

DISZNÓKŐ

TOKAJ



Disznókő Tokaji Aszú 5 Puttonyos, 2020

Tokaj, Tokaj, Hongrie

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

Après une fin d'année 2019 très pluvieuse, 2020 a commencé par un hiver doux et sec, puis le temps a été très sec et plutôt frais jusqu'à fin mai. L'été a été pluvieux et plus frais que la moyenne, et les raisins ont mûri un peu plus tard que les années précédentes. Les conditions climatiques durant les vendanges ont également été humides, ce qui a permis une botrytisation intense des raisins et l'élaboration de vins doux très aromatiques et frais. Nous avons pu récolter des grains aszú de grande qualité mais en plus petites quantités que d'habitude.

VENDANGES

Les grains aszú ont été récoltés un à un entre le 16 septembre et le 31 octobre en 2 tries. Les grains aszú étaient intensément botrytisés mais moins passerillés et donc plus juteux que d'habitude. Ils ont ensuite été stockés dans des cuves en inox jusqu'à la vinification qui a démarré fin octobre.

VINIFICATION

Chaque lot de grains aszú a été vinifié séparément. Environ deux tiers des grains ont été foulés délicatement avant d'être incorporés dans un vin de base ou en fin de fermentation pendant 12 heures pour suivre une macération pelliculaire.

Le reste des grains aszú a été incorporé dans un moût en fermentation pendant 2 jours pour suivre une macération pelliculaire sans foulage au préalable. Après un long pressurage, la fermentation s'est déroulée principalement en cuves inox, et une partie en petites barriques jusqu'à début décembre.

LE VIN

ASSEMBLAGE

Grains aszú : 100 % furmint,
Vin et moût de base : 100 % furmint

ÉLEVAGE

Le vin a été élevé pendant 18 mois en barriques de chêne d'une capacité de 225 litres, en majorité en barriques de plusieurs vins. L'assemblage a été réalisé en septembre 2022. Mis en bouteille en juillet 2023.



DÉGUSTATION

Disznókó Tokaji Aszú 5 puttonyos 2020 dévoile une robe légèrement dorée aux reflets verts. Le nez reflète des notes issues du botrytis, avec des arômes de fruits à noyaux, d'abricot frais, de citron vert, de zeste de citron et de miel. La bouche est très fraîche avec une bonne acidité. Il est ample avec un bel équilibre entre acidité et sucrosité, suivi d'une belle longueur.

László Mészáros - Directeur - août 2023

SERVICE

Vous pouvez déguster ce vin dès à présent ou le laisser vieillir en cave. Il dispose d'un grand potentiel de garde (20 ans ou plus). Pour profiter de toutes ses nuances, servez-le frais (11-13°C). Conservé au réfrigérateur, il gardera sa fraîcheur au moins une semaine après ouverture.

ACCORDS GOURMANDS

Il s'appréciera tout simplement servi frais à l'apéritif, avec des canapés pour accompagner pâtés et foie gras.

Vous pourrez également le déguster : accompagné d'une multitude de plats comme de la volaille, de la viande blanche en sauce à base de crème, un risotto aux champignons ou aux fruits de mer, mais aussi avec des plats d'Asie de l'Est, légèrement épicés, tels que le poulet thaï au curry vert ; en fin de repas avec des fromages à pâte persillée, jeunes et pas trop salés ; en dessert avec des fruits tout simplement (abricot, poire, salade de fruits), avec un dessert à base de fruits (ex. tarte à l'abricot, cake aux fruits, sorbet à la mandarine) ; ou encore seul en fin de repas.

ANALYSE

13 % vol.

Sucre résiduel: 143 g/l

pH: 3,29

Acidité totale: 6.03 g/l

