



## Vega Sicilia Tokaj Oremus

Les vins Aszú constituent l'élément différentiel de cette famille de grands vins. Ils réunissent tradition, innovation et excellence, et se transforment en des vins sublimes avec leurs racines dans une terre unique.



TOKAJ-OREMUS

### Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2010

Tokaj, Hongrie

L'élaboration du vin Aszú (vin d'égouttage) est un processus minutieux, qui requiert beaucoup de patience et de vastes connaissances. Il est seulement possible dans de bons crus, lorsque la nature assure des pluies à la fin de l'été et une période ensoleillée et venteuse au début de l'automne, conditions indispensables pour le processus de formation de grains nobles. Les baies gonflées par l'humidité se fendillent, le « Botrytis cinérea » s'installe sur leur peau, et la pourriture noble est déclenchée.

Pour son élaboration, les mêmes formules continuent à s'appliquer depuis des centaines d'années :

Au moût qui rentre dans une barrique « de Gönc », c'est-à-dire de 136 litres, nous ajoutons 3, 5 ou 6 hottes de 23 kg (en hongrois : « puttony ») de grains nobles Aszú. Nous macérons les baies nobles Aszú avec le moût et ensuite nous attendons un jour ou deux pour que les grains se gonflent et passent au pressurage.

La fermentation des moûts d'Aszú est un processus lent qui peut parfois durer jusqu'à deux mois. Nous les mettons dans une barrique en bois et nous les laissons dans un pressoir protégé, en attendant que la fermentation se termine par elle-même. Nous ajoutons alors un peu d'Eszencia, que nous avons repris goutte à goutte des baies Aszú. Avec cela, nous lui rendons symboliquement son âme, matérialisée dans l'Eszencia.

L'élevage en fût des vins Aszú est réalisé dans des petites barriques en bois, de 136 litres (appelés « de Gönc »), et de 220 litres (« de Szerednye »). Pour la fabrication des barriques, nous utilisons le chêne des montagnes qui délimitent la région vinicole. L'élevage en fût de l'Aszú a lieu dans les caves souterraines creusées dans le sol volcanique. Ici, le vin vieillit pendant 2 à 3 ans, à une température permanente et à un niveau d'humidité constante. Après sa mise en bouteilles, l'Oremus Aszú est raffiné un an en bouteille, ce qui lui offre l'opportunité de commencer une trajectoire de développement qui peut même durer plusieurs décennies.



Alcool : 13,00 %

Composition: 100% Aszú



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

[WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM](http://WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM)



TOKAJ-OREMUS

## Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2010



### **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.*



### **Wine Spectator (WS) : 93 Points (2002)**

*A rich sweetie, with spicy notes of candied citrus zest, incense and underbrush accenting the notes of dried apricot, date and peach preserves that drive along, as the chalky finish sails on. Drink now through 2022.*



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

[WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM](http://WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM)