

Hongrie
Tokaj



Kakas 2016

De couleur jeune clair, ce vin présente des arômes de beurre, de pomme et de confiture de coing. En bouche, il offre des saveurs soyeuses et élégantes de fleurs blanches et de pierres mouillées. Un vin bien équilibré, minéral, délicat et magnifique.

Informations Techniques

Cépages	100% Fürmint
Région	Tokaj
Appellation	DOP Tokaj
Altitude	139 m
Vignobles	Kakas
Climat	Continental
Irrigation	Non
Age des vignes	30 ans
Densité de plantation	3 500 Pieds / Ha
Rendements	3 Tonnes / Ha
Sol	Argile et Loess sur substrat volcanique
Culture	Conventionnelle
Vinification	Vendanges manuelles fin septembre. Fermentation en cuves inox.
Elevage	100% Cuve Inox. Collé, filtré.
Alcool	11,50%
Acidité	6,6 g/l
Ph	0
Sucre Résiduel	7,6 g/l
Durée de garde	Plus de 10 ans
T° de service	12 - 14 °C
Production	1229 Bouteilles

Z
O
L
T
A
N

D
E
M
E
T
E
R



Sélection Olivier Poussier

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr



DEMETER ZOLTÁN
- TOKAJI PINCÉSZET -



Tokaj

La région de Tokaj est une région viticole d'exception et qui produit depuis de longue date des liqueux iconiques autrefois très prisées par les cours impériales. Elle a été délimitée par un décret royal comme une région viticole de prime importance des 1737 consacrant ainsi des siècles d'excellence dans la production de vins liqueux. Des documents officiels attestent de la présence de la viticulture à Tokaj au 12ème siècle mais la viticulture est certainement beaucoup plus ancienne et date sans doute de l'ère préchrétienne et elle fut probablement développée sous l'Empire Romain. Elle est située aux confins nord-est de la Hongrie où la grande plaine (Alföld) et le massif volcanique de Zemplén (massif Eperjes-Tokaj) se touchent. Les pentes sud et est du massif formant un V retourné qui protègent les vignobles des vents froids venus du nord et , en même temps, contribuent à ce que l'humidité venant des rivières Tisza et Bodrog remontent jusqu'aux vignobles pour favoriser le botrytis. Les sols sont composés d'argile et de Loess sur un substrat volcanique qui permet la restitution de la chaleur aux vignes pendant la nuit et dans des périodes fraîches. On retrouve le volcanisme au sol, riche en minéraux, dans les vins qui possèdent une belle minéralité. Les vignobles, situés entre 120 et 250 mètres, se trouvent sur des collines faiblement vallonnées et ils sont plantés avec une orientation sud. Le climat de la région est continental avec des étés chauds et des hivers froids. Les belles arrières saisons, sans pluies, sont aussi très favorables au développement du botrytis. Le vignoble, qui s'étend sur 5967 hectares est particulièrement morcelé et la taille moyenne d'une exploitation n'est que de 0,57 hectares et on ne compte que 588 exploitations viticoles. Les cépages les plus utilisés sont le furmint, l'hárslevelu, le sargamuskotaly mais on y trouve aussi du zéta, du Körvérszőlő et du Kabar.

Zoltan Demeter

Cela fait déjà plus de 20 ans (1996) que Zoltán Demeter fait du vin à Tokaj, d'abord avec Ivan Šzepši puis au domaine Királyudvar et enfin depuis une dizaine d'années pour lui-même. Il est sans doute aujourd'hui, avec Ivan Šzepši le plus grand vinificateur de vins de Tokaj. Il participe activement depuis de nombreuses années, à la redécouverte des terroirs de Hongrie, soit en tant que viticulteur, soit en tant que consultant et propriétaire de son domaine. Il a comme objectif de redéfinir les grands terroirs viticoles de Tokaj, dénaturés pendant plus de 50 ans par le productivisme communiste. Après avoir suivi une formation d'horticulture à l'université de Budapest, il a complété sa formation aux États-Unis, en France et en Grande-Bretagne. Aujourd'hui Zoltán possède 7 hectares de vignes provenant de 7 vignobles différents, répartis sur 5 zones distinctes.



Zoltan Demeter longtemps milité pour une modification et une simplification de la législation des vins de Tokaj et, en anticipation, a produit pendant quelques années 3 types de vins : 1) un Főbor (le vin de la maison, le Főbor est l'ancien nom pour le Tokaji Szamorodni), et qu'on pourrait considérer comme une vendange tardive avec environ 60 g/l de sucre résiduel ; 2) un liqueux fait à partir d'assemblage de plusieurs parcelles de raisins atteints par le botrytis mais sans l'ajout de raisins individuellement botrytisés (Azrú) ; 3) un Azrú de 6 Puttonyos. Le législateur n'a pas suivi cette simplification, Zoltan a abandonné les Főbors et les Vendanges Tardives pour se consacrer à l'élaboration de sélections parcelaires à partir des cépages furmint (Veres), hárslevelü (Szérelmi) et Sarga muskotali (Oszhegy) vinifiées en sec et il continue d'élaborer, quand l'année le permet, un Tokaji Azrú 6 puttonyos. Ses 7 hectares de vignes produisent 12 000 bouteilles.

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr