

Samuel Tinon, un pionnier à Tokaj



« Samuel était là, avant nous tous. Du garage de Mad, que nous visitons en 91-92 avec des yeux étonnés aux cigognes d'Olaszliszka, quel parcours ! Tokaj, la région, les producteurs hongrois et étrangers lui doivent beaucoup. Je crois vraiment qu'il a été et qu'il est toujours heureux dans son royaume. »

Ce mot est signé Jean-Michel Cazes et se lit dans le livre d'or de Samuel Tinon, jeune producteur de grands Tokaj, en Hongrie. Il est en effet le premier Français à être venu juste avant la privatisation du vignoble, au début des années 90, et à être resté.

Il s'est même installé dans le village d'Olaszliszka, au centre de la région, avec son épouse la journaliste française Mathilde Hulot et ses trois petits garçons pour pouvoir réaliser son rêve : remettre Tokaj sur les grandes tables du monde et montrer que cette région était et continue d'être la plus grande région de liquoreux au monde. Parce que les degrés atteints grâce à « l'aszusodas », le nom hongrois qui exprime ce mélange unique de botrytis et de passerillage, sont plus élevés que partout ailleurs : 30 à 35 degrés potentiels.

La région étant située très au nord, les vins liquoreux sont chargés d'acidité qui leur donne une réelle capacité à vieillir des dizaines d'années. S'ils sont faits dans les règles de l'art, l'équilibre sucre-acidité est idéal. C'est ce qui a attiré Samuel.

Son Tokaji Aszú 5 puttonyos donne les frissons. Eric Mancio, sommelier de Guy Savoy à Paris, le sert en « vin de méditation ». C'est un vin de volupté, bourré d'épices et de fruits secs, d'une longueur inouïe, dépaysant. Le Szamarodni, plus léger en sucre, se boit en apéritif, sur un melon, des fruits confits ou séchés, des noix ou des noisettes, du fromage bleu... Ou en dessert sur des tartes aux fruits, une crème au citron ou des fraises.

Quand il arrive en 1991, il se tait et il écoute. C'est sa manière à lui de procéder. Ecouter les autres, leur façon de vinifier, d'appréhender les vendanges. Il écoute les chefs de caves qui détenaient le secret des grands Tokaj. Deux mots clés feront le reste : confiance – dans les gens, dans les échanges et dans la vie – et construction. Construire un marché sur les traces de l'histoire, une cave, un stock. En novembre 2006, son Tokaji Aszú 2001 reçoit au Carrousel du Louvre, des mains de Thierry Desseauve et Michel Bettane, le prix du Meilleur vin étranger.

Les vins sont sur les meilleures tables à Paris, Varsovie, Cologne, Helsinki, Montréal, Tokyo, Milan et même à Venise où l'Aszú est servi au verre dans le bar à vin Naranzaria près du Rialto...

En mars, il est rentré dans Tokaj Renaissance, l'Union de grands crus de Tokaj, l'association créée en 1995 qui regroupe les caves leaders de Tokaj. Une charte calquée sur celle de grands crus de Bordeaux leur permet de tenir une ligne directrice en terme de qualité et de respect des terroirs et du savoir-faire local. Pour Samuel, c'est l'occasion de partager sa démarche et de multiplier les échanges avec les autres producteurs du grand vin hongrois.



Tokaj Grand Liquoreux Samuel Tinon

Bánom út 8 • H-3933 Olaszliszka

Tél. et fax : 00 36 358 405.

E-mail : samueltinon@samueltinon.com ou tokaj99@t-online.hu

Site : www.samueltinon.com

Pour info, ses vins sont vendus chez Lavina (France, Espagne, Suisse, Ukraine) Szamarodni doux 2001/3 (29,75€) ; Tokaj Aszú, 5 put. 2001/3 (46,15€) ; Esszencia 2000 (±120€) Pas encore distribué en Benelux.