



LA RENAISSANCE DE TOKAJ :  
HÉRITAGE ET MODERNITÉ –  
L'ÉVOLUTION DE LA GAMME DE  
VINS DANS NOS JOURS

---

László Mészáros

Barcelona, le 30 novembre 2017

# REGIONS VITICOLES DE HONGRIE

---



# GEOGRAPHIE DE LA REGION DE TOKAJ

**Localisation :** Nord-Est de la Hongrie: Latitude N 48.1654 et Longitude E 21.3030. 27 communes, 5500 hectares de vignes.

**1ère délimitation** d'une région viticole dans le monde

**Limites :** les vignes sont situées sur les pentes Sud et Est au pied du Zemplén (150 – 300 m au dessus du niveau de la mer), à proximité des rivières Tisza et Bodrog.

**Sol :** roche mère volcanique formée 8-10 million d'années auparavant (rhyolite, tuf, etc.) avec un sol argileux ou du loess (dépôts sédimentaires éoliens)

**Climat continental :** caractérisé par un été chaud et sec, un hiver froid avec un automne particulièrement long et chaud (été Indien).

**Précipitations :** 520-550 mm / an



# HISTORIQUE DE LA RÉGION DE TOKAJ

---

**1571**

Premier document mentionnant le « vin aszú »

Systeme de classification des vignobles par Matolai

**1732**

1<sup>ère</sup> délimitation d'une région viticole dans le monde par décret royal de Charles III.

Le nom de Tokaj devint une appellation officielle

**1737**

**17-19<sup>e</sup> siècle**

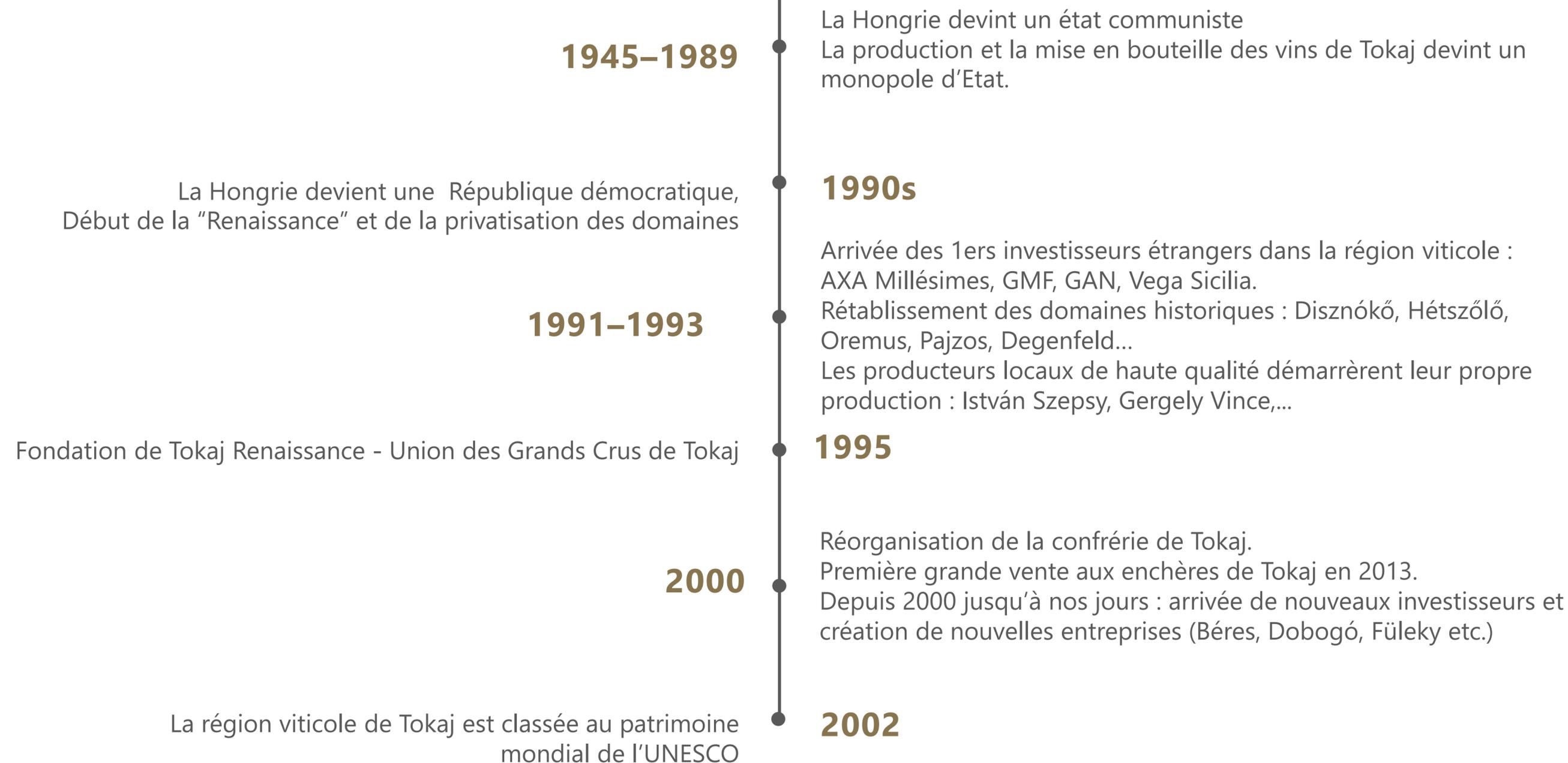
Le Tokaji Aszú devint "le vin des rois et le roi des vins" (Louis XIV). Le Tokaj était la boisson favorite de Pierre le Grand, de la Grande Catherine,, de l'aristocratie polonaise, Frederic II de Prusse. Il a inspiré Goethe, Voltaire, Schubert...

