



L'Antre Deux Verres

09 86 69 56 36

[www.le-grand-restaurant.com](http://www.le-grand-restaurant.com)

Appellation  
**Tokaji**

Producteur : Kereskedohaz



Pays

**Hongrie**

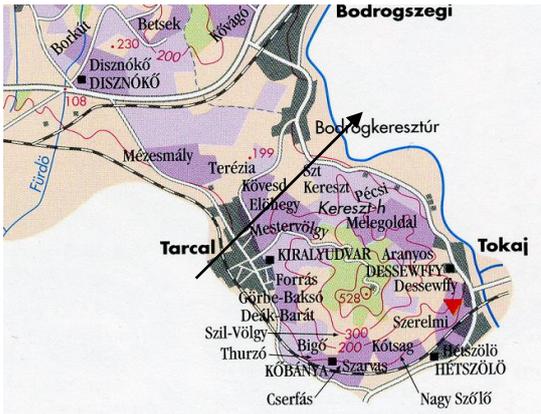
Sous région

Situation géographique

La propriété est située à l'entrée sud de la région viticole de Tokaj Hegyalja (Piémont de Tokaj)

Millésime

Note :



Principaux cépages

Furmint

Terroir

Couches argileuses assez fermes reposant sur un substrat rocheux volcanique riche en substances minérales.

Climat

Continental, été long et chaud et un hiver froid. Exposition sud et orientation vers la Grande Plaine Hongroise.

Observations

- 1<sup>er</sup> cru classé depuis 1732. Classé au patrimoine mondial de l'UNESCO
- L'un voir le 1<sup>er</sup> liquoreux du monde (200 ans avant le fameux Sauternes)
- Version moelleuse, existe en liquoreux avec les « puttonyos » supplémentaires.
- Cépage originaire de Croatie selon Goethe mais plus vraisemblablement d'Italie. Il a été introduit en Hongrie en 1250.
- Possibilité d'en trouver également en Slovaquie.
- Potentiel de garde de 10 à 20 ans
- Servir à 11 à 13 ° C

Examen visuel :

- Limpidité, intensité :
- Impression générale :

Examen olfactif :

- Intensité :
- Nuances aromatiques et impression générale :
- Persistance aromatique :

Examen en bouche : Plaisant  Déplaisant

- Attaque :
- Milieu de bouche :
- Finale :
- Conclusion :

Accords Mets et Vin

- |                |  |                          |
|----------------|--|--------------------------|
| Apéritifs      | ■ Viandes blanches                         | ■                        |
| Charcuteries   | <input type="checkbox"/> Viandes rouges    | <input type="checkbox"/> |
| Poissons       | <input type="checkbox"/> Fromages doux     | <input type="checkbox"/> |
| Fruits de Mer  | <input type="checkbox"/> Fromages forts    | ■                        |
| Petits Gibiers | <input type="checkbox"/> Desserts chocolat | ■                        |
| Gros Gibiers   | <input type="checkbox"/> Desserts fruits   | ■                        |

Originalité

Il sera fantastique sur un vieux roquefort ou sur un gâteau au chocolat.

Remarque : Le vin issu des raisins simplement mûrs est vendangé et donne un vin sec ou légèrement doux qui peut être commercialisé en l'état sous l'appellation du cépage : Furmint ou Hárslevelü. Lorsque le raisin devient trop mûr, les grappes commencent à être atteintes de pourriture noble (Botrytis Cinerea). Si le raisin est vendangé à ce stade, le moût est mis en fût et fermenté pendant au moins deux ans. Le vin ainsi obtenu sera mis en bouteille et vendu sous l'appellation de szamorodni sec ou szamorodni doux, en fonction du pourcentage plus ou moins élevé de grains atteints du Botrytis Cinerea que contenaient les grappes. Lorsque les conditions météorologiques sont idéales, et les grappes comportent suffisamment de grains atteints de pourriture noble, l'année est déclarée "année de Aszú". Les grains atteints de pourriture noble sont alors cueillis un par un à la main et placé dans des foudres où ils sont foulés pour former une "pâte" appelée Aszú. Le jus qui s'écoule naturellement de ces foudres est mis en bouteille sans autre traitement et est appelé Eszencia. Le reste du Aszú est utilisé pour la fabrication du vin appelé Tokaji Aszú de la manière suivante : les grains de Aszú sont mis à macérer dans le vin de base pour une durée de 24 à 48 heures. Le nombre d'unités de Aszú mis à tremper dans une unité de vin de base détermine la catégorie du vin qui sera ainsi obtenue. Une unité de Aszú équivaut à 25 kg, c'est à dire à la mesure historique d'une hotte (en hongrois: puttony). Une unité de vin de base équivaut à 136 litres (un tonneau de Gönc). La quantité minimale est de 3 hottes de Aszú pour un tonneau de Gönc. Après la macération, le vin est filtré et est de nouveau mis en fût de chêne pour vieillir, puis il est mis en bouteille. Le vieillissement en cave doit être d'au moins trois ans, dont deux en fût de chêne. Le vin ainsi obtenu, appelé "Tokaji Aszú", est commercialisé dans des bouteilles d'un demi-litre.