

Voyage en Hongrie du 7 au 10 mai 2009

10 participants

Voyage organisé par Bruno César après un travail colossal, ayant inclus un voyage explo. Remerciement de tous les participants qui ont montré un esprit studieux (lecture dans l'avion, guide touristique) et une ponctualité à faire rêver Louis.

Globalement et on ne vous le répétera jamais assez, c'est au cours de ces voyages que l'on apprend le vin (technique et dégustation) et que l'on côtoie les vignerons dans leur élément. Ce dernier point est fondamental car nul ne peut contester l'importance de la dimension humaine de l'œnologie :

- Complicité entre le vigneron qui se décarcasse (en principe) pour faire un bon produit et l'amateur qui essaye de comprendre et d'analyser ses qualités
- Complicité entre les amateurs qui échangent leurs sensations dans un climat de franche amitié, sans jamais verser dans la bacchanale.

Ajoutons que ce voyage à l'étranger a favorisé l'ouverture de nos esprits et permis d'améliorer notre culture. Tout le monde a pu constater, pendant le voyage, les progrès de Bruno en anglais et en hongrois : extrêmement doué !

A cet égard, nous proposons que ce type d'activité soit utilisé par les acteurs sociaux (politique, syndicat, entrepreneur, consultant et autres) pour améliorer le climat et rechercher de vraies bonnes solutions.

Notes générales du voyage :

Excellents vins variés, très bien travaillés et quelques raretés à vous couper le souffle

Excellente cuisine, abondante (très abondante) mais digeste, basée sur des ingrédients savoureux.

Excellent accueil dans presque tous les endroits que nous avons fréquentés.

Généralités sur le vignoble et les vins hongrois



Depuis la fin du communisme, ce vignoble connaît une vraie renaissance. Les méthodes de culture et de vinification se modernisent tout en respectant les traditions remontant à 1630, date de l'invention de la méthode de vinification par un pasteur hongrois.

Les vins les plus intéressants sont les blancs qui sont fabriqués près de la frontière slovaque à l'est de la Hongrie. Les rouges typiques, issus de cépages locaux ne sont pas au niveau ; ils proviennent plutôt de la région ouest du pays. Tokaj est le nom d'une bourgade qui est utilisé pour nommer cette appellation ; il ne s'agit pas d'un cépage comme la lutte avec les vigneronns alsaciens pour la dénomination aurait pu le suggérer. Il s'agit d'une des plus anciennes AOC d'Europe, plus ancienne que celle de Bordeaux.

Les cépages blancs sont le *furmint* pour 60%, le *Hárslevelü* * pour 30%, le *Zeta* pour 8 % (anciennement nommé Oremus) et le *muscat blanc* pour 1%. Dans les maisons réputées, le rendement est très faible de l'ordre de 20 hecto/hectare, témoignant ainsi de la volonté de concentrer les vins. La taille était initialement réalisée à partir d'un moignon de cep au ras du sol. Elle est remplacée par une taille guyot simple à 5 bourgeons.

*NDLS : Le Harsle est un raisin de l'Est à la peau totalement glabre. On le distingue aisément de son cousin, le Harslevelu, qui, lui, est couvert de poil ! (ahah !)

Le terroir est majoritairement soit du loess donnant des vins souples soit des terres volcaniques donnant des vins plus minéraux.

La vendange s'étale de fin août pour les muscats jusqu'à fin novembre par tris successifs pour les autres cépages dont le furmint. En effet, le climat et les cépages sont propices à la botrytisation, grande spécialité de la région.

