



WINES OF HUNGARY PERSONALLY



WINES OF HUNGARY

PERSONALLY





BASSIN DES CARPATES, HONGRIE

ENTRE LE 45° ET LE 49° PARALLÈLE NORD

2500 HEURES D'ENSOLEILLEMENT PAR AN

70% DE CÉPAGES BLANCS / 30% DE CÉPAGES ROUGES

6 RÉGIONS VITICOLES - 22 DISTRICTS VITICOLES

65 000 HECTARES PLANTÉS DE VIGNES

2,9 MILLIONS D'HECTOLITRES DE VINS PRODUITS

200 JOURS DE PÉRIODE DE MATURATION DU RAISIN

LES PRINCIPAUX CÉPAGES BLANCS :

CSERSZEGI FŰSZERES, OLASZRIZLING, FURMINT, CHARDONNAY, IRSAI OLIVÉR,
SZÜRKEBARÁT, HÁRSLEVELŰ, ZÖLDVELTELINI, OTTONEL MUSKOTÁLY, RAJNAI RIZLING,
SAUVIGNON BLANC, KIRÁLYLEÁNYKA, SÁRGAMUSKOTÁLY, TRAMINI, LEÁNYKA,
EZERJÓ, JUHFARK

LES PRINCIPAUX CÉPAGES ROUGES :

KÉKFRANKOS, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, ZWEIGELT, CABERNET FRANC,
PORTUGIESER, PINOT NOIR, KADARKA, BLAUBURGER, SYRAH, TURÁN

SOLS CARACTÉRISTIQUES :

ROCHES VOLCANIQUES, ANDÉSITE, BASALTE, RHYOLITE, TUF VOLCANIQUE,
TUF ANDÉSITIQUE, TUF RHYOLITIQUE, CALCAIRE, ARGILE, LOESS, MARNE, TERRE ARGILEUSE,
ARDOISE CRISTALLINE, GRÈS, GRÈS ROUGE, DOLOMIE, GNEISS, ARDOISE QUARTZITE,
SABLE, GRANIT, ARGILE ROUGE, RENDZINA, SABLE CALCAIRE, TERREAU FORESTIER

45 000 PRODUCTEURS ET AUTANT DE VRAIES PERSONNALITÉS





PERSONNELLEMENT

AUTEUR : GÉZA IPACS CRÉDITS PHOTOGRAPHIQUES : LÓRINC SZENDEFF

PERSONNELLEMENT

LES VINS DE HONGRIE = LES PRODUCTEURS HONGROIS

Dans chaque pays des caractéristiques et des traditions différentes ont formé et forment encore ces valeurs, dont la somme est ce que nous appelons la culture humaine. Le vin, qui depuis des millénaires donne du plaisir et du travail aux générations qui se succèdent, en est partie intégrante. Nous produisons du vin en Hongrie depuis plus de mille ans déjà. Nous avons des cépages particuliers comme le furmint ou le juhfark. Nous avons des terroirs volcaniques uniques comme Tokaj et Somló. Nous avons d'excellents vins à la longue histoire comme l'aszú ou le bikavér (sang de taureau). Nous estimons cependant qu'ici, dans le bassin des Carpates, situé entre le 45° et le 49° parallèle nord, notre plus grande richesse est celui qui décide chaque année quand et comment tailler la vigne, quels vins assembler, où et quels cépages planter. La vigne, le soleil et la terre sont seuls incapables de mener à bien ce travail, ni même de le concevoir. Pour nous la plus grande richesse du vin hongrois est celui qui est capable de tout cela : le producteur. Il agit certes de concert avec la terre, le soleil et la vigne, mais c'est bien lui le chef d'orchestre, qui d'année en année transforme les trésors de la nature en nouvelle expérience. Nos vins ressemblent ainsi personnellement à leurs producteurs, ils sont tous différents. C'est justement cette diversité qui est la source intarissable de cette richesse, sans laquelle beaucoup de saveurs uniques manqueraient à notre monde.

**AINSI, POUR NOUS, LA PLUS GRANDE RICHESSE
DES VINS HONGROIS : CELUI QUI A LE SAVOIR-FAIRE,
C'EST-À-DIRE LE PRODUCTEUR HONGROIS.**



PERSONNELLEMENT

AUTEUR : GABRIELLA MÉSZÁROS CRÉDITS PHOTOGRAPHIQUES : ÁRPÁD PINTÉR

LE VIN HONGROIS

PETITE HISTOIRE DU VIN HONGROIS

LA CULTURE DE LA VIGNE ET LA PRODUCTION DE VIN SONT DES ACTIVITÉS PRÉSENTES DANS LE BASSIN DES CARPATES DEPUIS DES SIÈCLES. LES FOUILLES ARCHÉOLOGIQUES RÉVÈLENT QUE LES PREMIÈRES TRACES DE VITICULTURE ET DE VIN SUR LE TERRITOIRE REMONTENT AU 1^{ER} SIÈCLE AVANT J.-C., ELLES MÈNENT AUX CELTES QUI AVAIENT TROUVÉ DANS LES RÉGIONS HAUT-PAYS DU BALATON ET SZERÉMSÉG DES CONDITIONS IDÉALES POUR LE DÉVELOPPEMENT DE LA CULTURE DE LA VIGNE.



LE VIN HONGROIS – PETITE HISTOIRE DU VIN HONGROIS

L'expansion de l'Empire romain, en atteignant le bassin des Carpates, a favorisé le nouvel essor de la culture de la vigne. L'efficacité de la viticulture a prouvé que les vins provenant de la province frontalière la Pannonie (la Transdanubie actuelle) sont devenus de sérieux concurrents des vins italiens. C'est ce qui a conduit l'empereur Domitien à interdire la viticulture sur notre territoire en l'an 92 après J.-C. et à ordonner la destruction des vignes. Le replantage est à mettre sur le compte de son successeur, Marc-Aurèle Probe, qui ordonna en 282 après J.-C. de planter des boutures de vigne sur les coteaux des monts Mons Almus de la région Szerémség (Tarczal et Olaszhegy en hongrois, aujourd'hui appelés Fruška Gora car situés en Croatie).

