

**SAMUEL TINON**

Grands Vins de Tokaj
Great Tokaj Wines
Hungary

Tokaj Furmint Sec Birtok 2014 Samuel Tinon **Vin Blanc Sec, Assemblage de Crus**

Chez Samuel Tinon, on a été habitué à goûter surtout des liquoreux. Pourquoi lancer un vin sec sans botrytis ?

Ce n'est pas un retournement de situation mais bien la suite du même parcours de recherche, à une étape suivante.

Les crus de Tokaj existent depuis toujours dans mon esprit. Szent Tamás est l'un des premiers identifiés en 1991, dès mon arrivée dans la région en octobre de la même année. J'ai toujours en tête aussi une belle citation d'Anthony Barton : "Le terroir fixe la qualité maximale d'un vin. L'homme l'atteint ou pas, mais il ne peut le dépasser."

Voici un patrimoine ancré dans la terre, historique et maintenant reconnu et protégé qui est nos territoires et leurs paysages.

La fenêtre d'expression possible en vins blancs secs non botrytisés existe et montre dans le temps une certaine fiabilité à défaut d'ambition. Elle offre à mes yeux principalement la possibilité d'approfondir de manière „accélérée” l'expression audible et identifiable du terroir pour le consommateur.

Que veut dire Birtok ?

Birtok signifie "domaine" en hongrois. Dans la gamme, je propose des Crus qui sont des sélections limitées en volume et s'adressent à des passionnés qui souhaitent comprendre les nuances entre les terroirs. Birtok est un assemblage de plusieurs de ces Crus. C'est un vin représentatif de Tokaj en général, assemblage de plusieurs terroirs, aux volumes disponibles plus importants.

Quel genre de millésime est le 2014 ?

Le démarrage de l'année fut idéal, jusqu'à la première semaine de juin où nous avons basculé dans un climat extraordinaire pour la région, à savoir tropical, chaud et humide. Ce qui a perturbé la saison végétative, la protection du feuillage et des grappes. Le millésime était difficile à cerner dans son ensemble, c'est pourquoi j'ai préféré ne pas vinifier cru par cru et privilégier l'assemblage en 2014. Les vignes travaillées avec soin et vigilance ont donné d'excellents raisins dans ces conditions chaotiques et je suis fier de proposer un vin agréable, plaisant et équilibré cette année.

Pourquoi faire un assemblage ?

L'expérience montre depuis très longtemps que l'assemblage est, s'il est bien fait, supérieur aux crus séparés. Pour lancer cette nouvelle direction, je n'imaginai pas produire que des vins de Crus. L'assemblage offre toutes les possibilités d'adaptation aux millésimes tout en assurant une stabilité à la gamme. Pour les consommateurs, c'est aussi l'occasion d'avoir un plus grand choix suivant leurs besoins.

Que signifie le fauteuil sur l'étiquette ?

Cela signifie que c'est un vin blanc sec à ouvrir en toutes circonstances, un vin cool, les pieds dans le domaine. Le vigneron ou le consommateur s'assied confortablement dans un fauteuil pour l'apprécier, les pieds croisés, le nez au vent. *Just seat and drink.... take it easy !*

Quel goût il a, ce vin ?

C'est un vin sec, frais, léger, avec une belle acidité et un côté minéral prononcé.

Combien de temps peut-on le garder ?

Il ne faut pas le garder, il faut le boire !

Et avec quoi faut-il le boire ?

Juste comme ça, en apéritif. Ou à table : sur un déjeuner simple, des légumes, des viandes blanches, sur les fromages secs bien sûr, un chèvre sur salade verte, ou un potage d'asperges...

Température de service: 12°C. Choisir des verres amples de préférence.

Fiche technique

Terroir : Argiles sur base calcaire.

Cépages : Furmint 100 %.

Réalisation du vin : pressurage direct dans un pressoir pneumatique, fermentation en fût de chêne hongrois. Embouteillage au printemps 2015.

Alcool : 13,31 % vv

Acidité totale : 6,3 g/l

Sucres résiduels : 1,8 g/l

So2 Total: 121 mg/l

So2 Libre : 23 mg/l

Extrait sec réduit : 23 g/l

Samuel Tinon Grands Vins de Tokaj – Great Tokaj Wines

Bánom út 8 - H-3933 Olaszliszka - Hungary

Tél. : + 36 47 358 405

E-mail : samueltinon@samueltinon.com

Website : www.samueltinon.com

Facebook : Samuel Tinon-Tokaj

Twitter : @TokajTinon