Une partie de la récolte est vinifiée en sec. L'autre partie est vinifiée de façon très originale. Au cours de l'automne, la vendange est manuelle et les grains de raisin botrytisés sont séparés des autres. Ces tâches de tris successifs et de séparation des grains est effectuée par des femmes et rendent compte du prix de ces vins : non pas tant que les femmes sont chères mais que le travail est important (c'est comme d'habitude !). Ces grains complètement flétris sont entassés dans une barrique ouverte munie d'un robinet d'où s'écoule un nectar extrêmement concentré. Dès lors, le destin de ce raisin varie en fonction de son traitement :

- Le nectar est utilisé pour la fabrication d'Eszencia (vin hallucinant dont la concentration en sucre résiduel est supérieure à 500 g/l et le degré alcoolique inférieur à 2°). Il sert également à augmenter en sucre certaines cuvées afin de les équilibrer
- Les grains botrytisés sont tellement concentrés qu'on ne peut les presser. Ils sont laissés dans la cuve en attente d'être ajoutés au vin classique
- Les grains non botrytisés sont vinifiés classiquement en cuve puis transférés en barriques soit pour faire du vin sec du nom du cépage concerné, soit pour constituer le vin de base des Tokaji aszù. Dans cette dernière configuration il est mis en barrique de 136 l (dite de Gönc) à laquelle sera ajoutés les grains aszù

En cours de fermentation, les grains botrytisés sont ajoutés par unité de 27 kg par barrique (1 puttonyos=27 Kg). Dès lors, la fermentation va se poursuivre lentement du fait de la haute concentration en sucre. En règle, ces vins sont conservés deux ans en fûts où la fermentation se poursuit doucement et un an en bouteille. Il est clair que poursuivre une fermentation alcoolique à de tels niveaux de sucre et de

concentration n'est pas chose aisée. En final, ces vins sont vendus avec une classification par puttonyos allant de 3 à 6 : plus le nombre de puttonyos est élevé, plus le vin est vendu âgé, plus sa concentration en sucre est élevée et son degré alcoolique faible. Ces vins botrytisés ont un potentiel de garde énorme.

Puttonyos	Concentration sucre résiduel g/l	Degré alcoolique
3	> 60	12 ou plus
4	> 90	12 ou plus
5	> 20	9
6	> 150	9
Aszu Eszencia	> 180	6
Eszencia	> 450	1,2

En 2000, l'eszencia a atteint une concentration de sucre résiduel de 914 g/l !!!

De façon très schématique, il y a trois types de vin blanc sec :

- Les vins oxydés type vin jaune qui sont assez traditionnels (période communiste) et dont nous n'avons bu qu'un exemplaire, d'ailleurs décevant
- Les vins classiques (depuis 1993) majoritairement sur les cépages Furmint et Hárslevelű que nous avons largement testés sans jamais abuser.
- Les vins de petits propriétaires qui s'essayent dans le développement de nouvelles gammes aromatiques et nous en verrons un exemple en fin de compte rendu.

Arrivée tard dans la soirée à Budapest, la recherche vespérale d'un restaurant typique dans le centre de la ville nous a conduits dans une taverne italienne ! Nous y avons goûté deux vins rouges locaux, un merlot et un cabernet, de bonne facture mais sans grand caractère (type vin du nouveau monde). La carte de ce restaurant est typique international à l'exception du goulasch italo-hongrois qui ne nous laissera pas un souvenir impérissable

Visite de Disznoko



Le cuvier



Le garage à tracteur

Grand vignoble très réputé est détenu par la société AXA. Les installations ont été remises à neuf en 1994 par un architecte doué et inventif (probablement le même que celui qui a rénové les cuveries de Suduiraut et de Pichon Baron, car on y retrouve le même sens du symbole). Le résultat est superbe avec un garage à tracteur en forme de cratère pour rappeler l'origine volcanique du terroir et une cuverie dont le décor intérieur rappelle les rues des villages hongrois avec les maisons d'un côté et les celliers de l'autre.

Il s'agit d'un premier cru sur une échelle de 3. Production de 200 000 bouteilles / an.

Accueil par Mlle Piétra, jeune hongroise pimpante et souriante, s'exprimant dans un très bon français.

L'encépagement est tout en blanc avec des vignes de 50 ans en taille traditionnelle et des vignes de 20 ans ou moins en taille guyot qui donnent de meilleurs résultats. Terroir volcanique (tuf et riolyte) mêlé à une terre argilo-calcaire.