Lors de la conquête du territoire par les tribus magyares, puis après leur conversion au christianisme, la surface des vignes et l'importance de la viticulture ont progressé de manière significative. À cette époque, un savoir-faire varié de la viticulture s'est accumulé dans le bassin des Carpates,

la viticulture pratiquée s'est nourrie des pratiques romaines et a été complétée par les traditions ancestrales apportées d'Asie centrale et du Caucase par les Magyars. Cette culture fut enrichie par les ordres bénédictins, puis ceux d'enseignement qui s'installèrent plus tard. De même, le savoir-faire et les saveurs apportés par les colons venus d'Italie, de Bourgogne, d'Anjou et de la vallée du Rhin eurent leur influence. En plus du climat propre et de la variété des terroirs, ces trésors culturels ont largement contribué à la spécificité des vins hongrois.

Les premières mentions relatives aux conseils de vignobles, ou de promontoires, remontent à 1271. Des actes juridiques liés à l'origine des vins - et surtout le code de la cité de Buda permettant de remonter jusqu'en 1244 - font état de règles bien établies dans les vignobles et d'une pratique juridique concernant le vin. Il était d'une tradition ancienne, « qu'il y ait dans chaque vignoble une loi concernant les affaires viticoles pour tous les propriétaires, qu'ils soient seigneurs, chevaliers ou serfs. »

LORS DE LA CONQUÊTE DU TERRITOIRE PAR LES TRIBUS MAGYARES, PUIS APRÈS LEUR CONVERSION AU CHRISTIANISME, LA SURFACE DES VIGNES ET L'IMPORTANCE DE LA VINICULTURE ONT PROGRESSÉ DE MANIÈRE SIGNIFICATIVE.





LE VIN HONGROIS – PETITE HISTOIRE DU VIN HONGROIS

Après la période florissante du Moyen-Âge, la production vinicole hongroise a grandement souffert pendant un siècle et demi, sous l'occupation turque. Elle n'a repris que sous la Monarchie austro-hongroise (de 1867 à 1918), quand de nouveaux marchés se sont ouverts aux vins hongrois. Le bassin des Carpates n'a pas été épargné par le phylloxéra qui a décimé les vignobles dans toute l'Europe à partir des années 1870. Au début du XX^e siècle, une bonne partie des plantations était perdue. La solution est venue de la propagation de boutures de cépages endémiques européens, greffés sur des cepes américains (plus résistants). La reproduction des porte-greffes en Hongrie et la remise à niveau de l'activité viti- et vinicole sont associées à Zsigmond Teleki, originaire de Villány. Après la Seconde Guerre mondiale la culture de la vigne et la production de vin a connu une sérieuse cassure. L'objectif prioritaire de l'agriculture intensive était l'accroissement des rendements, au détriment de

la qualité. La réglementation de l'environnement légal et économique inhérente au changement de régime politique, puis à l'adhésion à l'Union européenne, a incité les producteurs à accélérer leur développement continu.

Aujourd'hui, la Hongrie est partie prenante du système européen unifié. Hugh Johnson, un des auteurs spécialisés les plus connus mondialement, mentionne dans beaucoup de ses ouvrages, la Hongrie, aux côtés de la France et de l'Allemagne, comme étant l'un des dépositaires des traditions viticoles européennes. En plus du vin liquoreux de Tokaj bien connu du monde entier, des vins blancs secs légers, fruités, riches, corpulents, le kadarka à l'acidité agréable ou même le cabernet franc, pouvant être longuement vieilli, ont élu domicile dans ce pays. Nos excellents vins effervescents, élaborés selon la méthode traditionnelle sont appréciés par un nombre croissant de consommateurs exigeants, en Hongrie et à l'étranger.

**LA REPRODUCTION DES PORTE-GREFFES EN HONGRIE
ET LA REMISE À NIVEAU DE L'ACTIVITÉ VITI- ET VINICOLE SONT
ASSOCIÉES À ZSIGMOND TELEKI, ORIGINAIRE DE VILLÁNY.**



AUTEUR : ZSOMBOR GÁL CRÉDITS PHOTOGRAPHIQUES : PÉTER ZELNIK

LA PYRAMIDE DE VALEUR DU VIN HONGROIS

LA COURONNE : TOKAJI ASZÚ

Au sommet de la pyramide de valeur des vins hongrois, on trouve un produit qui compte comme un étalon dans sa catégorie. Le tokaji aszú est l'un des vins naturellement liquoreux les plus connus et les plus prestigieux au monde, un vin associé sans ambiguïté à la Hongrie. Ses caractéristiques : une tradition vieille de près de 450 ans, des conditions naturelles et un procédé de vinification exceptionnels et uniques, il est également lié à la première appellation d'origine contrôlée du monde. Dans la stratégie de communication marketing des vins hongrois, le tokaji aszú cible principalement les marchés étrangers avec comme objectif de renforcer l'attrait touristique du pays, il est l'image de marque de la Hongrie.

Les trois autres niveaux de la pyramide de valeur ne se fondent pas sur l'excellente qualité du vin en elle-

même mais bien plutôt sur les caractéristiques naturelles complexes potentielles de chaque produit. Cette réflexion valide comme méthodologie la division du terroir en trois niveaux dans chaque région, qu'il est facile de communiquer, également à l'extérieur de la Hongrie. Le concept de terroir comprend les principaux facteurs impactant la qualité du vin : le lieu de production, le micro-, le méso-, le macroclimat, le cépage ainsi que le processus technologique. La répartition en trois strates a pour but de créer des vins avec une identité propre, au niveau des domaines ou lieudits, des villages ainsi que des régions dont ils proviennent, et qu'ils se différencient, et deviennent uniques selon leur provenance géographique. La structure peut être dynamique, elle peut évoluer ou être complétée, mais les principes de base demeurent inchangés.

VINS DE CRU

Entrent dans cette catégorie des domaines viticoles, que les producteurs se sont appropriés pendant des années, qui jouissent d'une légitimité incontestable, et donnent naissance à des vins de caractère et d'une

qualité exceptionnelle. Ces vignobles sont considérés comme uniques par plus d'un producteur, ils s'efforcent d'y limiter les rendements et d'y produire une matière première avec la meilleure concentration possible.

