Vega Sicilia Tokaj Oremus

Petrács est un Furmint sec de parcelle unique , qui exprime avec précision la singularité minérale du terroir de Tokaj.

TOKAJ-OREMUS

Dry Petracs 2022

Tokaj, Hongrie

Région et vignobles

Petrács provient de la région de **Tokaj**, au nord-est de la Hongrie, célèbre pour ses sols volcaniques et son histoire viticole millénaire. Le **vignoble Petrács**, situé dans le village de **Tolcsva**, est la parcelle la plus emblématique du domaine Oremus. Son nom rend hommage au **baron Ernest von Petrács**, officier austro-hongrois à qui la parcelle fut attribuée en **1762**.

Ce vignoble de **4 hectares**, perché à **200 mètres d'altitude**, repose sur une **roche-mère d'andésite riche en pierres semi-précieuses**, conférant au vin une **minéralité unique**. Les vignes, âgées en moyenne de **60 ans**, sont cultivées à la main et à cheval sur des pentes abruptes inaccessibles à la mécanisation, dans le respect des traditions ancestrales.

Vinification

Le millésime a connu un **hiver doux et pluvieux**, suivi d'un **printemps frais et sec** qui a ralenti le développement végétatif. L'été, également frais et humide, a donné une floraison normale, puis un véraison légèrement retardée. Dès la mi-août, le retour d'un temps sec et ensoleillé a permis une **maturation complète et progressive**. La récolte a eu lieu le **6 octobre**, avec un rendement très faible de **3 200 kg/ha (environ 16,5 hl/ha)**.

Les raisins de Furmint, récoltés à la main, ont été pressés en douceur. La fermentation s'est déroulée en **fûts neufs de chêne français et hongrois**, suivie d'un élevage de **cinq mois en fût**, avec **bâtonnage hebdomadaire**, puis **quatre mois sans agitation**. Le vin a ensuite été transféré en **cuves inox** pour six mois supplémentaires, avant la mise en bouteille en **février 2023**.

Alcool :13,50 %

Composition: 100% Furmint

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

TOKAJ-OREMUS

Dry Petracs 2022

Notes de dégustation

- **Robe** : Or pâle, limpide et brillante.
- **Nez** : Expressif, marqué par des **notes de fleurs blanches, poire mûre, zeste d'agrumes**, complétées par une minéralité ciselée et une touche boisée délicate.
- **Bouche** : Sèche (**1,6 g/L de sucre résiduel**) et tendue, avec une **acidité vive (7,2 g/L)**. Arômes de **pomme verte, citron confit, amande blanche** et une **finale longue, saline et précise**, emblématique des sols volcaniques d'andésite.

Le saviez-vous ?

Le vignoble **Petrács**, cultivé à la main sur des sols volcaniques riches en pierres semi-précieuses, produit l'un des vins blancs les plus minéraux de Hongrie. Le millésime 2020 n'a donné que **3 452 bouteilles et 108 magnums**, ce qui en fait une **cuvée d'une rareté exceptionnelle** et à **fort potentiel de garde**.

Accords mets et vin

- **Bar grillé, citron et herbes fraîches** – la tension du vin sublime la chair délicate et les accents d'agrumes.
- **Poulet rôti, sauce à l'estragon** – l'élégance herbacée du plat dialogue avec la finesse florale du vin.
- **Salade de roquette et fromage de chèvre** – l'acidité du vin équilibre la texture du fromage et le piquant de la roquette.
- **Sushi et sashimi** – l'accord parfait pour mettre en valeur la minéralité et la pureté aromatique du Furmint.