La grande majorité des vins sont vinifiés en cuve. Les vins botrytisés sont élevés en barrique de chêne hongrois et français. Les caves sont envahies par une moisissure noire, inodore, indispensable à la maturation de ces vins.

L'eszencia est vieillie en bombonne de verre avec un bouchon laissant échapper le gaz carbonique.



◆ **Furmint sec 2006**

Sucre résiduel 1 g/l et 13° alcoolique

Nez fruité sur la pomme. La bouche est ample et agréable mêlant les arômes de pomme et de pamplemousse. Le final acide au départ, s'assouplit rapidement. C'est un vin très plaisant et très bien équilibré quoiqu'assez court.

◆◆ **Vendanges tardives Furmint 2007**

Vendangé en octobre, il est vinifié de façon classique comme un alsace. 104 g/l de sucre résiduel pour 13° alcoolique

Nez puissant sur le fruit à noyau (mirabelle). Très bien équilibré avec un final long marqué par le même fruit. Son acidité importante lui permet de rester élégant malgré sa concentration et son taux de sucre. Vin à recommander.

◆ Szamorodni 2002

Mélange de Furmint et Hárslevelù. Vieilli en fûts de chêne pendant 2 ans. 92 g/l de sucre résiduel.

Notes fumées. Plus confit avec des arômes de coing prononcés. Plus de caractère et très belle longueur.

4 puttonyos 2004

C'est un millésime difficile où la quantité de puttonyos a été faible.

124 g/l de sucre résiduel

Nez champignon. En bouche un vin complexe et bien équilibré sur des notes confites.

◆◆◆ 5 puttonyos 2000

138 g/l de sucre résiduel, acidité : 7,5 et alcool : 12°5

Robe foncée, nez confit

En bouche, il s'agit d'une réelle explosion de saveurs avec des notes confites prédominantes. Néanmoins, l'acidité présente mais non perceptible donne de l'élégance à ce vin.

Le final est très long avec un nombre de caudalies difficile à mesurer tellement ce vin est long. Comme beaucoup de ces vins, il gagne à être laissés dans le verre pour le laisser s'ouvrir et développer tous leurs arômes.

6 puttonyos 1999

Il s'agit d'un très bon millésime.

Robe cognac, 148 g/l de sucre résiduel

Il faut attendre avant que ce vin révèle toute sa puissance et sa complexité.

Le nez et la bouche sont sur le fruit mais le final est dominé par le raisin de Corinthe. Grande longueur et très bel équilibre à tout moment grâce à un rapport sucre / acidité idéal.

Déjeuner à la maison jaune

Située dans l'enceinte du vignoble, près de la cave, ce restaurant est accueillant pour qui parle le hongrois ...

Repas pris sur la terrasse sous un soleil radieux.

Bonne cuisine, bien équilibrée accompagnée d'une dégustation comparative de furmint sec. Ceci nous a clairement prouvé que même secs, les furmints ont du corps et passent bien sur des viandes blanches.

Château Pajzos à Sarospatak

Il s'agit d'un château à la riche histoire. La cave est immense, contenant pas moins de 600 barriques de 259 l. La température et le degré hygrométrique sont constants toute l'année. Les parois sont recouvertes d'une épaisseur de plusieurs centimètres de moisissures noires, masquant la pierre dans sa quasi-totalité. Les barriques sont nettoyées régulièrement et sont ainsi indemnes de moisissures. Ce n'est pas le cas des bouteilles qui y sont stockées. Elles sont au nombre de 3000 bouteilles (toutes

d'aszù ou d'eszencia) dont les plus vieilles datent de 1993. Auparavant, la culture communiste ne laissait pas de place à ces raffinements gustatifs.

L'entrée de la cave est ornée d'un bas relief en bois représentant Bacchus (on comprend), St Simon parce que c'était un spécialiste et un étudiant parce que cette ville possédait une université réputée : belle alliance du savoir, de l'âme et de la vie ! Les terroirs sont argileux et volcaniques.

L'encépagement contient 23% de muscat blanc et 46% d'Harslevelu.