VINS DE VILLAGES

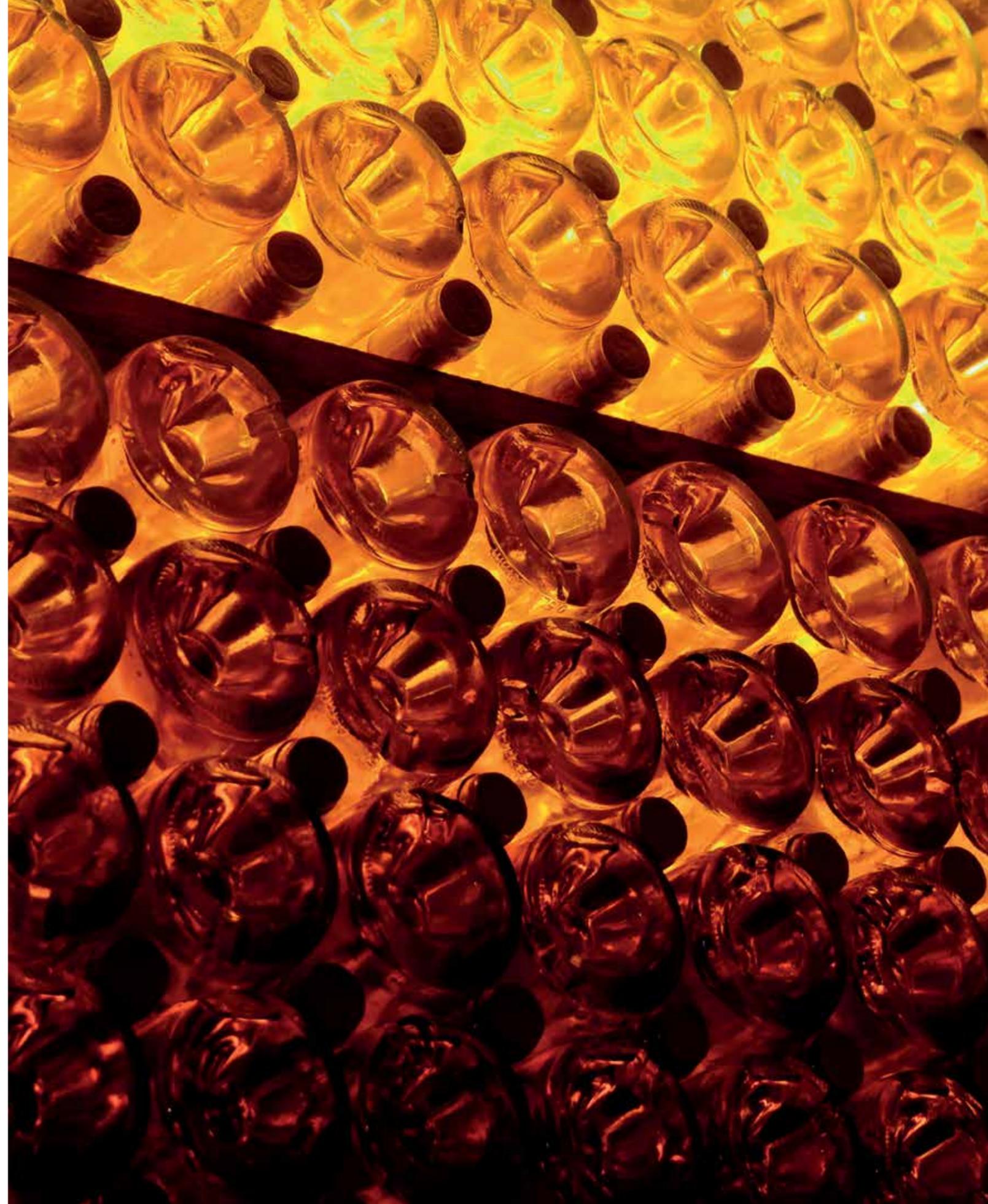
Les domaines sont liés à des villages, à des collines, à des entités géographiques bien définies, qui disposent d'un méso-climat caractéristique et qui se distinguent bien du reste de leur région. Ces vins ont un bon rap-

port qualité/prix, sont de qualité stable et fiable, et présentent pour un même cépage un style et des notes caractéristiques homogènes.

VINS RÉGIONAUX

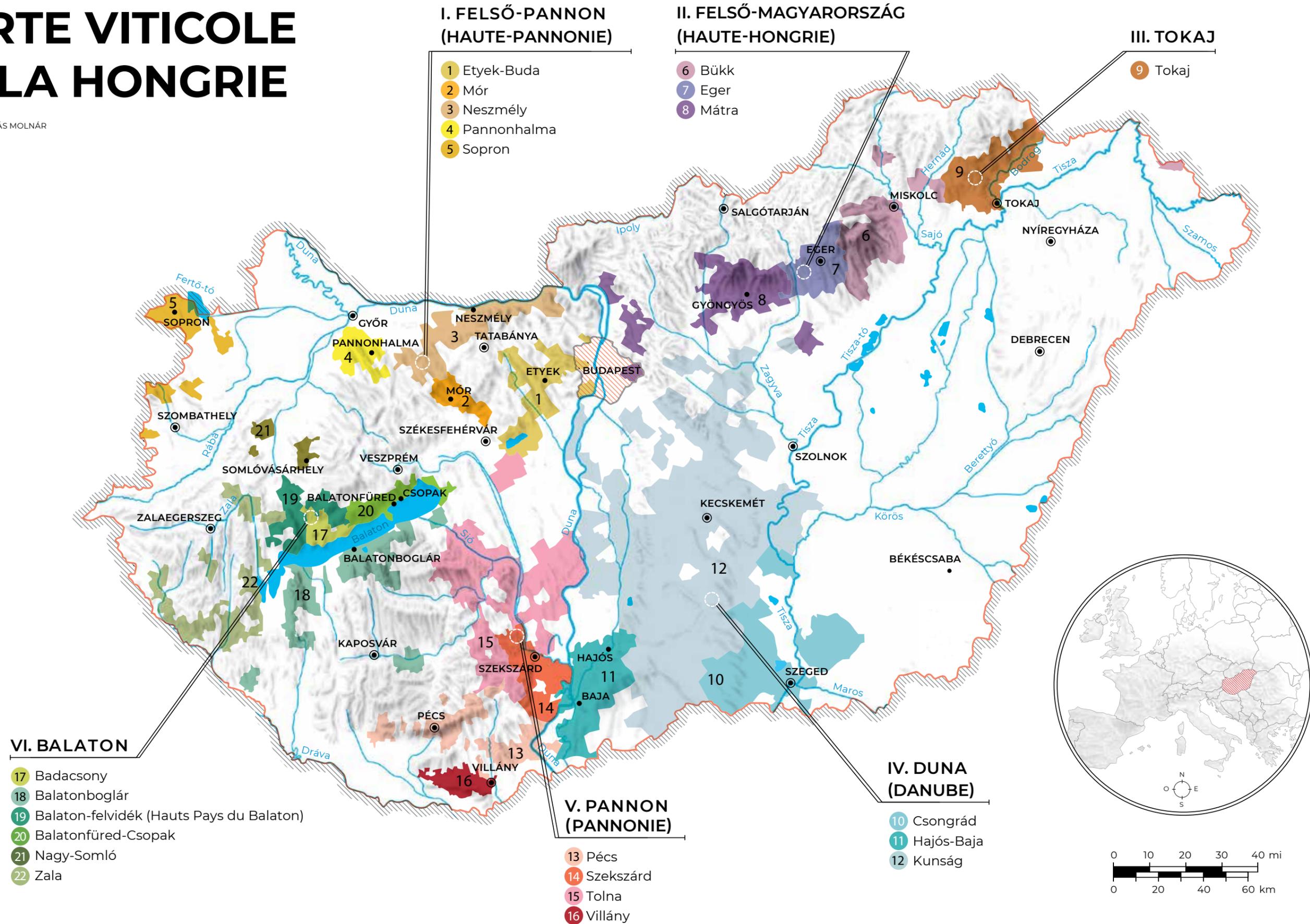
La base de la pyramide est constituée de vins produits en grande quantité et qui présentent les caractéristiques de la région dans une qualité bonne et

homogène. Ces vins assurent le même niveau qualité au consommateur, produits dans les divers domaines de la région.



CARTE VITICOLE DE LA HONGRIE

CARTE: EDE ANDRÁS MOLNÁR



AUTEURS : GABRIELLA MÉSZÁROS, DÓRA ZELENA
CRÉDITS PHOTOGRAPHIQUES : LŐRINC SZENDEFF, ÁRPÁD PINTÉR

NOS RÉGIONS VITICOLES

NOS VINS CARACTÉRISTIQUES

DIVERSITÉ, ORIGINALITÉ ET UNICITÉ CARACTÉRISENT LA CULTURE VINICOLE DE LA HONGRIE. LE PAYS COMPTE 6 GRANDES RÉGIONS VITICOLES, REGROUPANT 22 DISTRICTS, DONT LES VINS AUX STYLES VARIÉS RACONTENT AUTANT D'HISTOIRES, QUE LES PRODUCTEURS EUX-MEMES INCARNENT PAR LEUR PERSONNALITÉ ET TRANSMETTENT AVEC LA PLUS GRANDE AUTHENTICITÉ.



LA RÉGION VITICOLE DE LA HAUTE-HONGRIE MÁTRA, EGER ET BÜKK

La particularité de la région viticole de la Haute-Hongrie réside dans le fait que les vignes sont plantées en général à 200-300 mètres d'altitude, sur des hauts plateaux ou sur les flancs pentus des montagnes; sur les coteaux du mont Nagy-Eged, la vigne est cultivée à 500 mètres d'altitude. Par conséquent, le climat de cette région est grandement influencé par la chaîne de montagnes au nord, qui la protègent des vents entrants. Le terroir est caractéristique des sols montagneux, comme ceux d'origine volcanique tel le tuf rhyolitique, l'andésite, le loess, ainsi que du terreau forestier. En quittant Budapest vers le nord-est, on arrive dans le district du Mátra, au sud de la montagne Mátra. La production de vin y était déjà considérable depuis le Moyen-Âge à partir des vignobles plantés sur les coteaux protégés du vent du nord. Il vaut vraiment prendre la peine de flâner dans les vignes sur les versants sud du Mátra pour son panorama, la région étant la plus élevée du pays, sur la chaîne de montagne la plus élevée de Hongrie. Une dégustation s'y impose tant le terroir riche en nutriments et l'ensoleillement rendent les vins agréables, frais, fruités et légers. Les vins produits

des cépages suivants sont particulièrement bons : olaszrizling, leányka, ottonel muskotály, szürkebarát, sauvignon blanc et chardonnay. En s'éloignant du massif du Mátra vers l'est, l'on arrive dans la région viticole d'Eger, à une heure et demie de route en voiture de la capitale. Il est impossible de s'ennuyer dans cette région, outre l'excellence des vins et de la gastronomie, la tradition culturelle de la ville, son héritage historique au même titre que la beauté du paysage, sont autant d'expériences. Des caves vieilles de 400 ans se succèdent dans ce district, parmi lesquelles la plus intéressante est le système de caves appartenant à l'évêché. Il est possible de découvrir lors d'une visite guidée ce labyrinthe de caves, une véritable ville sous la ville. La légende veut que les soldats qui défendaient le château d'Eger contre les assaillants turcs lors de leur progression aient redoublé de courage grâce au vin rouge local. L'egri bikavér est le vin emblématique de cette région, un assemblage de trois cépages au minimum, dont le cépage dominant est le kékfrankos, les autres étant des cépages rouges locaux et internationaux.

CES VIGNOBLES DE MONTAGNE, LES PLUS ÉLEVÉS DE HONGRIE CONSTITUENT LA RÉGION VITICOLE DE BÜKK, MÁTRA ET EGER, QUI S'ÉTEND SUR UNE SUPERFICIE DE 13 000 HECTARES.



