

Vega Sicilia Tokaj Oremus

Grand liquoreux de Tokaj, Vega Sicilia Tokaj Oremus Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2016 séduit par son éclat ambré, sa noblesse botrytisée et sa fraîcheur incisive, dans un style aussi somptueux qu'intemporel.

TOKAJ-OREMUS



Alcool :13,00 %

Composition: 100% Aszú

Tokaji Aszu 5 Puttonyos 2016

Tokaj, Hongrie

Région et vignobles

Tokaj figure parmi les plus grands noms du vin doux mondial, avec plus de quatre siècles de prestige et une identité forgée par la rencontre entre climat, relief et **pourriture noble**. Située dans le nord-est de la Hongrie, la région s'inscrit dans un paysage vallonné et montagneux où les brouillards, suivis d'épisodes plus secs et lumineux, favorisent le développement de Botrytis cinerea. Oremus occupe une place emblématique dans cette histoire: la grandeur du vignoble d'Oremus est mentionnée dès 1630, et la cave se trouve aujourd'hui au centre géographique de Tokaj.

Pour ce 2016, le domaine indique un vignoble de **98 hectares**, planté à environ 200 mètres d'altitude, avec une densité de 5 660 pieds par hectare et un âge moyen des vignes de 19 ans. Les rendements, extrêmement faibles à 200-500 kg/ha, traduisent la concentration recherchée dans les grands Aszú. Le millésime 2016 a bénéficié d'un hiver long et froid, d'un printemps sec, d'un été sans excès et d'un début d'automne marqué par des pluies utiles à la formation de très belles baies aszú, conjuguant richesse aromatique et acidité équilibrée.

Vinification

L'assemblage réunit **Furmint, Hárslevelű, Zéta et Sárga Muskotály**, quatre variétés essentielles au langage de Tokaj. Furmint apporte l'ossature acide et la capacité de garde, Hárslevelű la générosité et le charme floral, Zéta sa forte affinité avec le botrytis, et Sárga Muskotály un éclat aromatique supplémentaire. La méthode reste profondément traditionnelle: cinq paniers de 25 kg de baies aszú, récoltées grain par grain, sont ajoutés au moût de base, puis macèrent 12 à 24 heures avant un pressurage délicat.

La fermentation se déroule en **barriques neuves de chêne hongrois** et avance lentement, jusqu'à un mois selon la fiche technique du millésime. L'élevage se poursuit ensuite 2 à 3 ans en petits fûts de 136 et 200 litres, avant 2 à 3 années supplémentaires en bouteille. Ce long affinage polit la sucrosité, approfondit les nuances de miel, d'écorce d'orange et d'épices, tout en préservant la tension du vin. Le 2016 titre 11,5 % vol., avec 160 g/l de sucres résiduels et 10,2 g/l d'acidité, un équilibre remarquable pour un Tokaji Aszú de cette intensité.

TOKAJ-OREMUS

Tokaji Aszu 5 Puttonyos 2016

Notes de dégustation

- **Robe**: ambrée, profonde et lumineuse, avec un éclat soutenu qui traduit la concentration du millésime et l'intensité de la pourriture noble.
- **Nez**: très expressif, mêlant miel, ananas, abricot sec, fleur d'oranger et marmelade d'agrumes, relevés par de délicates nuances d'épices douces et de fruits confits.
- **Bouche**: ample, satinée et magnifiquement équilibrée, avec des saveurs d'orange confite, de tarte à l'abricot, de miel, de pâte d'amande et d'épices fines, portées par une acidité vibrante qui allonge la finale.

Le saviez-vous ?

Le cépage **Zéta** s'appelait autrefois Oremus. Il a été rebaptisé en 1999 afin d'éviter toute confusion avec le célèbre vignoble du même nom. C'est un détail fascinant dans l'univers de Tokaj, d'autant que cette variété est particulièrement appréciée pour sa précocité et sa très bonne aptitude à la botrytisation.

Idées d'accords mets et vins

- **Foie gras poêlé à la fleur de sel**: la richesse du mets épouse la liqueur du vin, tandis que l'acidité d'Oremus nettoie admirablement le palais.
- **Roquefort**: le contraste entre le sel, le crémeux et la douceur botrytisée crée un accord classique, vibrant et très persistant.
- **Tarte fine à l'abricot**: les notes d'abricot, de miel et d'agrumes confits du vin trouvent un écho naturel dans ce dessert, sans lourdeur.
- **Tarte au citron meringuée**: la tension acide du Tokaji répond parfaitement à l'énergie citronnée du dessert, tout en accompagnant sa texture moelleuse.

95

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.