



# Vega Sicilia Tokaj Oremus

Grand vin liquoreux hongrois, Oremus Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2010 incarne la quintessence du style Tokaji, alliant opulence, fraîcheur et raffinement.



TOKAJ-OREMUS

## Tokaji Aszu 5 Puttonyos 2010

Tokaj, Hongrie

### Région et vignobles

Ce Tokaji Aszú provient de la région viticole de **Tokaj**, située dans le nord-est de la Hongrie, classée au **patrimoine mondial de l'UNESCO**. Le domaine **Oremus** est implanté au cœur géographique de l'appellation, dans une zone marquée par des **sols volcaniques**, une forte humidité matinale et des conditions idéales pour le développement de la **pourriture noble (Botrytis cinerea)**.

Le vignoble s'étend sur **91 hectares**, à une altitude de **200 mètres**, avec une densité de **5 660 pieds/ha**. Les vignes ont en moyenne **15 ans**. Le cépage principal est le **Furmint**, complété par Hárslevelű, Zéta et Sárgamuskotály. Le millésime 2010 a été marqué par une pluviométrie abondante et des rendements très faibles (**161 kg/ha**), mais la botrytisation tardive a permis une vendange manuelle par triés successives entre mi-septembre et début novembre.

### Vinification

Le **Tokaji Aszú** est l'un des vins les plus exigeants à produire. Les baies Aszú (grains nobles botrytisés) sont ajoutées à du moût frais selon la tradition : ici, **5 "puttonyos"** (soit 125 kg de baies) pour un tonneau de 136 litres. Elles macèrent pendant **deux jours**, avant un pressurage délicat.

La fermentation se déroule en **fûts de chêne hongrois neufs**, très lentement, sur **près de deux mois**. Le vin est ensuite élevé en petits fûts de **136 à 200 litres pendant 2 à 3 ans**, puis affiné **au moins un an en bouteille**. La production du millésime s'élève à **19 000 bouteilles de 50 cl**.

### Notes de dégustation

- **Robe** : Or profond, avec des reflets ambrés et une belle viscosité.
- **Nez** : Intense, marqué par des **notes d'agrumes confits, de pêche, d'abricot sec**, de fleur d'oranger et de douces épices boisées.
- **Bouche** : Suave et riche (**148 g/L de sucre résiduel**), équilibrée par une **acidité vive (9,8 g/L)**. Finale longue et parfumée sur des touches d'orange confite, de miel et d'épices douces.



Alcool : 13,00 %

Composition: 100% Aszú



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

# Tokaji Aszu 5 Puttonyos 2010

## Le saviez-vous ?

Le vignoble Oremus est cité dès **1630** comme l'un des plus prestigieux de Tokaj. Le terme "**puttonyos**" désigne le nombre de paniers de baies Aszú ajoutés à un fût de moût, chaque panier pesant 25 kg. La catégorie **5 Puttonyos** est aujourd'hui définie par un minimum légal de **120 g/L de sucre résiduel**, correspondant à un équilibre classique entre douceur et fraîcheur.

## Accords mets et vin

- **Foie gras au chutney de coing** – l'acidité du vin équilibre la richesse du foie gras et met en valeur les notes fruitées.
- **Fromages bleus affinés (Roquefort, Bleu d'Auvergne)** – contraste puissant et harmonieux entre le sel du fromage et la douceur du vin.
- **Tarte aux abricots et crème d'amande** – un dessert en résonance parfaite avec les arômes d'abricot et d'agrumes du vin.
- **Canard à l'orange** – l'accord idéal avec les saveurs d'agrumes confits et d'épices.



### Robert Parker (RP) : **95 Points** (2006)

*The 2006 Tokaji Aszu 5-Puttonyos will be released on the market in 2014. It manages to translate two styles of aszu: the sharp citric-driven Tokaji, thanks to its almost 12 grams per liter total acidity, and the fruit-driven style associated with a warm year. There is a little more residual sugar compared to previous vintages at 160 grams per liter and it was raised in oak for 30 months. It has a seductive, pure aszu bouquet with tropical fruit, dried honey, syrup of fig and orange zest that is very well-defined and already intense. The palate is medium-bodied with a very effervescent entry, Satsuma, grapefruit and mango all vying for attention. It is tight at the moment, even after four years in bottle, but it displays laser-like precision on the mineral finish. Excellent. Drink 2015-2035+ Oremus is one of the most well-known wineries in Tokaji. I visited their winery in the village of Tolcsva, where their 115-hectare vineyard is located. This includes prestigious first class parcels that belonged to the Rakoczi and Szirmay families in the 18th century. And there was a sense of opulence at Oremus that I rarely encountered elsewhere in Tokaj. It not only infused their impressive portfolio, but was translated in their splendid tasting room, furnished with plush antique furniture more suited to a Bordeaux chateau. Of course, that has no bearing on the wines themselves, which are generally top quality and some of the purest Tokaj wines that you will find in the region.*