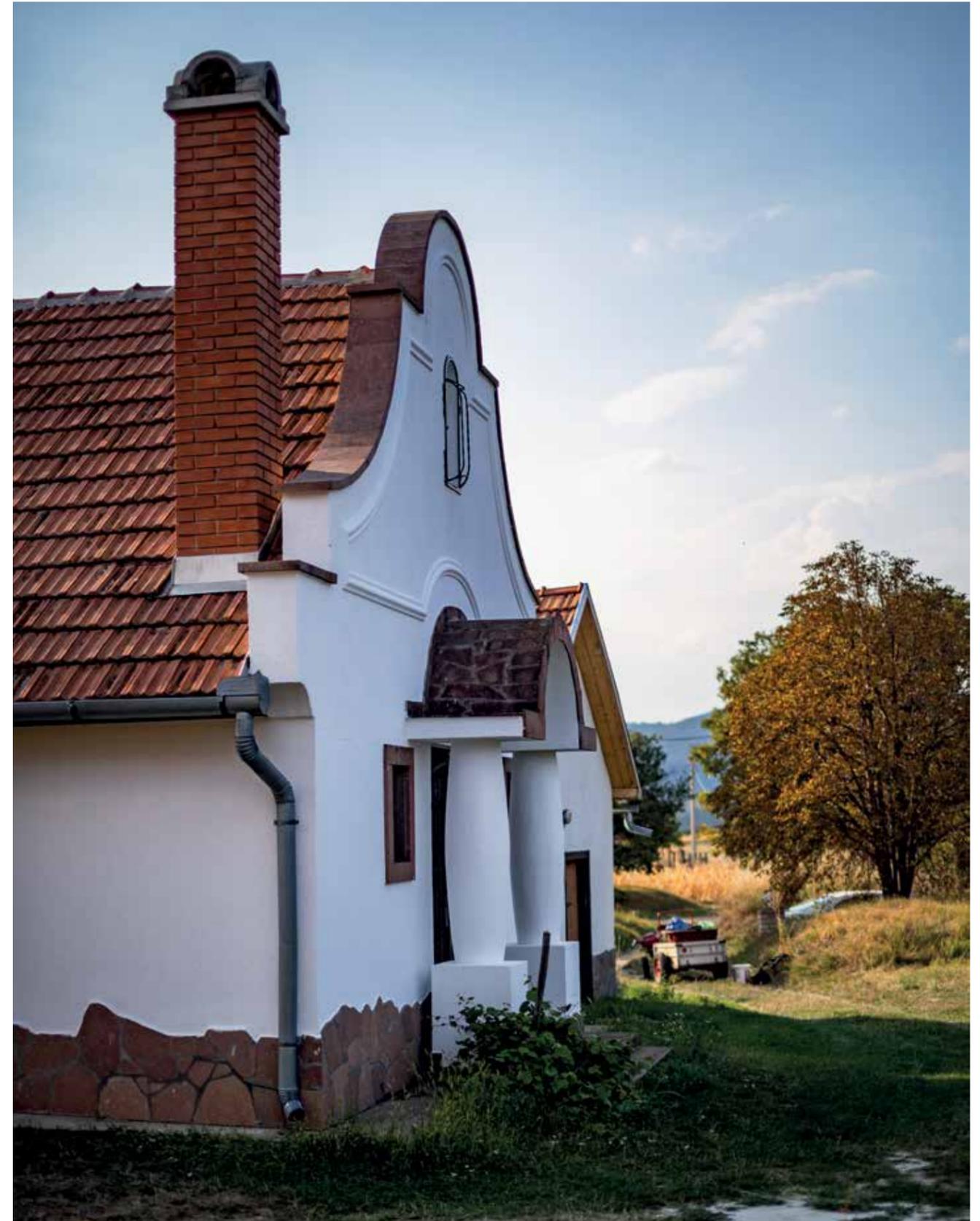
LA RÉGION VITICOLE DE LA HAUTE-HONGRIE MÁTRA, EGER ET BÜKK

Tout comme l'egri bikavér, l'egri csillag est un assemblage de cépages hongrois, un vin blanc fruité, facile à boire. Les meilleurs domaines de la région se trouvent aujourd'hui surtout à Eger et dans les communes avoisinantes. À ceux qui n'ont qu'une journée pour découvrir les vins locaux, nous recommandons de faire une escapade dans la vallée de la Belle Dame (Szépasszony-völgy) qui, grâce à la présence de nombreux producteurs de qualité supérieure, est un véritable lieu de rencontre des amateurs de vin. Les amoureux de nature ne regretteront pas de faire un pèlerinage au sommet du mont Nagy-Eged, au nord-est d'Eger, où se trouvent des vignobles parmi les plus hauts d'Europe.

Entre Eger et Miskolc les vignes du district de Bükk sont plantées sur les coteaux du massif du même nom. Bükkalja s'étend sur le versant sud du massif - que l'on surnomme aussi les jupes du massif. Ce vignoble se trouve sur des collines et un plateau, sur un territoire protégé

du vent et des variations de température, ce qui assure et maintient un micro-climat pour les plantations. Les vins de la région du Bükk se caractérisent par une fraîcheur empreinte de légèreté, une acidité marquée et une richesse en arômes et en saveurs développée grâce à l'aération du sol composé de tuf volcanique. Ses vins rouges sont légers, avec une vive acidité, ils arrivent à maturité en quelques mois en fût de chêne. Les vins blancs ont la particularité d'être fruités, on y découvre des notes de pomme, de prune et d'agrumes au nez et en bouche. À Bükkalja, il est typique que le vin soit gardé dans des caves creusées dans du tuf rhyolitique. Celles-ci ont souvent pour particularité d'avoir été décorées avec des motifs folkloriques par les tailleurs de pierre. Pour la plupart on y cultive des cépages produisant du vin blanc : olaszrizling, leányka, chardonnay, cserszegi fűszeres. Du vin rouge est également produit, à partir des cépages kékfrankos et turán.

**TROIS DISTRICTS : BÜKK, EGER ET MÁTRA FORMENT LA RÉGION,
SES CÉPAGES SONT BIEN VARIÉS : DU LEÁNYKA AU TRAMINI,
EN PASSANT PAR LE CABERNET SAUVIGNON.**



LA RÉGION DE TOKAJ

Tokaj et les 26 localités environnantes forment la région viticole de Tokaj, dont les frontières naturelles sont le mont Sátor, le mont Kopasz et les rivières Tisza et Bodrog. Cet endroit est considéré comme une région viticole à part grâce à ses nombreuses caractéristiques uniques telles que le micro-climat – grâce au rempart formé par les monts du Zemplén – qui favorise la formation des grains d'aszú, ainsi que les zones marécageuses sur le tracé des rivières. Les vignes, d'une diversité exceptionnelle, sont plantées sur un sol d'origine volcanique à environ 100 à 300 mètres d'altitude.