**1889-1892**

Crise du phylloxera. L'insecte causa des dommages sur les racines des vignes et détruisit presque totalement le vignoble de Tokaj.

Replantation de la région de Tokaj avec les trois cépages dominants : Furmint, Hárslevelű, Sárgamuskotály

**1892-1908**



## HISTORIQUE DE LA RÉGION DE TOKAJ

---

## TOKAJ - LES PRODUCTEURS

Sur 5531 ha (superficie totale récoltée en 2016) se partage environ :

- 5000 producteurs de raisins
- 300 producteurs de vins
- 50 producteurs réguliers de Tokaji Aszú





TOKAJ

---





# LES CÉPAGES

---



## FURMINT

Ancien cépage de la région

Couvre 60 % de la région viticole.

Est devenu le cépage le plus important au 18<sup>e</sup> siècle

Caractérisé par des grappes de taille moyenne, compactes

Maturation tardive (Octobre) et conserve son acidité au cours de la botrytisation.

Très adapté au développement de la pourriture noble.

Produit également des vins blancs secs remarquables

## HÁRSLEVELŰ

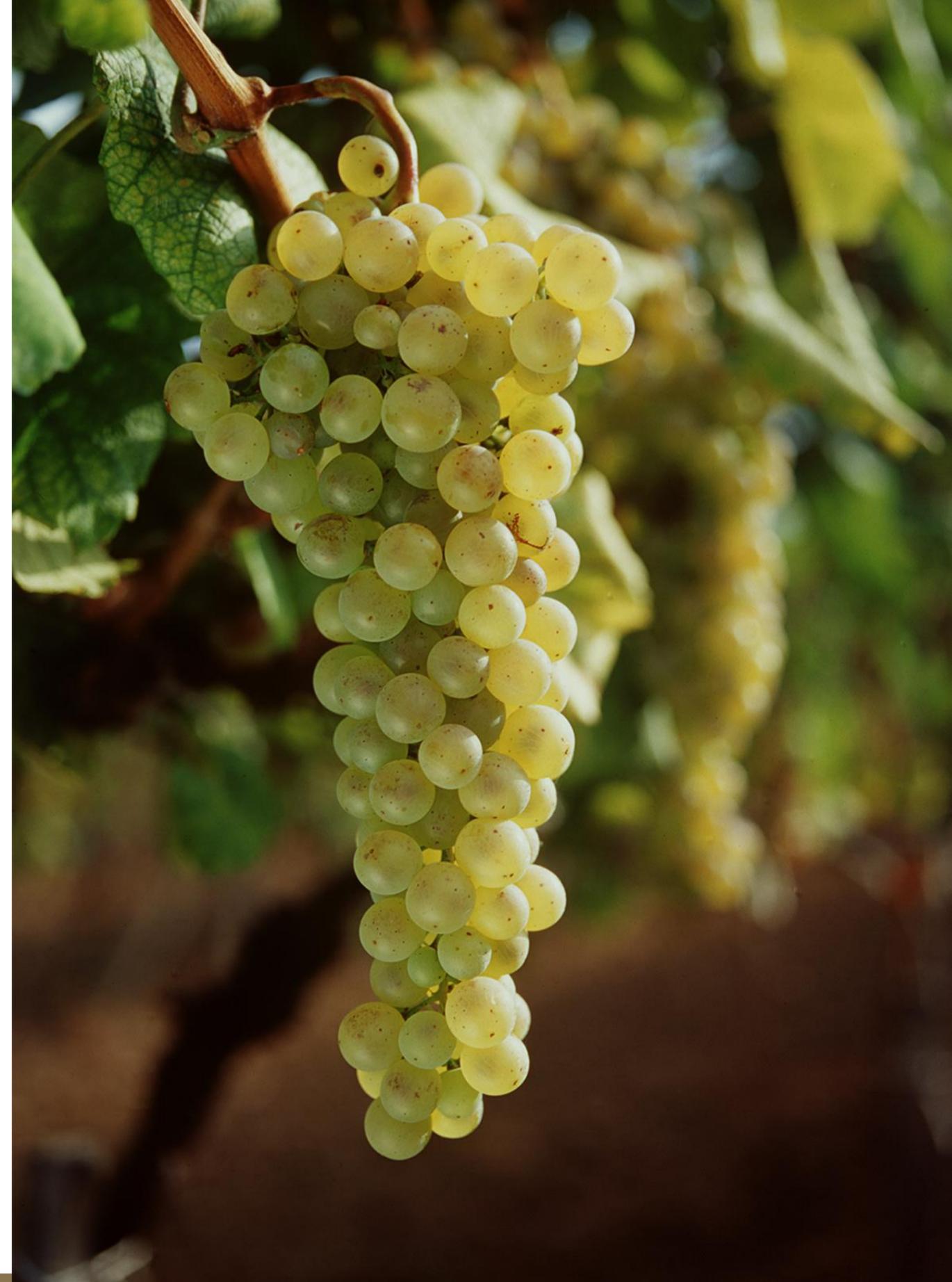
Ancien cépage, Couvre 30% de la région

Caractérisé par des feuilles similaires à celle du tilleul ("Hárs")  
Grandes grappes, longues, baies à peau épaisse

Se botrytise moins facilement que le Furmint

Cépage aromatique, avec des notes de tisane, florales (sureau)

Produit des vins blancs secs élégants et frais





## ZÉTA

Couvre 4 % de la région

Cépage nouveau (autorisé depuis 1986)

Croisement de Furmint et de Bouvier

Cépage à maturité précoce (début septembre)

Caractérisé par des grappes compactes et de taille petite à moyenne

Bien adapté à la botrytisation, les raisins botrytisés manifestent une acidité ronde.

