

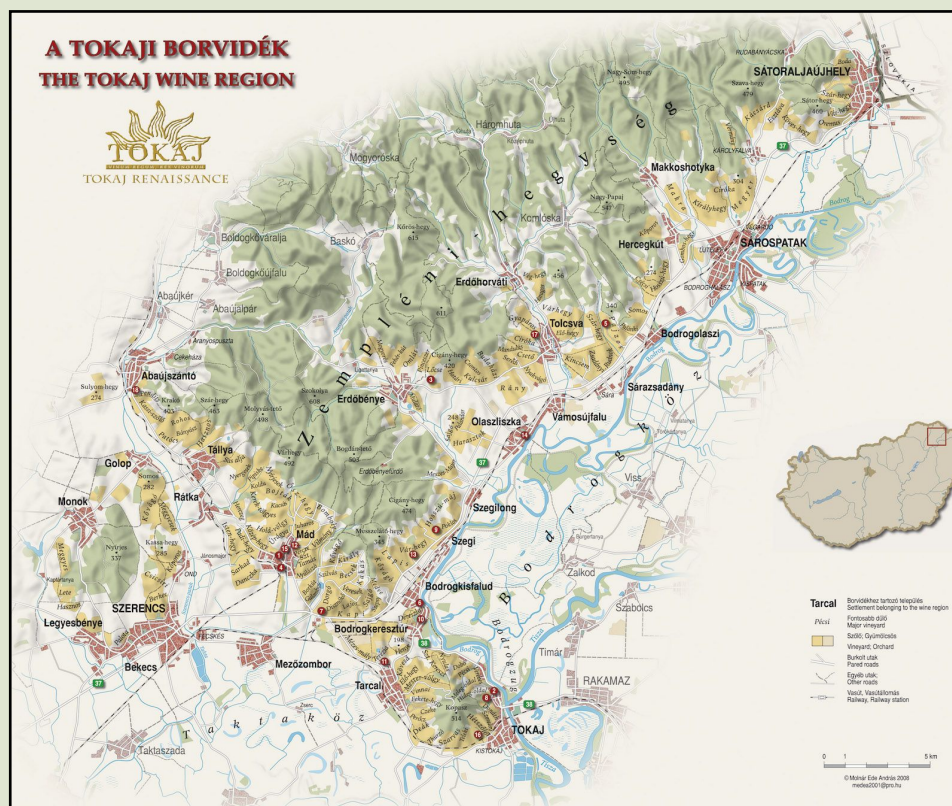
TOKAJ & STYLES

RÉGION

Superficie: 5747ha (sur les 11'000 de l'appellation)
Climatologie : continentale
Pluviométrie: 500-600mm / an
Expositions: multiples
Altitude: < 400m
Sols: roches volcaniques (+ loess)

STRUCTURE SOCIO-ÉCONOMIQUE

Viticulteurs: 3900
Coopératives: 1 (Grand Tokaj) = 35% (équivalent de 1000 ha & 1200 viticulteurs)
Domaines/négociants: 190



ENCÉPAGEMENT

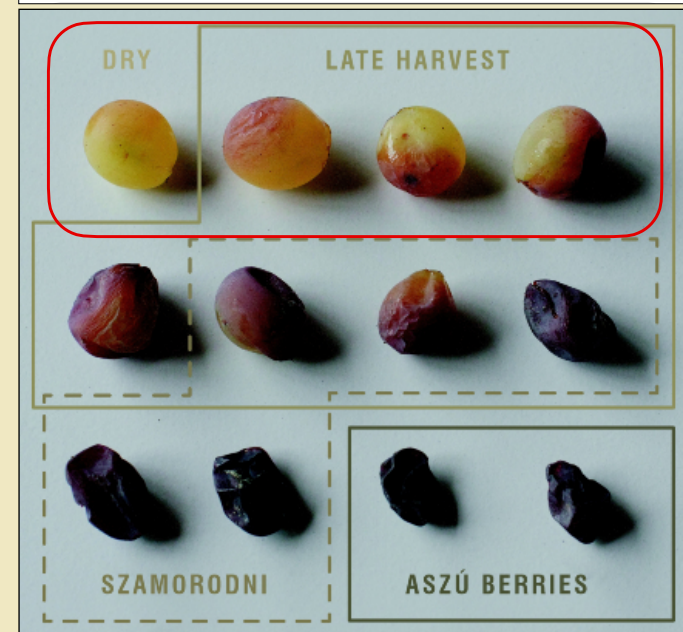
69% Furmint
18% Harslevelu
9% Muscat Petits Grains
4% Zeta, Kövérszolo, Kabar