La tradition veut que le roi Louis XIV ait baptisé le vin aszú originaire de Tokaj-Hegyalja « le roi des vins et le vin des rois ». Il paraîtrait que Mozart et Goethe en aient été également de fervents admirateurs. Il est donc inconcevable de terminer son voyage avant d'avoir par exemple goûté un verre de furmint ou même d'aszú dans l'atmosphère inimitable des caves de plusieurs siècles, en écoutant les histoires contées par un producteur, par exemple de Tokaj, de Mád ou d'Erdőbénye. Le tokaji aszú, l'un des vins liquoreux les plus uniques au monde, peut être considéré sans fausse modestie aucune comme une merveille de la nature. L'apparition de la moisissure noble, favorisée par la brume automnale, est indispensable à la formation des grains d'aszú. Un autre facteur essentiel est le soleil d'automne, qui rend possible la surmaturation des grains de raisin, et la concentration du sucre et autres composants essentiels, conférant au vin son caractère unique. Lors des vendanges, les grains matures sont cueillis

un par un, puis mis à macérer en quantité proportionnelle dans du moût ou du vin de base du même millésime. Après le pressage et la fermentation, c'est grâce à plusieurs années de vieillissement que le vin acquiert son bouquet de saveurs incomparables. L'héritage géologique riche et unique, la diversité des roches et des sols, la situation géographique propre, la proximité de plus de cent volcans autrefois actifs, le micro-climat favorable, ainsi que l'unicité des caves des domaines viticoles et des localités assure l'homogénéité de la région, qu'elle conserve depuis des siècles. C'est grâce à l'effet conjugué de tous ces facteurs, que les vins de Tokaj, et notamment le tokaji aszú, sont devenus de notoriété mondiale, et que les vins secs au corps particulièrement riche conquièrent une place de plus en plus importante. Les deux principaux cépages de Tokaj sont le furmint et le hárslevelű. Outre ceux-ci, on trouve des vins élaborés à partir de sárgamuskotály, de kabar, de zéta et de kövérszóló.

À Tokaj, hormis la viticulture, la tonnellerie jouit également d'une longue tradition. Le chêne sessile (*Quercus petraea*) du massif du Zemplén, fournit une matière première de choix pour la fabrication des tonneaux. Le « chêne du Zemplén » bénéficie d'une réputation établie de longue date dans le monde du vin à l'international. Erdőbénye, la « vallée des tonneliers », excelle dans la préservation et la pratique continue de ce métier. L'UNESCO en 2002 a inscrit la région viticole sur la liste du patrimoine mondial de l'humanité, sous le nom de région viticole et paysage culturel historique de Tokaj-Hegyalja.

TOKAJ, LE PREMIER VIGNOBLE AU MONDE DISPOSANT D'UNE APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, A ÉTÉ INSCRIT EN 2002 AU PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO. SA SUPERFICIE EST CELLE DE L'ÉTENDUE DU VIGNOBLE, SOIT 5700 HECTARES PLANTÉS. SES CÉPAGES TYPIQUES SONT LE FURMINT, LE HÁRSLEVELŰ ET LE SÁRGAMUSKOTÁLY.

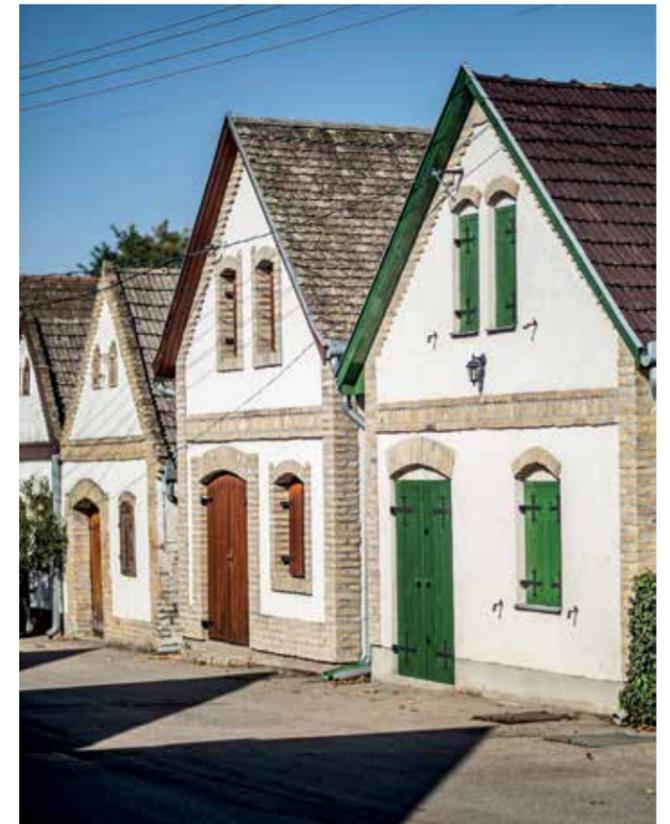
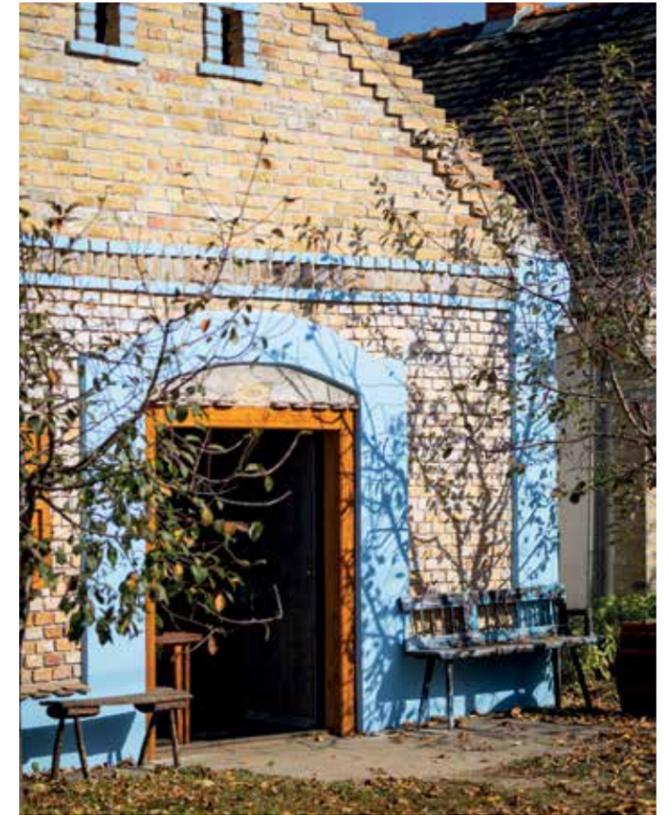


