

DISZNÓKÓ

TOKAJ



Disznókó Tokaji Száraz Szamorodni 2018

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

2018 a été le millésime le plus chaud que nous ayons connu jusqu'à présent, avec une maturation précoce. La floraison n'a jamais démarré aussi tôt à Tokaj : le 14 mai. L'été a été chaud et sec mais sans grandes vagues de chaleur. La maturité des raisins a eu 5 semaines d'avance par rapport à la moyenne de ces 10 dernières années. Malgré la chaleur et la précocité, nous avons réussi à maintenir une belle acidité.

Des grappes parfaitement mûres ainsi que des morceaux de grappes contenant des raisins surmûris ont été vendangés début septembre dans le bas des coteaux exposés ouest des parcelles Dorgó.

Dégustation

Ce vin révèle une robe dorée. Les arômes présents au nez sont intenses et 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.

(juin 2023)

Cépages

100 % furmint

Vinification

Les raisins ont été pressés en grappes entières suivi d'un débouillage à froid pendant une nuit. La fermentation s'est ensuite déroulée en cuves inox, puis le vin a été soutiré en barriques sans être sulfité.

DISZNÓKÓ

TOKAJ



Disznókó Tokaji Száraz Szamorodni 2018

Elevage

Le vin a été élevé dans des petites barriques de chêne pas entièrement remplies, sans sulfitage pendant 3 ans et demi, dans nos caves souterraines. La flor est apparue à la surface du vin le protégeant de l'oxydation et lui permettant de conserver sa fraîcheur.

Mis en bouteille en mai 2022.

Analyses

Alcool : 12,77%

Sucre résiduel : 0,8 g/l

Acidité totale : 6,4 g/l en acide tartrique, soit 4,18 g/l en acide sulfurique

pH : 3,08

Accords gourmands

Disznókó 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.