Vega Sicilia Tokaj Oremus

Aszú 6 Puttonyos 2013 est un grand vin liquoreux de Tokaj , d'une richesse et d'une précision remarquables, alliant profondeur aromatique, acidité cristalline et potentiel de garde exceptionnel.

TOKAJ-OREMUS

Tokaji Aszú 6 Puttonyos 2013

Tokaj, Hongrie

Région et vignobles

Ce vin provient de la région historique de **Tokaj**, au nord-est de la Hongrie, célèbre pour ses **sols volcaniques**, ses **brouillards matinaux** et ses **automnes frais et ensoleillés**, conditions idéales pour le développement de la **pourriture noble (Botrytis cinerea)**. Le domaine Oremus cultive **91 hectares**, à **200 mètres d'altitude**, avec une densité de plantation de **5 660 pieds/ha**, et une moyenne d'âge des vignes de **18 ans**.

Le millésime 2013 a débuté par un hiver doux et humide, suivi d'un été chaud ponctué d'orages. L'automne sec, ensoleillé et aux nuits fraîches a permis une concentration exceptionnelle des raisins. La vendange, réalisée à la main en **2 à 3 passages entre mi-septembre et début novembre**, a donné un rendement très faible de **488 kg/ha (3,4 hl/ha)**.

Vinification

La méthode traditionnelle des Aszú est appliquée avec rigueur : **6 paniers (puttonyos) de 25 kg de baies botrytisées** sont ajoutés à un fût de moût de **136 litres (barrique Gönc)**. Après **deux jours de macération**, les baies sont doucement pressées. La fermentation, très lente, se déroule en **fûts neufs de chêne hongrois** sur une période pouvant aller jusqu'à **deux mois**.

Le vin est ensuite élevé **deux à trois ans en petits fûts** (136 à 200 litres), puis affiné **au moins un an en bouteille** avant commercialisation. La production totale du millésime 2013 s'élève à **23 500 bouteilles de 50 cl**.

Notes de dégustation

- **Robe** : Or ambré profond, brillante et visqueuse.
- **Nez** : Très expressif, dominé par des notes d'abricot sec, d'écorce d'orange confite, de miel, de safran, complétées par des touches de camomille et d'épices exotiques.
- **Bouche** : Douce (174 g/L de sucre résiduel), équilibrée par une acidité éclatante (8,4 g/L). Arômes d'agrumes confits, fruits à noyau, gingembre et acacia. Finale très longue, élégante et harmonieuse.

Alcool :11,00 %

Composition: 100% Aszú

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

TOKAJ-OREMUS

Tokaji Aszú 6 Puttonyos 2013

Le saviez-vous ?

Le millésime **2013 est considéré, avec 2008, comme l'un des meilleurs du millénaire** pour les vins doux de Tokaj. Le terme **"6 Puttonyos"** désigne le **plus haut niveau de concentration** classique avant l'Essencia. Ce style est destiné à **la longue garde** (jusqu'à **40 ans** dans de bonnes conditions) et illustre l'aboutissement du savoir-faire Tokaji.

Accords mets et vin

- **Foie gras et compotée de figues** – l'acidité du vin équilibre la richesse du foie gras, tandis que les arômes de fruits secs résonnent avec le plat.
- **Plateau de fromages bleus** – association puissante avec des fromages à pâte persillée comme le Roquefort ou le Bleu d'Auvergne.
- **Magret de canard, sauce orange-miel** – la douceur et l'acidité du vin prolongent les saveurs du plat.
- **Tarte à l'abricot et crème d'amande** – résonance parfaite entre fruits jaunes et texture onctueuse.