LA RÉGION VITICOLE DU DANUBE CSONGRÁD, HAJÓS-BAJA ET KUNSÁG

Les territoires de la plaine délimitée par le Danube et la Tisza, au sol sablonneux typique de la grande plaine sont connus pour leurs vins au caractère léger et peu acides. Le climat est essentiellement continental, mais les variations de température sont importantes du fait du terrain plat et du sol quartzique : les étés sont caniculaires, et les hivers froids sont souvent suivis de gelées printanières. Bien que le sol dominant soit un sable calcaire, provenant essentiellement des alluvions fluviales – principalement du Danube -, l'on trouve également dans une moindre mesure des sols bruns forestiers, de la terre noire (tchernoziom), des sols de prairie et des alluvions. Les districts de Csongrád et de Kunság sont situés sur les zones les plus chaudes et les plus ensoleillées du pays. Sur ces sols sédimentaires et sablonneux on cultive typi-

quement les cépages rizling, kövidinka, kékfrankos et zweigelt. L'acidité des vins de plaine est moins prononcée que celle des vins produits en altitude. De nos jours, de véritables vins de bistrot y sont élaborés, dans un style fruité et facile à boire. Le district de Hajós-Baja n'est pas le plus connu, mais ne manque pas d'intérêt. Son territoire s'étire le long du Danube. Bien que localisé sur la limite la plus occidentale de la Grande Plaine, ce terroir est situé plus haut dans une zone inondable avoisinant le Danube. Les vignes, plantées sur de beaux coteaux, jouissent d'un ensoleillement intense. Visiter les villages de la région entourés de vignes, en particulier Hajós le plus grand village à tradition viticole de Hongrie, avec tout le long de ses rues ses alignements de 1200 petites caves, est une excursion prisée.

LA RÉGION PRODUISANT LE PLUS DE RAISINS ET DE VINS DE HONGRIE S'ÉTEND SUR 24 000 HECTARES, ELLE REGROUPE TROIS DISTRICTS : CSONGRÁD, HAJÓS-BAJA ET KUNSÁG. SES CÉPAGES TYPIQUES SONT LE CSERSZEGI FŰSZERES, L'EZERJÓ ET LE RIZLINGSZILVÁNI, MAIS ON Y TROUVE AUSSI DU KADARKA.



LA RÉGION VITICOLE DE PANNONIE VILLÁNY, PÉCS, SZEKSZÁRD ET TOLNA

C'est un territoire recouvert de collines, délimité par le pied du massif du Mecsek et le massif de Villány, caractérisé par un fort ensoleillement et un intense méso-climat méditerranéen.

Son terroir est varié, on y trouve tout aussi bien des blocs de calcaire dans le Mecsek, comme des parties de limon loessique à Villány, ou de l'argile dans les collines. Cette région ensoleillée est typiquement la patrie des vins méditerranéens. Parmi ces quatre districts, c'est celui de Villány le producteur principal de ce type de vins. On doit la prépondérance des cépages rouges aux ancêtres des Serbes, qui ont introduit le kadarka en Hongrie en fuyant les Turcs. Au XVIIIe siècle en s'y installant les Souabes ont introduit le portugieser, qui demeure aujourd'hui encore le cépage prépondérant de la région. Villány a joué un rôle précurseur dans la renaissance de l'activité vinicole du pays après les ravages du phylloxéra. C'est également à Villány qu'a été élaboré le premier système exhaustif d'appellation contrôlée du pays. Le symbole des vins d'appellation contrôlée de Villány est le crocus, qui indique l'origine et l'authenticité des vins de Villány. La région porte aujourd'hui une attention particulière au cabernet franc, qui est devenu extrêmement populaire depuis les plantations réalisées dans les années 1990, il fournit la matière première aux meilleurs vins. Les vins élaborés à 100% à partir de cabernet franc ont d'ailleurs reçu l'appellation d'origine contrôlée « villányi franc ». L'image du portugieser (auparavant appelé kékoportó) vit éga-

lement un renouveau, il est le cépage de base du Villányi RedY, un vin qui cible la jeune génération. Les visiteurs de la région ne manqueront pas de se promener à Villánykövesd, village viticole typique, construit sur trois niveaux, dont l'alignement de caves aux portes colorées constitue l'un des plus spectaculaires monuments du pays. Les visiteurs peuvent y déguster tous les vins produits et avoir un aperçu des différentes phases de la production du vin. Dans le village voisin de Palkonya, des domaines familiaux de petite et moyenne taille invitent les voyageurs dans un alignement de caves classé, typique de l'architecture rurale, constitué de 53 pressoirs.

Le district viticole de Pécs s'étend entre Szekszárd et Villány, dans un cadre bucolique, sur le versant sud du massif du Mecsek et sur les collines aux alentours de la ville de Mohács. Vous pouvez admirer les paysages et les caves en prenant la route du vin Pécs-Mecsek allant de Szigetvár jusqu'à Óbánya. Le vin connu d'une des régions viticoles les plus petites du pays est le cirfandli de Pécs. Ce cépage cultivé nulle part ailleurs dans le pays, a la particularité de donner des vins aussi bien secs que doux, légers que corsés. La ville de Pécs est également une destination incontournable pour les amateurs de culture. Elle compte jusqu'à trois monuments inscrits au Patrimoine mondial de l'UNESCO : les cryptes paléochrétiennes du IVe siècle, le Mausolée paléochrétien ainsi que les sépultures de 1600 ans, dans l'espace visiteurs Cella Septichora.

SUR UN TERRITOIRE DE 7800 HECTARES DÉLIMITÉ PAR LE DANUBE ET LA DRAVE D'UNE PART, ET LE LAC BALATON D'AUTRE PART, QUATRE DISTRICTS - VILLÁNY, PÉCS, SZEKSZÁRD ET TOLNA – FORMENT LA RÉGION VITICOLE DE PANNONIE.