PRODUCTION

Aszu: 10%
Vins secs: 21%
Vins doux & autre: 69%
- Szamorodni (doux ou sec)
- Late harvest

Rendements:
2 hl/ha (Aszu)
30-40hl/ha (vins secs)

Style	Apparence des baies	Remarques	Sucres résiduels minimum (g/L)
Sec	Grappe saine, dodue, vert doré	Pas de flétrissement	< 4 g/L (sec)
Vendanges tardives	Léger flétrissement, début de déshydratation	Moelleux	≥ 45 g/L
Szamorodni doux	Mélange de baies saines et botrytisées	Viellir en fût ≥ 6 mois	≥ 30 g/L (souvent ~60-90)
Szamorodni sec	Baies partiellement botrytisées	Rare, avec élevage oxydatif	≤ 9 g/L
Aszu	Baies complètement flétries, pourriture noble visible	Viellir ≥ 18 mois en fût	≥ 120 g/L
Eszencia	Baies extrêmement flétries, jus sirupeux naturel	Très faible alcool (<6%)	≥ 450-500 g/L (souvent ~600)
Fordítás	N/A – marcs d'Aszu	Vin traditionnel secondaire	~30-90 g/L (variable)
Máslás	N/A – lies d'Aszu ou Szamorodni	Vin traditionnel secondaire	~30-90 g/L (variable)
Effervescent	Grappe saine et fraîche	Vendangé précocement	Variable selon le style :



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



LES DÉGUSTATIONS WINE ROSE : TOKAJ (2000s-2020s) - LE RENOUVEAU DU MODELE ECONOMIQUE

AVANT PROPOS

« Rien ne change/évolue plus que le passé », disait Mario Draghi lors d'une de ses interventions les plus notoires.

Cette citation faisait référence à des « sections du passé » qui étaient classées secret d'État ou simplement des non dits qui émergent. Dès leur publication, les enjeux étaient si importants qu'on pouvait parler d'une **réinterprétation rétroactive** de l'histoire déjà écrite. Dans notre cas, la situation est un peu différente, mais avec une résonance localement tout aussi puissante !

L'histoire de Tokaj a toujours été écrite, chantée entre vérité et légende... le vin des rois, le roi des vins... Cela dit, la période communiste (fin des années 1950 - fin 1989), a en quelque sorte reprogrammé les savoirs et les modes d'opérer. Une phase transitoire qui a su **dissocier une tradition de plus de 400 ans de ses racines**. Malgré un ancrage profond et une fierté nationale intacte, le savoir-faire technique d'antan n'a pas été transmis. La Hongrie - et Tokaj en fait pleinement partie - est encore en quête de son identité culturelle. En attendant, **elle doit surtout survivre dans un marché en constante évolution**.

Autrefois, les vins liquoreux et leurs traditionnelles baies *aszú* étaient littéralement payés au poids d'or. Aujourd'hui, ces vins n'intéressent plus qu'une minuscule niche de passionnés. Et compte tenu des coûts de production très élevés, leurs prix de vente ne sont tout simplement pas soutenables. C'est dans ce contexte qu'est née notre rencontre, qui vise à partager les avancées et ajustements dans la **proposition de vente régionale**.

À cela s'ajoutent :

- le changement climatique, qui rend de plus en plus difficile la présence régulière du botrytis,
- la révolution sociale qui touche tous les pays...plus personne ne veut travailler dans le secteur primaire, si c'est pour des salaires « agricoles ».

L'avenir des vins Aszú, issus d'une récolte méticuleuse, grain par grain, est donc en péril ou confié aux machines.

Dans ce contexte de **refonte socio-économique**, notre soirée souhaite présenter les solutions mises en œuvre pour :

- **gagner l'intérêt international** porté aux nouveaux pays producteurs de blancs secs capables d'exprimer un vrai message de terroir ;
- **attirer les amateurs d'effervescents et de méthodes traditionnelles** hors des sentiers battus ;
- **séduire une clientèle jeune**, curieuse de vins plus aromatiques, au bouquet expressif et à la texture caressante - comme les vins légèrement moelleux ou les *late harvest*.

Et, in fine, **trouver des solutions économiquement viables** pour faire vivre l'économie régionale.

Pour accompagner cette transition très dynamique, l'AOP Tokaj a déjà apporté plusieurs ajustements à son **cahier des charges** au cours des vingt dernières années. Certains connaisseurs parlent même de Tokaj comme du « **plus nouveau des vieux mondes** », en raison de sa capacité étonnante à faire évoluer si rapidement des traditions vieilles de cinq siècles.

MICHELE CAIMOTTO



Voici les promesses illustrées par notre rencontre.

Bonne lecture !

LE PROGRAMME DE NOTRE SOIREE

L'accueil - Tokaj Peszgo (furmint) 2018 - Tokaj Nobilis

La robe est d'un citron clair lumineux, traversée de bulles discrètes.

Le nez est sapide, avec une très faible pression aromatique. Il évoque l'air de montagne, l'eau de roche, une sensation de pureté. En bouche, le vin est animé par une acidité mûre et exceptionnelle, structurante. L'autolyse des levures est à peine perceptible. La tension est forte, elle guide le vin jusqu'à une finale droite et énergique. L'amertume, persistante, prolonge l'élan du vin.

SERIE 1 - Styles et variétés

Une série marquée par la volonté de révéler les cépages locaux (en sec), dans un contexte où l'absence d'une école œnologique formelle laisse place à une diversité esthétique remarquable. Tendance claire vers des sites plus frais ou de maturités plus fraîches, avec des vins souvent tendus, vifs, au fort potentiel de garde.

Vin n.1 - Harslevelu Badaksoni 2020 - Tokaj Nobilis

Robe citron pâle. Le nez est expressif, porté par des notes de cédrat, de fumé et de réduction ; des touches de goyave et d'encens lui donnent une complexité exotique. L'aération dévoile un fruit plus ouvert.

En bouche, le vin est tonique, sec, avec une belle persistance saline et une tension limite métallique.

La finale révèle une certaine dureté, peut-être due à un manque de maturité, malgré une acidité mûre bien intégrée et une trame malique maîtrisée. L'oxygénation révèle plus d'harmonie.

Vin n.2 - Kábar « Intuition 4 » 2021 - Holvolgy

Couleur citron pâle.

Nez très jeune, dominé par la cire, des notes de mousse, de terpènes, de cédrat, et une sensation fumée, presque volcanique.

La bouche attaque en douceur avec quelques grammes de résiduel, puis une acidité malique tranchante et une réduction qui apporte une certaine dureté.

Le vin manque d'harmonie, trop doux dans l'équilibre général, bien que les amers en finale viennent lui redonner un peu de digestibilité.

Vin n.3 - Furmint - Harslevelu 2008 - Judith Bott

Belle robe or riche.

Nez sur le soufre minéral. Dessous un fruit à coque ample et patiné, popcorn, mêlé de fruits à coque. Un vin mature, serein, presque en retrait.

En bouche, l'attaque est enrobée, pleine, avec une salinité tranchante et une grande longueur. La matière est fondue, avec une finale salivante et profondément intégrée. Très beau vin.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



SERIE 2 - Furmint sec & expressions parcellaires

Le cépage dominant de la région en mono-parcellaire.

Des vieilles vignes et/ou des grands crus anciennement connus pour leur propension à la botrytis que l'on ré-découvre en version sèche.

Vin n.4 - Furmint « Hatari » 2016 - Attila Homonna

Robe or clair.

Nez discret mais d'une grande finesse : sel de mine, pêche blanche, légères notes oxydatives et citronnées, touche de réglisse.

En bouche, le vin est dense, avec une sensation de liberté. Le milieu de bouche est marqué par une matrice salée et une texture poudrée.

