



Disznókő Tokaji Száraz Szamorodni 2015

Description

« Szamorodni est un vin unique issu de grappes vendangées tardivement. Il révèle à la fois un style rancio, dû à un élevage oxydatif et une certaine fraîcheur conservée grâce un élevage sous un voile de levure appelée la flor. »

Caractéristiques du millésime

L'année 2015 a été marquée par l'une des saisons végétatives les plus chaudes et sèches de l'histoire du Tokaj. Au début des vendanges, une succession de vagues de chaleur a permis aux vins blancs secs de dévoiler leur fraîcheur et leur fruité, et aux grains aszú, gorgés de soleil, d'exprimer pleinement tous leurs arômes. La deuxième partie, plus pluvieuse, a permis une botrytisation intense apportant un équilibre parfait aux Late Harvest et aux Édes Szamorodni, puis donnant des grains aszú plus légers et aromatiques.

Dégustation

Ce vin révèle une robe dorée. Les arômes présents au nez sont surprenants: un peu levurés avec une touche de rancio, suivis par des notes de noisette et de pomme. Le palais dévoile une belle acidité associée à quelques tanins. La bouche est ample avec une finale longue et saline.

(février 2020)

Cépages

100 % furmint



Disznókő Tokaji Száraz Szamorodni 2015

Vinification

Des grappes parfaitement mûres ainsi que des morceaux de grappes contenant des raisins surmûris ont été vendangés fin septembre. Après la fermentation, le vin a suivi un élevage de 30 mois dans des petites barriques de chêne pas entièrement remplies, sans sulfurer. La flor est apparue à la surface du vin le protégeant de l'oxydation et lui permettant de conserver sa fraîcheur.

En mars 2018, nous avons sélectionné et mis de côté 5 barriques de cette production. Nous avons ensuite réalisé une 1ère mise en bouteille en mai 2018 à partir de cette sélection qui a représenté 2256 bouteilles de 500ml.

Analyses

Alcool : 13,77%

Sucre résiduel : 1 g/l

Acidité totale : 5,9 g/l en acide tartrique, soit 3,85 g/l en acide sulfurique

Accords gourmands

Disznókő Tokaji Szamorodni Száraz (Dry) s'accordera parfaitement avec des noix fraîchement décortiquées ou grillées à l'apéritif par exemple, ou avec un consommé, une soupe consistante, un ragout ou encore un pot-au-feu notamment à base de champignons et de viande fumée. Sa structure lui permet également de s'apprécier accompagné d'un plat plus riche comme un jarret de porc ou en fin de repas avec des fromages à pâte dure comme le Comté et le Cheddar.

Délicieux dès sa mise en bouteille, il peut aussi se déguster dans les dix à quinze années qui suivent. Pour l'apprécier au mieux, servez-le frais (11-13°C). Après ouverture, il peut être conservé au réfrigérateur pendant deux semaines.