Les vins sont élaborés par un français du nom de Maxime. Parfois pendant une courte période, beaucoup de ces vins passent en barriques, renouvelées par 15%.

Accueil de nouveau par une charmante toute jeune fille. La question se pose : est-ce que la jeune fille nubile ou presque est un argument de vente des vins hongrois ?

Les vins du château de Pajzos sont vendus en France par un consortium les unissant au Château Clinet (fameux Pomerol). Il est donc facile d'obtenir ces vins en France, voire même de les déguster. Pour plus amples informations, prière de joindre Bruno César qui garde un contact étroit avec Max, le commercial français.

Il existe deux qualités de vin de Pajzos : le Megyer et le Pajzos. Elles sont bien différentes et les vins Pajzos sont meilleurs que les Megyer. Malheureusement, ce sont ceux qui nous ont été présentés ; une remarque judicieuse de Bruno n'a pas permis d'inverser la tendance et de nous faire basculer dans l'excellence.

◆ **Furmint sec 2007**

Elevé en barrique pendant 5 mois.

Vin plaisant complètement sur la pomme au nez et en bouche. Le final associe la pomme et l'agrumes. Ce vin est austère avec un final sur la minéralité.

◆◆ **Muscat blanc 2007**

Megyer 12°5 sans sucre résiduel. Il s'agit d'un muscat à gros grains, à ne pas comparer aux muscats à petits grains qui donnent des vins exubérants comme dans le Languedoc ou le Roussillon. A noter, et ceci peut être considéré comme une digression, les français s'essayent au gros muscat et vous pourrez en déguster chez Jacques Fillot.

Bel arôme de muscat au nez et en première bouche. Ce vin est réellement sec et ceci peut surprendre voire générer des commentaires négatifs. A titre personnel et non suivi par tous, le président a réservé un accueil favorable à ce vin et aimerait tester les alliances avec les plats comme la volaille et pourquoi pas une échine de porc. Si un cuisinier (è) veut bien s'essayer à la confection du plat, la bouteille sera fournie !

Vendanges tardives avec un F sur l'étiquette comme furmint et non comme femme
80 g de sucre résiduel

Nez fruit exotique. Belle vivacité en bouche (le minéral) avec une dominante fruit exotique.

Final bonbon anglais déroutant et pas très agréable car c'est lui qui reste.

Vendanges tardives avec un H comme Harslevelu et non comme homme
> 80 g/l de sucre résiduel

Vin très dissocié d'analyse délicate. Le final est particulièrement surprenant. Nous n'avons pas pu en discuter avec l'hôtesse charmante dont les connaissances en œnologie ont vite atteint leur limite.

◆ 3 puttonyos Megyer 2003

Mélange de furmint et de muscat blanc

Nez fruit à noyau, bien équilibré.

Belle persistance sur une gamme aromatique limitée

◆◆◆ 6 puttonyos château Pajzos 1999

Grand millésime. 160 g/l de sucre résiduel

Complètement sur l'abricot avec une longueur exceptionnelle. L'abricot dont chacun connaît l'acidité donne une élégance remarquable à ce vin.

Le final est de plus en plus complexe au fur et à mesure de la dégustation (vin à oxygéner dans le verre). Un must

Eszencia 1993, château Pazjos

Un fond de verre nous a été servi. Ceci n'est pas étonnant quand on connaît le prix de la bouteille !

Le nez est confit avec des notes raisins secs.

La bouche est marquée par des notes confites complexes. Le final (long +++) est très agréable par une minéralité qui atténue la concentration exceptionnelle de ce vin et sa teneur en sucre incroyable.

On peut dire 1) Merci et 2) J'y étais et j'ai goûté de l'eszencia. Triste pour les absents qui n'auront probablement jamais l'occasion d'en approcher..

Fin de la dégustation et au revoir à notre hôtesse. Le président, Dieu lui pardonne, aurait bien fait la bise à l'hôtesse mais en l'absence de connaissance des coutumes locales, il a préféré s'abstenir. Si l'un des membres du CEP connaît ces coutumes, il sera reconnaissant de bien vouloir lui préciser comment prendre congé d'une charmante jeune femme nubile (ou presque) sans bousculer les convenances.