L'acidité est centrée, la matière fine, et la finale d'une longueur remarquable. Harmonie et élégance : un très grand vin.

Vin n.5 - Furmint « Szent Tamás » 2016 - Szepsy

Robe or clair et brillante.

Nez fermé, fumé, avec des notes de camphre, de pâtisserie, de poivre, et une touche animale, dans un ensemble riche et complexe, mais réservé.

En bouche, la pureté saline domine. Le vin montre une grande puissance, contenue dans une texture soyeuse. Le bois s'exprime au milieu de bouche, et la finale est longue, encore résineuse et boisée. Un vin trop jeune encore, qui gagne à l'oxygénation. Extrait sec impressionnant.

Vin n.6 - Furmint « Boda » 2013 - Demeter Zoltan (mise sous bouchon verre)

Robe or riche, reflet brunâtre

Nez évolué, pomme blette, notes oxydatives, bouquet assez plat à cause de la manifeste oxydation du flacon.

En bouche, le vin est large, gras, avec une belle onctuosité initiale, mais l'oxydation le fait s'affaïsser.

Puis encore des notes de caramel apparaissent, avant une résurgence saline.

INTERMEZZO

Processus complexe de fermentation(s) de moûts riches en sucre (17-20% abv potentiel) et évaporation induite / progressive de l'alcool. Le terroir unique de la cave liée au *Cladosporium cellarae*, influençant l'hygrométrie et se nourrissant du carbon contenu dans la « part des anges ».

Vin n.7 - Dry Szamorodni 2009 - Samuel Tinon

Robe or clair.

Le nez est marqué par le sotolon, le beurre de cacahuète, des notes salines, de curry, et une pointe oxydative rappelant la térébenthine.

En bouche, le vin est puissant, gras et onctueux. Il évolue sur des arômes d'anis étoilé, de fenouil, de badiane, avec une dynamique virevoltante et centrée.

Finale crémeuse, saline et structurée. Un vin ample et complexe, d'une grande maîtrise.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



SERIE 3 - Aszú parcelaires

Vin n.8 - Aszú 6 Putt. 2007 - Royal Tokaj

Ambre clair. Nez d'abricot précis, salin, soutenu par une matière fraîche et tonique.

Arômes de viande, tabac, champignon : une expression rustique, très traditionnelle du Tokaj.

En bouche, le vin est sapide, glissant, avec une acidité centrée et une longueur impressionnante.

Très harmonieux, malgré un style un peu "brut". Superbe finale sur de fines amertumes et des notes de torréfaction.

Vin n.9 - Aszú 6 Putt. Nyulászó 2007 - Royal Tokaj

Ambre clair aux reflets dorés.

Nez boisé, fumé, élégant mais plus réservé. Notes d'abricot sec, de safran, mandarine

En bouche, grande matière, acidité haute, l'onctuosité sucrée est tranchée par les amertumes et le résineux de l'élevage.

Vin construit de façon élégante, finale très longue, mais une impression d'acidité moins structurée. Un vin qui s'exprime dans la retenue, le plus plat des trois selon certains.

Vin n.10 - Aszú 6 Putt. Szent Tamás 2007 - Royal Tokaj

Ambre riche.

Nez intense d'abricot confit, d'orange amère, de feuilles mortes, de café, de chocolat. Bouquet garni et splendidement abouti.

En bouche, l'ensemble est intégré, caressant. Le sucre est parfaitement équilibré par des amertumes nobles de nature racinaire.

Finale élégante et très longue. Un grand vin, alliant onctuosité et précision.

SERIE 4 - Les prototypes de Late Harvest / Cuvées

Vin n.11 - Botrytis cuvée 2001 - Pendīts / Wille Baumkauf

Robe ambrée tirant vers le brun.

Le nez évoque le miel, le châtaignier, le coing, l'abricot sec, le tout enveloppé d'une grande onctuosité et d'une volatile noble.

En bouche, une texture voluptueuse, portée par une acidité haute. Les sucres sont parfaitement déliés, presque comme un sucre de canne fondu sur la langue. Finale longue, structurée par de nobles amertumes qui rafraîchissent la bouche. Un très grand vin.

