



Disznókő Kapi Vineyard Tokaji Aszú 6 Puttonyos 2017

Description

Située en hauteur, entre 150 et 180 m au-dessus du niveau de la mer, la parcelle Kapi est nichée au coeur du vignoble de Disznókő. Cette parcelle est orientée au sud. Elle bénéficie d'un sol d'argile léger, composé de roche magmatique volcanique dite rhyolite. Elle est plantée de furmint, le cépage le plus noble et le plus ancien de Tokaj. Kapi Vineyard a des caractéristiques spécifiques : les raisins y mûrissent précocement, puis se transforment facilement en grain aszú tout en conservant une acidité parfaite.

Caractéristiques du millésime

Ce millésime se caractérise par une belle concentration et des quantités généreuses, malgré une saison végétative mouvementée. Après un mois de janvier froid et un début de printemps doux, des périodes fraîches et pluvieuses se sont alternées avec des jours chauds et secs. Les raisins ont atteint une maturité plus précoce. Le botrytis s'est développé intensément sur des grappes parfaitement mûres, donnant des grappes très aromatiques et d'une structure crémeuse.

Les grains aszú utilisés pour la production de Disznókő Kapi Vineyard ont été récoltés en 3 tries. La sélection a démarré le 27 septembre puis s'est terminée le 21 octobre. Ces grains étaient riches, intensément botrytisés avec une texture crémeuse. Les grains aszú sélectionnés un à un ont été stockés dans des cuves inox jusqu'à la vinification.

Les raisins utilisés pour le vin de base ont été vendangés fin septembre, ceux dédiés au moût de base le 20 octobre.

Dégustation

Disznókő Kapi Vineyard 6 puttonyos 2017 révèle une robe dorée. Le nez est floral avec des arômes de fleurs d'acacia suivis par des notes de fruits frais comme l'ananas, de fruits à chair blanche et de vanille. Riche en bouche avec une acidité parfaitement intégrée, vibrante et soyeuse à la fois, nette et aérienne. (mai 2022)





Disznókő Kapi Vineyard Tokaji Aszú 6 Puttonyos 2017

Cépages

Grains aszú: 100 % furmint

Vin et moût de base : 100 % furmint

Vinification

La macération pelliculaire a démarré le 6 novembre. Environ 40 % des grains aszú non pressés ont macéré pendant 2 jours dans un moût en fermentation. Le reste des grains a été incorporé dans un vin de base pendant 12 heures.

Après un long pressurage, la fermentation s'est déroulée en cuves inox et dans des petites barriques jusqu'à la mi-décembre.

Elevage

Le vin a été élevé en barriques de chêne, d'une capacité de 225 litres, pendant 2 ans, avec 25 % de bois neuf Hongrois. Mis en bouteille en juillet 2020. 5 172 bouteilles ont été produites.

Analyses

Alcool: 12,36 %

Sucre résiduel: 164 q/l

Acidité totale : 7,32 g/l en acide tartrique, soit 4,78 g/l en acide

sulfurique pH: 3,2