Petite dégustation de thés et autres infusions sur une terrasse voisine pour laquelle personne n'a pris de note, en dehors du fait que la patronne a le sens du beau comme en témoigne son joli sourire et l'aménagement de son intérieur.*

NDLS : Vous l'aurez compris le président parle de l'intérieur du salon de thé

Séjour à l'hôtel Magita

Charmant hôtel en plein milieu de la campagne avec un accueil sympathique et des aménagements (sauna, piscine, spa ...) que nous n'avons pas pu tester faute de temps.

Diner au restaurant Ös Kaján à Tolcsva www.oskajan.hu

Ös Kaján veut dire « au vieux grivois » ! Accueil par un couple de français dont nous n'avons rencontré que l'exemplaire mâle. De façon surprenante, il ne nous a pas présenté sa femme qui est pourtant largement partie prenante dans le restaurant. Il s'agit d'un couple originaire de Picardie qui a émigré à l'aube du libéralisme en 1991. Ils ne parlaient pas le hongrois et n'avaient aucune introduction. Après avoir

travaillé dans l'industrie alimentaire, ils ont acheté une ferme délabrée aux confins de la Hongrie et ouvert un restaurant. Ils font tout par eux même, de la maçonnerie, aux achats, au potager, à la cuisine et au service à table. Ils ont des enfants, allant à l'école hongroise et sont apparemment parfaitement intégrés dans le milieu campagnard hongrois.

Le patron (la quarantaine, un corps d'athlète et une queue de cheval) est volubile et nous a raconté les vins hongrois, la cuisine hongroise, son aventure, ses projets et même sa façon de concevoir la critique culinaire. Ce couple suit sa voie complètement originale, en dehors des sentiers battus et se fiche (voire conspu) le « quand dira t-on ». Cette vision n'a pas fait l'unanimité et ce d'autant plus qu'il a essayé de convaincre les affreux consommateurs que nous sommes.

Pour recentrer le sujet sur l'essentiel : La cuisine est excellente, les produits sont originaux et d'une grande fraîcheur.

Les vins goûtés nous ont révélé un univers insoupçonné. Ayant chacun choisi à la carte, il est impossible de décrire les alliances mets / vins. Néanmoins, il est exclu de passer sous silence quelques plats consommés :

- Foie gras chaud au miel (le classique de la Hongrie, inimitable)
- Le cochon sauvage extraordinairement fin et moelleux
- Le cerf cuisiné à la poêle saignant comme un steak tendre et savoureux
- Des légumes presque inconnus de nous tous mais cuisinés à la perfection

◆◆◆ Demeter Zoltan Furmint 2007

14°. La vigne pousse sur du lœss, ce qui lui donne ses qualités aromatiques.

Nez fruité complexe. En bouche, ce vin est très attrayant avec beaucoup d'ampleur et de souplesse, servi par une belle teneur en sucre résiduel.

A gagné la satisfaction de l'unanimité des convives.

◆◆◆ Oremus Furmint 2006 Mandolas

14°

Oremus est le nom d'un grand domaine du Tokaj que nous n'avons pas visité. Il est le premier à avoir développé la richesse aromatique du furmint. Son vignoble se situe dans une région caillouteuse.

Si le nez est initialement fermé, un peu de temps lui donne l'occasion de s'ouvrir.

Nous sommes alors devant un vin superbe puissant et minéral. La fin de bouche est complexe avec des notes anisées en relation avec la minéralité. Grand vin de garde certainement à déguster après passage en carafe.

◆◆◆◆ Szepy Furmint 2006

Aux dires du maître des lieux, il s'agit du pape (pope ?) du furmint.

Ce vin a eu du mal à venir mais, lorsqu'il s'est ouvert, nous avons eu un festival de saveurs complexes sur un vin d'une longueur exceptionnelle s'achevant sur des notes minérales. Il a accompagné le porc et le cerf de façon parfaitement adéquate.

