

SAMUEL TINON

Grands Vins de Tokaj

Great Tokaj Wines

Hungary

## Tokaj Furmint Sec Birtok 2013 Samuel Tinon Vin blanc sec d'assemblage de crus

### **Pourquoi un vin sec sans botrytis ?**

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

Les crus de Tokaj existent depuis toujours dans mon esprit. Szent Tamàs 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, c'est un assemblage de plusieurs crus. Les Crus sont des sélections limitées en volume et s'adressent à des passionnés qui souhaitent comprendre les nuances entre les terroirs. Birtok est un vin représentatif de Tokaj en général, assemblage de plusieurs terroirs, aux volumes disponibles plus importants.

### **Quel genre de millésime est le 2013 ?**

Le millésime s'est bien déroulé malgré un stress hydrique en août et une stagnation de l'évolution des sucres en septembre. La concentration en sucre a ensuite décollé, atteignant des plafonds de concentration sur des raisins szamorodni comme jamais rencontrés précédemment.

Les raisins ont été ramassés au xx Acidité satisfaisante sans difficultés.

Je n'ai fait qu'un peu de bâtonnage. La clarification des jus puis des vins s'est faite très facilement. Ce fut un bon millésime pour commencer cette étude terroir.

### **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 les besoins.

### **Que signifie le fauteuil sur l'étiquette ?**

Cela signifie que c'est un vin blanc sec facile à ouvrir en toute circonstance, un vin cool, les pieds dans le domaine comme le consommateur assis 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 ! Dans les trois ans qui suit le millésime, maximum !

### **Et avec quoi faut-il le boire ?**

Juste comme ça, en apéritif, assis dans un fauteuil. Ou à table : sur un déjeuner simple, des légumes, des viandes blanches, des currys, 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 sur les vignes d'Olaszliszka.

**Cépages** : Furmint (90 %), Hárslevelü (10 %).

**Réalisation du vin** : pressurage direct dans un pressoir pneumatique, fermentation en fût de chêne hongrois. Embouteillage le 30 avril 2014.

Alcool : 14,31 % vv

Acidité totale : 7,4 g/l

Sucres résiduels : 3,9 g/l

So2 Total: 101 mg/l

So2 Libre : 14 mg/l

Extrait sec réduit : 47,1 g/l

### **Samuel Tinon**

#### **Grands Vins de Tokaj – Great Tokaj Wines**

Bánom ut 8 - H-3933 Olaszliszka - Hungary

Tél. : + 36 47 358 405

E-mail : [samueltinon@samueltinon.com](mailto:samueltinon@samueltinon.com)

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