en 1991-1992 succédant à la chute de l'Empire soviétique.

Axa a acheté Disnokö ; la GMF, Hetsölo, depuis revendu ; les Allemands, Graf Degenfeld ; et l'espagnol Vega-Sicilia, Oremus. De nombreux petits propriétaires actuels seraient prêts à céder, tant le marché des liquoreux est difficile et loin des promesses attendues.

Pourtant, le tokay hongrois jouit d'un prestige sans égal. Il se targue d'être le premier à avoir été délimité, du moins dans l'ère moderne. Cité dès 1576, la légende attribue l'élaboration du premier liquoreux à Laczko Szepesi en 1630, même si la production de bouteilles était rare à l'époque. Un décret royal définit l'aire de production en 1757 et la classification est complétée en 1765 et 1772, à une époque où le vin s'organise en Europe.

Le mythe des grands liquoreux de tokay est porté par la puissance de l'Empire austro-hongrois, qui en a fait un instrument diplomatique, tout comme les ducs de Bourgogne quelques siècles plus tôt. Outre les têtes couronnées, les écrivains, Goethe, Schiller et Voltaire ; les compositeurs, Beethoven, Liszt, Schubert ou Johann Strauss, ont chanté ses louanges.

Sa méthode d'élaboration est très originale. Elle consiste à ramasser, grain par grain, des baies aszu (« séchées » en hongrois) qui ont été concentrées en général par dessiccation et occasionnellement par la pourriture noble, ce qui est un travail harassant. Transformées en pâte, ces baies sont ensuite assemblées avec un moût ou un vin jeune à raison d'un fût de 136 litres et des paniers de 25 kg de ce raisin confit. Le nombre de paniers ou « puttonyos », de 3 à 6, donne la

concentration en sucre. L'« eszencia » représente le jus qui s'écoule naturellement et qui fermentera difficilement tant la concentration en sucre est élevée, généralement entre 500 et 700 g/l, mais elle peut dépasser 900 g/l dans des millésimes comme le 2000. Il en résulte un véritable sirop qui, techniquement, n'est d'ailleurs pas un vin et qui tient plus de la prouesse que du nectar.

Pourquoi ce tokay, mythifié au cours des siècles, se vend-il mal ? Certes, la période collectiviste a été particulièrement assassine pour la qualité du vin et les vignes, plantées avec des espacements de 3,90 m pour laisser passer les lourds engins soviétiques, n'étaient plus que l'ombre d'elle-même. Pour l'essentiel, le vignoble est jeune, d'où des vins qui n'ont pas encore rejoint, et de loin, la qualité d'avant la nationalisation.

### Triomphe de la diététique

Les vins liquoreux, très recherchés autrefois, ne sont plus en odeur de sainteté à l'époque de la diététique triomphante. Néanmoins, les grands liquoreux allemands se vendent sans problème, et à prix élevés, lors de la traditionnelle vente annuelle à Trèves, il existe donc un marché.

Nouvel arrivant avec l'achat de Hetsölo, ancien vignoble impérial, par le Français Michel Reybier en 2009. Jean-Guillaume Prats, directeur de Cos d'Estournel, grand cru classé de Saint-Estèphe, qui le gère, pense que « le tokay n'est pas positionné dans l'univers des grands vins, ce qui devrait être sa place naturelle ».

Il s'est donc associé avec Vega-Sicilia qui, dès 1993, avait acheté Oremus, où il a effectué un énorme travail dans le strict respect de la tradition. Vega-Sicilia est le vin le plus mythique d'Espagne et son propriétaire, Pablo Alvarez, est un véritable esthète du vin : « Tout comme vega-sicilia et les autres vins que nous produisons, je veux qu'Oremus produise à nouveau les grands vins d'autrefois ».

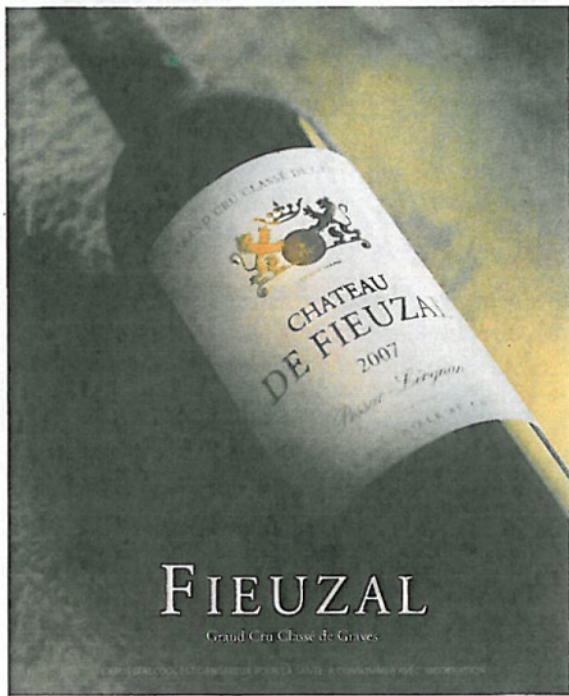
L'association est particulièrement

bien choisie : Oremus est connu pour élaborer un des vins les plus élégants de la région et Hetsölo, grâce à son terroir formé de placages de loess (roche sédimentaire) sur le traditionnel sous-sol volcanique, fournit naturellement des vins racés. La voie choisie est la bonne, car c'est en éliminant les liquoreux lourds et massifs au profit de vins élégants comme le fait Samuel Tinon, un dynamique Français installé sur place, que le tokay redeviendra « le vin des rois, le roi des vins ».



### NOTRE SÉLECTION

- **DINOSKÖ** Tokay Furmint (sec) 2007, 7,10 € chez Nicolas
- **HETSÖLO** Tokay 5 puttonyos 2001, 27,50 € sur vins-fins.com
- **OREMUS** Late Harvest 2004, 25,10 € les 37,5 cl chez Wineandco
- **SAMUEL TINON** Tokay Les Ambassadeurs 5 puttonyos 2004, 43 € chez Lavinia.



**FIEUZAL**  
Grand Cru Classé de Graves