Vin n.12 - Cuvée 2000 - Istvan Szepsy

Robe ambre orangée.

Nez éclatant de jeunesse, sur l'orange amère, puis des notes d'abricot confit, de caramel et de fruits séchés.

En bouche, matière épaisse (env. 200 g/L de R.S.) et glissante, acidité centrée, amertumes élégantes.

Finale d'une grande précision...noble et élégante liqueur.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



LE REPAS QUI A SUIVI

Pain perdu en deux apprêts...

Purée de courgette, ricotta

Parmesan 18 mois et bacon

Courge rôtie au piments...certains bien présents :)



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



CONCLUSIONS ET REMERCIEMENTS

La palette de produits explorés nous a donné beaucoup de joie.

Ceux que j'ai pu goûter en préparation de la rencontre m'ont tout autant enthousiasmé, avec une belle ouverture sur des blancs de macération très bien maîtrisés, des *late harvest* fringuants et pleins d'énergie... Le scénario est inspirant, riche et varié !

Ce qui rassure (ou étonne), c'est que :

- Les blancs, qu'ils soient effervescents ou tranquilles, sont bien plus marqués par le terroir volcanique de Tokaj que par la méthode de production elle-même.
- Les producteurs semblent encore hésitants à s'exprimer pleinement avec des vins secs qui assument leur acidité naturelle élevée. Bien souvent, même dans des cuvées vendues comme « sèches », on retrouve 5 à 8 grammes de sucre résiduel pour arrondir le profil... S'agit-il de fins de fermentation interrompues accidentellement, ou d'un choix délibéré ?
- Il manque un véritable référentiel partagé autour de la notion de cru, même pour les dégustateurs avertis. Par exemple, en Bourgogne, un palais exercé peut deviner à l'aveugle un Montrachet. À Tokaj, identifier un Határi, un Szent Tamás ou un autre grand cru est encore peu probable. Le classement des crus établi au XVIII^e siècle visait à hiérarchiser les terroirs selon leur capacité à produire de grands *Aszú*, et non des vins secs. De plus, nous ne savons pas avec certitude s'il existait, avant la période communiste, des versions parcellaires clairement identifiées de Tokaji *Aszú*. Pour les vins secs, cette piste reste donc à construire : **c'est un chemin d'avenir, et le consommateur devra être accompagné dans cette découverte.**
- Sur le plan de la dégustation, la notion de cru appliquée aux liquoreux/*Aszú* est encore plus difficile à percevoir. Nous avons tenté l'exercice sur trois cuvées issues du même producteur et du même millésime – la complexité est indéniable.

Dans un cadre plus large, et pour les raisons évoquées, on observe une baisse significative des volumes de production de *Aszú* depuis les années 2000. Le ratio entre vins secs (env. 20%) et moelleux/liquoreux (80%) reste cependant relativement stable. Cela ouvre la voie à d'autres catégories comme le *Late Harvest*, auparavant inexistante.

Mais étant donné que la consommation actuelle est très orientée vers les vins secs, on peut craindre une **érosion progressive des liquoreux**, au risque de voir disparaître **la catégorie qui constitue pourtant l'ADN et l'USP** (Unique Selling Proposition) de la région.

Car nulle part ailleurs au monde on ne produit de vin liquoreux comme à Tokaj.

Est-ce là **le chemin d'une homogénéisation commerciale pour suivre le modèle d'autres régions qui ont le vent à faveur ?**

S'agit-il d'un **refactoring nécessaire** pour survivre dans un marché contemporain de plus en plus concurrentiel... quitte à courir le risque d'une dilution identitaire, voire d'une crise à venir ?

Affaire à suivre !

Un immense merci à tous les participants, si engagés et curieux, qui – malgré leur surprise – ont su ouvrir le dialogue sur toute la complexité de cette région.

À tout bientôt,

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



Michele

LES ECHANGES / INTERVIEWS PREPARATOIRES

Mme Martha Wille-Baumkauf - Pendits

M. Samuel Tinon - Domaine Samuel Tinon

M. Christian Gelber-Hauser - expert en vin basé à Budapest

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