## **SÁRGAMUSKOTÁLY** **("Muscat blanc à petits grains)**

Représente 5% de l'encépagement de la région

Originaire du Sud de la France. Introduit au 17e siècle

Produit des grappes de taille moyenne , avec des baies rondes et juteuses

Très aromatique

Maturité précoce : début septembre



**KÖVÉRSZÖLŐ**  
**KABAR** (= Hárslevelű x Bouvier)



LES VENDANGES A TOKAJ

---

# QUELLE GRAPPE POUR QUEL VIN?

---

## **SEC, DEMI-SEC, VARIETAL :**

Vendanges manuelles de grappes saines

## **SZAMORODNI & VENDANGES TARDIVES :**

Vendanges manuelles de grappes sur-muries et botrytisées, par sélection de grappes ou de partie de grappes

## **VINS ASZÚ & ESZENCIA :**

Sélection grain par grain de baies botrytisées et passerillées (baies aszú )



# LA GAMME DES VINS DE TOKAJ



VINS SECS

**Furmint, Hárslevelű**  
Vins issus de grappes mures sans pourriture noble.



SZAMORODNI & VENDANGES TARDIVES

Vins issus de grappes vendangées tardivement, sans sélection individuelle. Pressurage directe des grappes.



TOKAJI ASZÚ & TOKAJI ESZENCIA

**3\*, 4\*, 5, 6 Puttonyos,**  
Aszú eszencia\*

\* N'existent plus depuis 2013



# FURMINT – MATURATION (2012)

---



# LES GRAINS ASZÚ

---

## La base des vins Aszú

Extrêmement riches en sucres, en arômes et en acides, ces baies sont obtenues grâce à :

1

**POURRITURE NOBLE**  
(botrytis)  
botrytisation

2

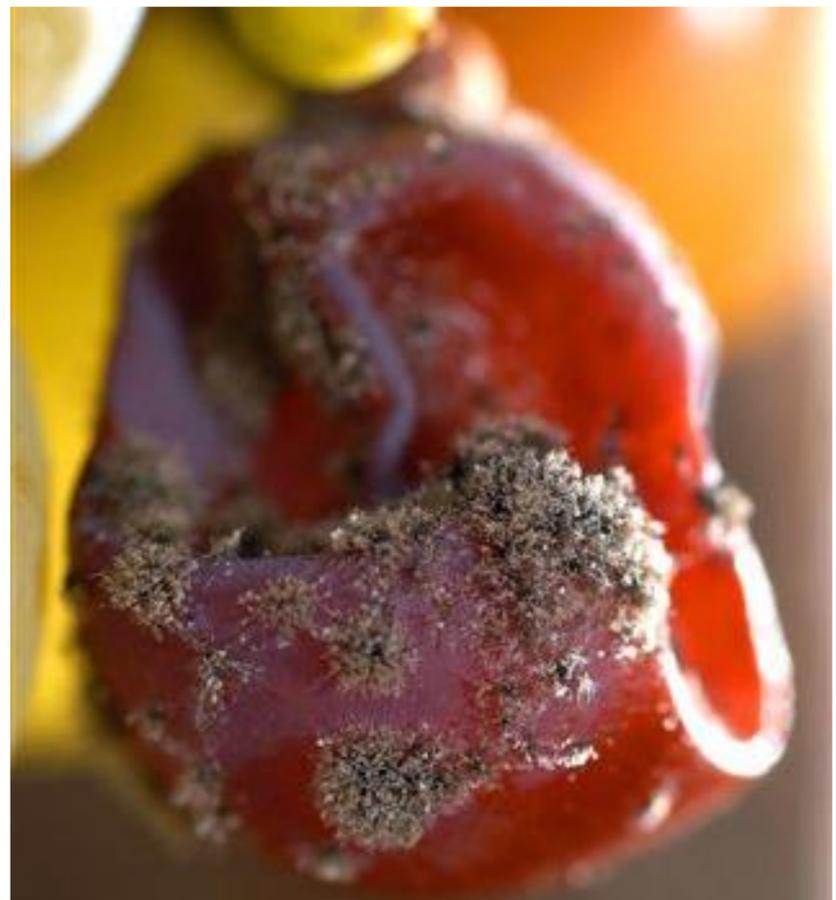
**PASSERILLAGE**  
concentration par  
dessèchement

Les baies aszú sont récoltées grain par grain par tries successives (3 à 4).  
Une personne peut récolter 5-10kg de baies par jour.  
5 kg de grappes saines sont nécessaires pour obtenir 1kg de grains aszú.



# LES BAIES ASZÚ

---



# DÉBUT DE LA BOTRYTISATION

---





GRAPPE CONTENANT  
D'EXCELLENTE S BAIES  
ASZÚ

---



TOKAJI ASZÚ

---

# RÉCOLTE DES ASZÚ

---



# ÉLABORATION DES ASZÚ

---

**Principe : contact pelliculaire entre les baies aszú et le vin/mout de base (maceration).**

**Un pressurage direct des baies est impossible car elles sont trop sèches,  
Une macération est utilisée pour extraire les sucres, les arômes et les acides.**



## 1. STOCKAGE

Stockage des baies récoltées une par une dans des vats jusqu'à la fin des vendanges.



## 2. ESZENCIA

Collecte de chaque goutte d'Eszencia, issu du pressurage des baies sous leur propre poids.



## 3. MACERATION

Ajout des baies Aszú dans un mout en fermentation ou nouveau vin pour une macération entre 12h et 60h. Remontages et pigeages pour augmenter l'extraction pelliculaire.



## 4. PRESSURAGE

Pendant la macération les baies aszú forment une pâte qui sera lentement pressée. Le jus est remis en fermentation jusqu'à atteindre l'équilibre souhaité.



## 5. VIEILLISSEMENT

Trois ans de vieillissement dont deux en barriques de chêne sont nécessaires avant la commercialisation.

**La qualité des baies aszú détermine l'utilisation d'un moût en fermentation ou d'un vin de base, la proportion de baies aszú utilisée ainsi que la durée de la macération. Notre objectif est d'avoir un maximum d'arômes et de parfums extrait lors de la macération, combiné à une structure droite et précise. Cela nous permet, à Disznókő, de préserver la fraîcheur du fruit et d'atteindre un surprenant équilibre entre le sucre, l'acidité et l'alcool.**

# ELABORATION DES VINS ASZÚ

---

La proportion de baies aszú comparée à la quantité de vin ou moût détermine la concentration du vin.  
Plus il y a de baies ajoutées, plus le vin découlant sera riche.



## PUTTONY & GÖNCI HORDÓ

Il fut un temps où la quantité de baies aszú était mesurée à l'aide de **puttony** (hotte de 27l) et le volume de vin de base ou moût avec une barrique **Gönci** (136 litres).

