

# Un Bordelais à Tokay

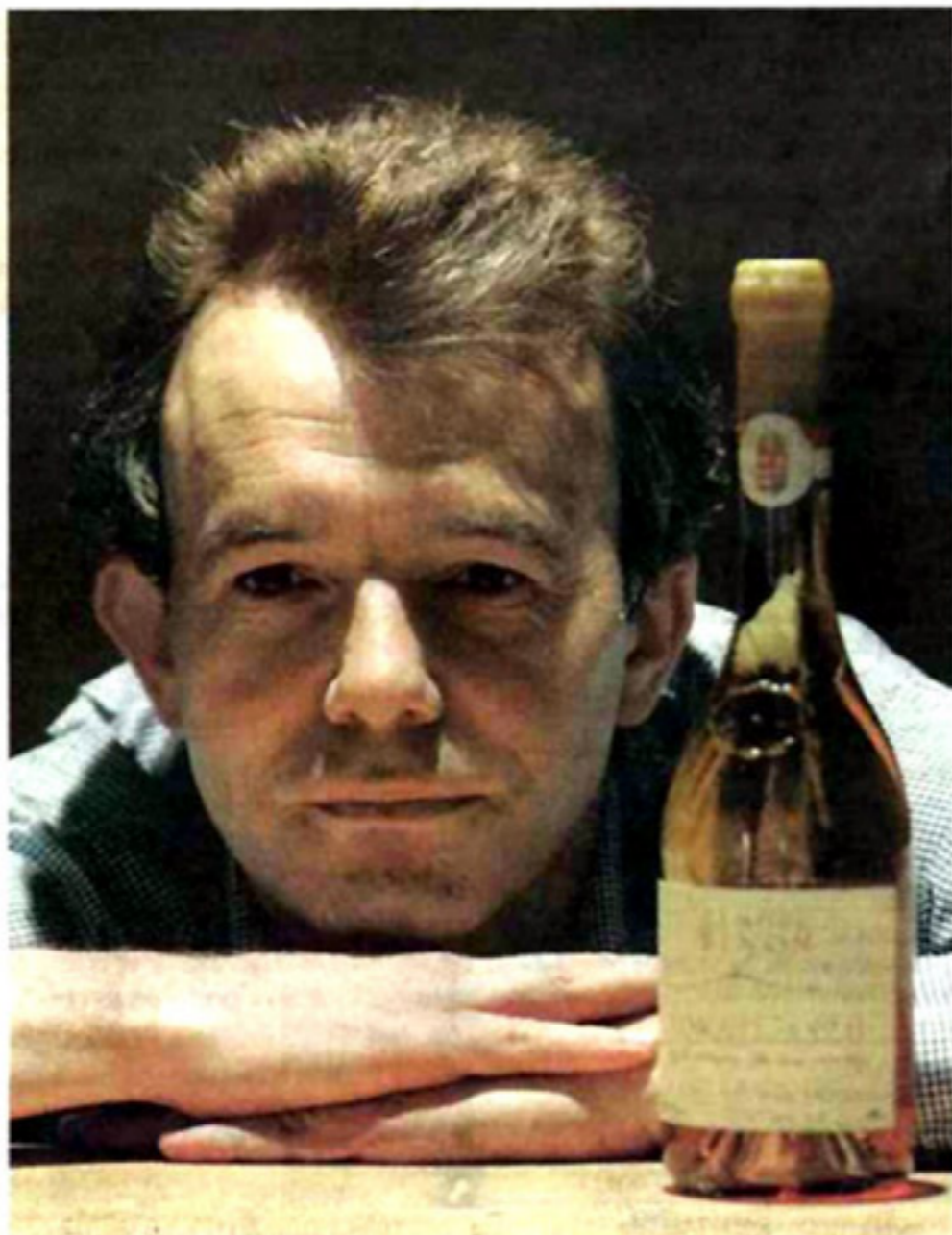
► **Enfant de Sainte-Croix-du-Mont, Samuel Tinon arpenté le vignoble hongrois de Tokay depuis 15 ans. Il y produit maintenant son propre vin.**

« Je suis un Hongrois à Bordeaux et un Bordelais à Tokay. » Comme tous ceux qui ont deux pays dans leur cœur, Samuel Tinon est souvent un étranger... tout en étant partout chez lui.

