

# DISZNÓKÓ

TOKAJ



## Disznókó Tokaji Eszencia 2007

### Description

« Il y a quelque chose de transparent, presque cristallin, dans le millésime 2007. Tout s'assemble à la perfection, avec la grâce d'un planeur sur fond de ciel bleu. Un millésime tout en finesse et en fruit. »

László Mészáros

### Caractéristiques du millésime

Un millésime unique, voire historique. L'hiver exceptionnellement doux a été suivi d'un été très chaud. Le débourrement, la floraison et la maturation ont été précoces, le temps pluvieux pendant les vendanges a permis une botrytisation abondante sur des grappes parfaitement mûries. Ceci a donné de magnifiques grains aszú crémeux. Les vins sont complexes et élégants, bien structurés et très aromatiques.

### Dégustation

Robe or profond. Le nez est élégant, tout en finesse : arômes de caramel, de thé vert et d'herbes, mais aussi de miel, de fleurs sauvages et de fruits confits. Le palais est extrêmement riche, avec des notes de caramel et de miel et une texture incroyablement veloutée et ronde. Très grande pureté. La fin de bouche laisse un souvenir d'infusion, de bonbon, de vieux cognac et de café au lait.

### Cépages

100 % furmint

### Vinification

À la fin de chaque journée de vendanges, les grains aszú, sélectionnés un à un, sont entreposés dans de petites cuves en inox, où ils séjournent jusqu'à la fin du mois d'octobre. On appelle Eszencia le jus s'écoulant de ces grains, pressés par leur seul poids. Au-delà de leur caractère ultra-concentré, nous avons recueilli plus d'Eszencia que d'habitude, du fait de la légère botrytisation des grains. Ce nectar d'une richesse exceptionnelle a ensuite été transvasé dans des dames-jeannes d'une contenance de 50 litres.

# DISZNÓKÓ

TOKAJ



## Disznókó Tokaji Eszencia 2007

### Elevage

Les différents lots d'Eszencia ont été conservés dans nos chais, en dames-jeannes, sans ajout de levure ni de soufre. Seule une micro-fermentation s'est produite au sommet du nectar (générant 1 % d'alcool). La maturation a permis d'affiner les premiers arômes fruités et intenses. L'élevage s'est terminé en janvier 2011. Nous avons alors assemblé les différents lots, réservant les meilleures cuves de furmint pour l'Eszencia 2007. La mise en bouteille s'est faite en avril 2011 (920 bouteilles).

### Le terroir

La première sélection des grains aszú a commencé le 4 septembre, sur les grappes de furmint, et ce premier passage s'est étendu jusqu'au 24. Curieusement, la première sélection s'est faite plus tard pour le zéta. Nous avons obtenu de nombreux et magnifiques grains aszú, avec une botrytisation intense, transformant la chair en une pâte à la fois légère et onctueuse. Les rangées de furmint ont subi deux autres passages, du 26 septembre au 10 octobre, puis du 13 au 18 octobre. La sélection des grains aszú a pris fin avec le second passage sur les rangées de hárslevelű, le 21 octobre. Les cépages zéta et hárslevelű nous ont fourni de bons volumes et une qualité remarquable.

### Analyses

Alcool : 1 %

Sucre résiduel : 681 g/l

Acidité totale : 10,7 g/l

### Accords gourmands

Eszencia est un vin unique par sa richesse et sa concentration. C'est la mémoire du millésime, le reflet parfait du caractère des grains aszú. Dès la première gorgée, c'est un voyage en terre inconnue. Une évocation et un plaisir inégalé, à réserver aux moments les plus précieux. Eszencia s'apprécie légèrement rafraîchi (15°C). Sa haute teneur en sucre lui permet de se conserver plusieurs années après ouverture au réfrigérateur. Disznókó Tokaji Eszencia est prêt à boire, mais peut se garder très longtemps. Un produit rare, destiné aux collectionneurs.