



HONGRIE

SAMUEL TINON, LE GOÛTEUR

40 ans, BTS viticulture et œnologie

La barrière de la langue n'a jamais été un frein. En 1991 lors de ma première venue ici dans le Tokaj j'ai discuté de points techniques juste par des regards, des verres échangés. La Hongrie était alors en pleine transition. Les fermes d'État venaient de mettre la clef sous la porte. La privatisation se mettait en place. Collectivisé sous le communisme, ce vignoble si prestigieux avait beaucoup perdu en qualité. Mais rien n'efface une identité unique vieille de trois siècles. Adopté par les gens et tombé amoureux du goût de ce vin (mes papilles ont été éduquées à Sainte-Croix-du-Mont) j'ai acheté en 1998 une

maison au cœur du Tokaj, à l'extrême nord-est de la Hongrie, soit la limite des terres viticoles du continent. Adossé à de vieux volcans arrondis un peu comme ceux d'Auvergne, le vignoble bénéficie d'un climat continental marqué. J'exploite 2 hectares de vignes à flanc de coteau, sur les 5 000 du Tokaj. Les grains de raisins aszu sont la base de ce grand liquoreux. Cruciale et très précise, la sélection des baies fait appel à tous les sens et réclame beaucoup de patience. Ma production a débuté en 2000 et mon parcours ici s'inscrit aussi dans un projet de famille. Avec ma femme et nos trois jeunes garçons nous vivons à demeure dans le village d'Olaszliszka. Nous y sommes très heureux. C'est une vie simple et rurale avec une grande ouverture sur le monde. Internet est très présent ici. Aujourd'hui, bien sûr, je parle le hongrois. Une langue que j'ai apprise en travaillant...

Mes préférences : j'apprécie beaucoup les vins jaunes du Jura en particulier ceux du Château d'Arlay et du Domaine Berthet Bondet.