Il est aujourd'hui l'un des rares Bordelais installé, avec femme et enfants, à Tokay, à 2 300 km de la propriété familiale de Sainte-Croix-du-Mont. La famille exploite les châteaux La Grave et Grand Peyrot au sein de cette AOC de liquoreux du Sud-Gironde.

**Des grains surmûris.** Mais Samuel Tinon, 37 ans, après un BTS viti-œno et quelques vinifications à la maison, a préféré parcourir le monde. « Le Texas, l'Afrique du sud, l'Italie mais surtout la Hongrie où je me suis rendu à de multiples reprises depuis 1991 pour différentes missions. Depuis, je rêvais de m'y installer. »

Le pas est franchi en 1998 avec l'acquisition d'une maison à Tokay. Ce vignoble, également de liquoreux, un des plus réputés



Samuel Tinon : « le tokay est un vin superbe pour l'entrée ou le dessert »

PHOTO FABRIEN COTTEAU

du monde mais endormi depuis des décennies, est à deux heures de route à l'est de Budapest. Le tokay se produit à partir d'un vin blanc de base auquel on

ajoute des grains surmûris appelés « aszu », « desséché » en hongrois. Comme pour les liquoreux girondins, le botrytis est ici roi, ce champignon béné-

fique mais capricieux qui fait et défait les millésimes. « Il a tellement plu en 2002 qu'il n'y a pas eu de production. »

Samuel Tinon, qui continue aussi des activités de conseil, exploite 2 hectares en propre et achète des grains aszu sur 50 autres, ce qui l'amène à arpenté ce vignoble de 6 000 hectares (5 % des surfaces bordelaises) grâce à son hongrois parfait.

**29 à 65 euros la bouteille.** Hier, il mettait en bouteille le millésime 2003, après les trois années obligatoires de vieillissement en fût. Les 2000 et 2001 sont à la vente. « Tout est à faire pour Tokay, notamment reconquérir les tables des grands restaurants européens », précise notre interlocuteur dont la production annuelle de 10 à 12 000 bouteilles, en dehors de la Hongrie, est déjà présente à Paris ou Venise par exemple.

Avec trois cuvées, et son nom sur la bouteille (1), pour des prix oscillant entre 29 à 65 euros. Car ce tokay est un haut de gamme voluptueux (12° d'alcool, 150 grammes de sucre résiduel), à consommer en apéritif ou en dessert. Voire après le repas à l'instar d'un armagnac.

► **César Compadre**

(1) [www.samueltinon.com](http://www.samueltinon.com)

[www.sudouest.com](http://www.sudouest.com)

## Abstinence ou modération ?

■ L'abus d'alcool est mauvais pour la santé : tout le monde est d'accord sur ce point. Mais une polémique est en train de monter entre les partisans de l'abstinence totale et les défenseurs d'une consommation modérée, notamment de vin. Donnez votre avis sur ce sujet en participant à notre forum Internet sur [www.sudouest.com](http://www.sudouest.com)

## WINERIE RAOUX

### Ouverture en mars

■ La « winerie » que Philippe Raoux, propriétaire du château d'Arsac (Médoc) devait ouvrir le 2 janvier sera finalement lancée le 1<sup>er</sup> mars. Il s'agit d'un immense projet d'œnotourisme (vente, restaurants, salles de réunion, amphithéâtre...) sur 12 000 m<sup>2</sup> de bâtiments, pour un coût de 20 millions d'euros.

## PROVENCE

### Les Charmolüe achètent

■ Jean-Louis Charmolüe et son épouse Anne-Marie avaient vendu le château Montrose, cru classé de Saint-Estèphe, aux frères Bouygues. Ils s'installent désormais en Provence où ils exploitent le château Romanin, 58 ha de vigne en AOC Baux-de-Provence. Cette propriété jouit d'une certaine notoriété et des travaux de rénovation sont prévus.