Tokaj Szamorochu 2000

Il s'agit d'un vin de propriétaire. Sa vinification a inclus un processus oxydatif comme pour les vins jaunes de Jura ou certains Gaillac.

En dégustation, on retrouve toutes les caractéristiques des vins de voile : sec, long, minéral et arômes fruits secs. Le problème est que ces arômes manquent de concentration et de structure ; il apparaît ainsi effacé. Pour l'excuser néanmoins, disons qu'il était difficile de passer après le vin précédent.

◆◆◆ 5 Puttonyos Nobilis Bardos es Molnar 2001

Année difficile que peu de producteurs ont réussi.

Ce vin est très confit sur des notes abricot et raisin sec. Il n'a pas l'acidité des vins dégustés le matin et l'après midi et le final est moins élégant. Néanmoins, la longueur est remarquable et ce vin a parfaitement accompagné les desserts dont des mendiants faits maison.

BUDAPEST

Retour à l'hôtel et départ le lendemain tôt pour Budapest à trois heures de bus de Tokaj.

Visite du marché couvert

Quelques achats dont des poupées gigognes représentant les présidents de la république française depuis G. Pompidou. Merci les Hannedouche pour avoir flairé ce cadeau original. Sans oublier un superbe slip de bain pour le président celui-ci, ayant une valise trop petite, avait dû laisser le sien à la maison*. Il se révéla indispensable pour les activités de l'après midi.

*NIDLS (note irrespectueuse de la secrétaire) Les participants au voyage comprendront ...

Repas au restaurant BEUGRO

C'est une auberge renommée, fréquentée par des locaux et non par des touristes (sauf nous).

La spécialité est la coucounette de coq servie en sauce. Nous avons, à cette occasion, découvert que la taille de ces attributs males pouvait varier de façon considérable d'un individu à l'autre. Si quelques membres du CEP ont des idées, nous sommes preneurs d'explications.

Bains Széchenyi

Il s'agit d'un très bel établissement thermal rococo alimenté par des sources chaudes d'origine volcanique. Il a 3 très grands bassins en plein air et ouverts toute l'année même par - 15° ! L'eau très chaude palliant la froidure extérieure hivernale. Nous, c'est sous un soleil radieux et 25° que nous avons débuté la séance par des bains dans les piscines dont l'eau est à différentes températures de 25° à 37°. S'en est suivie une séance de massage vigoureuse qui a laissé des traces bénéfiques ou douloureuses selon les cas. La masseuse hongroise a une solide constitution et un allant certain.

Diner sur un bateau amarré sur le Danube : Café lounge SPOON

Endroit très fréquenté et assez touristique La cuisine est bonne avec des spécialités classiques savoureuses toujours servies copieusement.

Durant le déjeuner et le dîner, nous avons pu tester des vins venant de la région ouest de la Hongrie et particulièrement de la région du lac Balaton. Globalement, tous sont de qualité mais aucun n'a la structure et l'originalité des Tokajis qui, à ce titre, méritent pleinement leur réputation. Très souvent, il s'agit de mono-cépage : sauvignon (sympathique et très représentatif du cépage), riesling (décevant), muscat (sympathique) et quelques autres cépages aux noms ésothériques.

Le dimanche s'est passé à visiter Budapest (Buda essentiellement puisque comme vous le savez sans doute la ville est faite de la réunion de 2 cités : Buda et Pest) et à apprécier la vitalité de ce peuple qui, depuis de IX^{ème} siècle est victime de l'agressivité de ses voisins : les huns, les turcs, les français, les autrichiens, plus récemment les allemands pendant la 2^{ème} guerre mondiale et les russes en 1956. Les juifs, forte communauté à Budapest, ont été victimes de pogromes successifs. Ce peuple cultive cette mémoire et Budapest en possède de nombreux témoignages (plaques, sculptures) tangibles.

Chers cépiens, n'hésitez pas à leur rendre visite, eux qui partagent avec nous les mêmes valeurs de leur patrimoine national comme la patrie et le bon vivre à travers une culture culinaire et œnologique de qualité.