Vega Sicilia Tokaj Oremus

Mandolás est un vin blanc sec d'une rare précision , qui redéfinit le Furmint à travers une approche moderne, structurée et raffinée.

TOKAJ-OREMUS

Dry Mandolas 2023

Tokaj, Hongrie

Région et vignobles

Mandolás est issu de la prestigieuse région viticole de **Tokaj**, située dans le nord-est de la Hongrie. Classée au **patrimoine mondial de l'UNESCO**, Tokaj est historiquement reconnue pour ses grands vins liquoreux, mais Oremus y développe une **vision innovante du Furmint en version sèche**.

Le vin provient de **35 hectares** sélectionnés au sein des **100 hectares** du domaine, situés entre **150 et 300 mètres d'altitude**, sur des **sols volcaniques riches en minéraux**. Les meilleurs clones du cépage Furmint sont issus de la parcelle historique **Petrács**, plantée de vignes de plus de 50 ans. L'âge moyen des vignes pour Mandolás est de **23 ans**, avec une densité de plantation de **5 660 pieds/ha**. Le rendement est modéré (**38,4 hl/ha**) pour garantir concentration et précision aromatique.

Vinification

Ce millésime a été marqué par un **été chaud et sec**, suivi de pluies bienvenues début août qui ont permis une **maturation rapide et homogène**. La vendange, entièrement manuelle, a eu lieu du **25 août au 8 septembre**.

Le vin est élaboré à partir de **100 % Furmint**, avec une fermentation en **cuves inox (80 %)** pour préserver la fraîcheur, et en **fûts neufs de chêne hongrois (20 %)** pour ajouter de la complexité. L'élevage dure **six mois** : **70 % du vin passe trois mois sur lies avec bâtonnage en fût**, puis trois mois supplémentaires sans agitation. Les **30 % restants sont élevés en cuves inox**. Après l'assemblage, le vin est affiné **12 mois en bouteille** avant commercialisation.

Notes de dégustation

- **Robe** : Jaune pâle aux reflets argentés, brillante et limpide.
- **Nez** : Fin et expressif, dominé par des **notes de fleurs blanches, agrumes, pomme verte**, avec une subtile touche minérale.
- **Bouche** : Sèche (**1,8 g/L de sucre résiduel**) et tendue, portée par une **acidité vibrante (6,3 g/L)**. Le palais révèle une belle texture, des saveurs d'agrumes, de fruits du verger, et une touche boisée discrète. La finale est longue, pure et minérale.

Alcool :13,50 %

Composition: 100% Furmint

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

TOKAJ-OREMUS

Dry Mandolas 2023

Le saviez-vous ?

Le nom **Mandolás** fait référence au nom historique d'une des parcelles du domaine. Si le Furmint est traditionnellement associé aux grands vins doux hongrois, Mandolás démontre **son formidable potentiel en version sèche**, rivalisant avec les plus grands blancs européens par son acidité, sa minéralité et sa capacité de garde (**plus de 10 ans**).

Accords mets et vin

- **Bar grillé au citron et aux herbes** – la fraîcheur du vin valorise la finesse du poisson et les notes citronnées.
- **Volaille rôtie, sauce à l'estragon** – l'acidité équilibre les textures crémeuses et prolonge les arômes herbacés.
- **Tarte aux herbes et fromage de chèvre** – le vin répond à la vivacité du fromage et au croquant des herbes fraîches.
- **Huîtres et mignonette au concombre** – accord vif et iodé, sublimé par la minéralité du Furmint.