# MATURATION OF TOKAJI ASZÚ

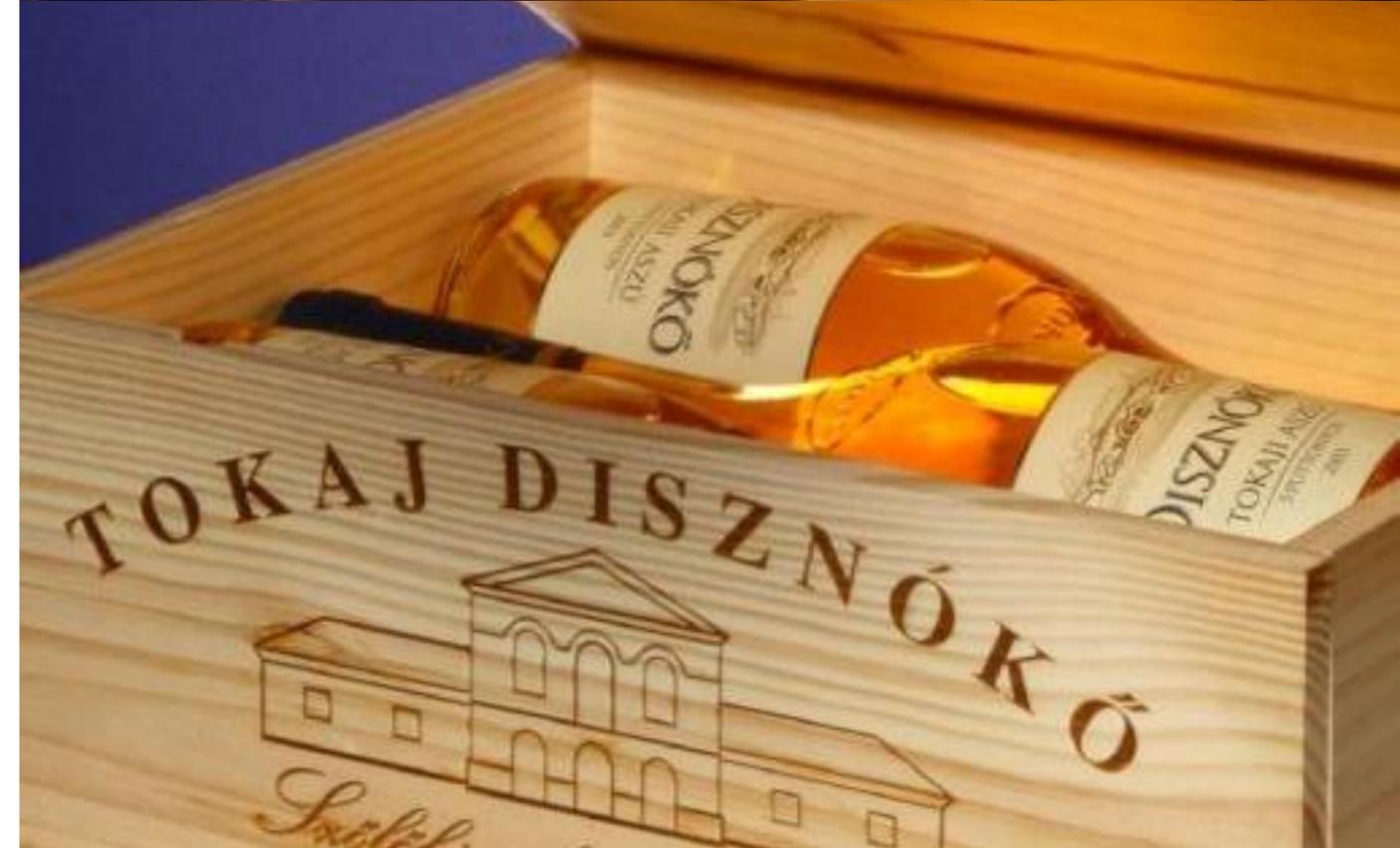
---

Après la fermentation en cuve, les vins sont mis en barrique pour l'élevage, ces barriques sont entreposées dans des caves creusées dans la roche.

Ces caves ont une température constante de 11 à 13°C avec une humidité ambiante de 85-90%.

Les murs sont partiellement recouverts par une microflore : *Cladosporium cellare* (*Zasmidium cellare*)

La durée d'élevage est de 2 ans minimum dont 1an et demi en fût de chêne.





## ESZENCIA

---

### **Le nectar le plus concentré au monde**

Jus libéré sous le propre poids des baies aszú quand elle sont stockées dans des vats, avant l'élaboration des vins Aszú.

La fermentation est très longue, à cause de l'extrême richesse en sucre (500-900 g/l)

Degré d'alcool compris entre 1.5 to 3%

Également assemblée aux vins Aszú.

Un très faible volume est produit et mis en bouteille sous le nom de « Tokaji Eszencia »

Auparavant l'Eszencia était vendue en pharmacie pour ses vertues médicinales.

# VENDANGE TARDIVE & SZAMORODNI

---

Vins issus de vendanges tardives mais sans sélection grain par grain.  
Les grappes récoltées sont en parties botrytisées

Vendange en sur-maturité et partiellement botrytisée, généralement à la fin des vendanges, après la récolte des grains aszú  
Pressurage direct ou éraflage suivi d'une courte macération  
Fermentation & élevage en barrique

Deux dénominations :

1

## **VENDANGES TARDIVES (KÉSŐI SZÜRET)**

Frais, élégant, fruité,  
avec un court passage  
en barrique (quelques mois)

2

## **SZAMORODNI**

Un vin riche, plus  
complexe, avec un  
vieillissement d'au  
moins deux ans en  
barrique



# Tokaj – quel vin évoque ce nom ?

## Les appellations :

- **Tokaji Eszencia**
- **Tokaji Aszú**
- **Tokaji Száraz Szamorodni** (vin sec issue des raisins de vendange tardive, élevé en fût, souvent sous voile ou d'une façon oxydative)
- **Tokaji Édes Szamorodni** ('vendange tardive' traditionnelle avec élevage en fût obligatoire)
- **Tokaji Fordítás** (deuxième macération sur grains aszú)
- **Tokaji Máslás** (vin doux élaboré en contact avec les lies de vins aszú)
- **Tokaji Késői Szüretelésű bor** ('vendange tardive')
- **Tokaji fehér bor** – 'Vin blanc' (ex. Tokaji Furmint, Hárslevelű, Cuvée etc. – sec, demi-sec, demi-doux)
- **Tokaji Pezsgő** ('vin mousseux')

# Tokaj – quel vin évoque ce nom ?

- L'appellation commercialise à peu près 100.000 – 120.000 hl de vin par an, dont
  - 20% blancs secs
  - 50 à 60 % de vins demi-doux
  - 10 à 15% de vins de type vendange tardives issus de pourriture noble
  - seulement 5 à 8 % de Tokaji Aszú !

# Tendances dans la région

- Années 1990 :
  - après les décennies d'une production peu qualitative la redécouverte de la vinification d'Aszú. Aszú est le focus pour les producteurs de qualité, et le centre de communication.
  - Les débats stylistiques concernant le caractère des Tokaji Aszús
  - Les blancs secs sont peu nombreux, peu connus, moins appréciés
- Années 2000 :
  - L'intérêt croissant vers les blancs secs de Furmint ou de Hárslevelű de la part des producteurs et du marché (surtout local)
  - Les blancs secs issus des crus, parcelles historiques
  - Vinification des blancs secs plutôt expérimentale
  - Les vins doux un peu délaissés par de nombreux producteurs
- Années 2010 :
  - l'aszú redevient au centre des débats – comment peut augmenter sa notoriété, étendre le marché. Nouveau cahier des charges dont les changements concernent essentiellement la réglementation des aszú
  - Des blancs secs plus "définis" avec toujours beaucoup de styles différents
  - Apparition des vins mousseux de qualité

## TRADITIONAL MEASUREMENTS FOR SKIN CONTACT

## SPECIFICATIONS BEFORE 2013

## SPECIFICATIONS AFTER 2013

The puttonyos word and number is no longer mandatory

"puttony" and 27 litre	"gönci barrel" and 136 litre		Min. alcohol in the wine (vol%)	Min. residual sugar (g/L)	Years of ageing (barrel ageing)
3x 	+ 	<b>3 Puttonyos</b>	9%	60	3 (2)
4x 	+ 	<b>4 Puttonyos</b>	9%	90	3 (2)
5x 	+ 	<b>5 Puttonyos</b>	9%	120	3 (2)
6x 	+ 	<b>6 Puttonyos</b>	9%	150	3 (2)
>6x 	+ 	<b>Aszúeszencia</b>	6%	180	3 (2)
<b>only free run juice</b>		<b>Eszencia</b>	1,2%	>450	

Richness in potential alcohol	Min. alcohol in the wine (vol%)	Min. residual sugar (g/L)	Years of ageing (barrel ageing)
			
19%	9%	120	2 (1,5)
19%	9%	150	2 (1,5)
<b>doesn't exist since 2013 vintage</b>			
28%	1,2%	>450	

## LÉGISLATION

Nouvelle et ancienne législation pour les vins Tokaji aszú et Tokaji eszencia