

DISZNÓKŐ

TOKAJ



Disznókő Tokaji Aszú 6 Puttonyos 2016

Caractéristiques du millésime

Un millésime donnant des vins puissants à l'acidité rafraîchissante.

La période végétative a été plus humide que d'habitude, mais les températures restées suffisamment élevées ont permis la bonne maturation des raisins. Grâce aux pluies de fin d'été, le botrytis est apparu précocement et s'est développé intensément sur les baies. 2016 est un excellent millésime, puissant et d'une grande fraîcheur, avec une bonne acidité et une belle complexité aromatique.

Dégustation

La robe présente une couleur dorée lumineuse. Le nez révèle des notes d'abricot frais, de fruits à noyaux, d'épices vertes, de santal et de miel. La bouche est riche et intense avec une belle acidité, structure et verticalité. La finale est longue et épicée.

(juillet 2020)

Cépages

Grains Aszú : 100 % furmint

Moût de base : 100 % furmint

Vinification

Les grains aszú issus de différentes parcelles ont été vinifiés séparément. Ils ont été incorporés dans un moût en fermentation pour suivre une macération pelliculaire de 60 heures, avec des remontages réguliers. Après un long pressurage, la fermentation s'est déroulée en cuves inox et en barriques de chêne jusqu'à fin novembre.

Elevage

Le vin a été élevé pendant 2 ans en barriques de chêne d'une capacité de 225 litres, dont 17 % de chêne neuf Hongrois. Assemblé en janvier 2019 et mis en bouteille en juin 2019.

DISZNÓKŐ

TOKAJ



Disznókő Tokaji Aszú 6 Puttonyos 2016

Le terroir

Les grains aszú ont été récoltés entre le 12 septembre et le 24 octobre. La récolte s'est faite en 3 passages dans les vignes de Dorgó qui sont en pente exposées ouest, en 2 passages dans celles exposées sud (y compris celles du vignoble de Kapi) et en 1 passage dans les vignes d'Hárslevelű.

La 1ère trie finalisée le 23 septembre a donné des grains aszú bien botrytisés et à l'acidité élevée. Les tries suivantes ont donné des grains encore plus concentrés par le botrytis, parfaitement passerillés avec un côté très fruité et toujours une acidité élevée mais au caractère plus riche.

Les grains aszú vendangés un à un ont ensuite été stockés dans des cuves en inox jusqu'à la vinification.

Analyses

Alcool : 12,5 %

Sucre résiduel : 177 g/l

Acidité totale : 10,67 g/l en acide tartrique, 6,97 g/l en acide sulfurique

Accords gourmands

Il s'appréciera seul, ou avec une multitude de plats comme : du foie gras, de la viande blanche accompagnée d'une sauce à la crème, de la volaille à l'orange/à la canneberge, ou encore du chevreuil avec une sauce à l'amande. Il pourra également accompagner du poisson comme du saumon fumé mariné au poivron rouge, des fruits de mer, mais aussi des plats asiatiques légèrement épicés.

Egalement excellent avec des fromages à pâte dure ou les bleus comme le Roquefort, ou simplement avec des fruits comme l'abricot, la poire, ou encore une salade de fruits, mais aussi des desserts à base de fruits comme une tarte à l'abricot.

Vous pouvez déguster ce vin dès à présent ou le laisser vieillir en cave. Il dispose d'un grand potentiel de garde (30 ans ou plus). Pour profiter de toutes ses nuances, servez Disznókő Tokaji Aszú 6 puttonyos frais (11-13°C). Conservé au réfrigérateur, il gardera sa fraîcheur au moins une semaine après ouverture.