LA RÉGION VITICOLE DE PANNONIE VILLÁNY, PÉCS, SZEKSZÁRD ET TOLNA

Sur la route de Pécs on ne manquera pas de s'arrêter dans le district viticole de Szekszárd. Il est intéressant de noter que selon la loi sur la production de vin, en plus d'Eger, seul Szekszárd est autorisé à utiliser l'appellation bikavér. Sa base est pour grande partie le kékfrankos, le kadarka en est un autre composant important. Les vins fleurons de cette région sont le bikavér de Szekszárd, le kékfrankos et le kadarka. À côté de ceux-ci la production de vins rosés fruités et à la belle acidité ainsi que de siller est conséquente. Quant au terroir, sa plus grande composante est le loess, et plus précisément le sable et les sédiments divers déposés par la mer de Pannonie avant qu'elle ne se retire. Son climat est de type méditerranéen, caractérisé par des étés chauds, couplé à une excellente gestion hydraulique et thermique – offrant ainsi à la région des vins de qualité supérieure. Szekszárd est un très bon exemple en termes de coopération entre producteurs, ayant très tôt commencé les réflexions communes, la création d'un style propre à Szekszárd. Un résultat du travail commun des producteurs est la bouteille de Szekszárd, dans laquelle seuls les vins issus des cépages principaux de la région peuvent être mis en bouteille. La jeune génération de producteurs est particulièrement active, garantissant le développement dynamique de la région, l'activité de la communauté des pro-

ducteurs et la pérennité d'une production vinicole d'excellence.

À côté du district de Szekszárd s'étend celui de Tolna, qui commence à se revitaliser de nouveau d'un état un peu léthargique, ses fantastiques villages viticoles reprennent vie, connaissent un nouveau souffle, à tel point que les touristes amateurs de vin commencent à redécouvrir cette région du sud du pays. Les vignes de Tolna sont principalement plantées sur des pentes douces, favorablement orientées au sud, sur des coteaux protégés du vent. La roche composant le sol la plus importante de la région est le loess. Les types de sols dominants sont les sols bruns, les sols bruns forestiers de type Ramann. Le district de Tolna bénéficie d'un riche ensoleillement. Grâce à son relief, aux propriétés du terroir, à son climat et à son hydrographie, le territoire est considéré comme un site parfaitement adapté à la viticulture, en plus de dissimuler des paysages charmants, attirants et agréables. Ceux qui naviguent sur le Danube, à la vue des collines magnifiquement cultivées, font état d'un paysage parmi les plus beaux de notre pays. Les vins de la région sont capiteux, avec typiquement une teneur élevée en alcool, corpulents, d'acidité moyenne, et riches en arômes. Ses cépages caractéristiques sont le chardonnay, le sauvignon blanc, le rizling, le kékfrankos, le zweigelt et le merlot.

**LA RÉGION VITICOLE DE PANNONIE OFFRE UNE VARIÉTÉ EXCEPTIONNELLE DE CÉPAGES.
ICI, LES SPÉCIALITÉS SONT LE CABERNET FRANC,
LE PORTUGIESER, LE KÉKFRANKOS, LE KADARKA AINSI QUE LE CIRFANDLI.**





LA RÉGION VITICOLE DU BALATON BADACSONY, BALATONBOGLÁR, BALATON-FELVIDÉK, BALATONFÜRED-C SOPAK, NAGY-SOMLÓ ET ZALA

Les rives du lac Balaton constituent un environnement idéal pour la viticulture. En qualité de plus grand lac d'Europe centrale, le Balaton assure à ses environs une importante réverbération du soleil, une humidité suffisante et des étés plus frais - créant ainsi un méso-climat particulier. Des massifs montagneux environnants encadrent le bassin du Balaton, au nord le Bakony, qui le protège des vents froids, au sud les collines de Zala et de Somogy. Le bassin est géologiquement varié, on y trouve tout autant des couches d'origine volcanique, de basalte, de roches calcaires altérées, ou des sols de loess, forestiers bruns et rouges, de la dolomie et du sable issus de la mer de Pannonie. Bien que le lac Balaton soit pour bien des gens avant tout une destination pour le repos estival ou toutes sortes d'activités nautiques, les abords du plus grand lac d'Europe centrale offrent aussi une multitude d'expériences gastronomiques. Qu'il s'agisse de randonnées pédestres dans les buttes

des Hauts-pays du Balaton ou de la découverte des six districts de la région viticole du Balaton, on trouvera toujours des vins uniques qui transmettent avec passion les propriétés du terroir.

Lolaszrizling est le cépage le plus cultivé de cette région viticole, qui reflète bien les spécificités du terroir. Dans le district de Balatonfüred-Csopak, situé sur la rive nord du Balaton, ce cépage donne des vins particulièrement élégants, à l'acidité raffinée, considérés comme les produits phares de la région.

En ce qui concerne le district de Badacsony, le climat unique formé par l'étendue d'eau du Balaton et les buttes des hauts-pays du Balaton, ainsi que la minéralité du sol basaltique confèrent un caractère charpenté et corpulent aux vins locaux. Les vins du terroir sont pleins de vie, élégants, ronds ; ils peuvent présenter à la fois une saveur douce et être minéraux et salés, voire parfois légèrement amers.

**LES SIX DISTRICTS VITICOLES AUTOUR DU BALATON - BADACSONY,
BALATONBOGLÁR, HAUTS-PAYS DU BALATON, BALATONFÜRED-C SOPAK,
NAGY-SOMLÓ ET ZALA - FORMENT UNE RÉGION VITICOLE COMMUNE,
QUI S'ÉTEND SUR PLUS DE 9 000 HECTARES AU TOTAL.**



LA RÉGION VITICOLE DU BALATON BADACSONY, BALATONBOGLÁR, BALATON-FELVIDÉK, BALATONFÜRED–CSOPAK, NAGY-SOMLÓ ET ZALA

Le kéknyelű, un ancien cépage hongrois, est celui qui a obtenu le plus de distinctions dans toute l'histoire de la culture vinicole de Badacsony, il n'est cultivé qu'à Badacsony.

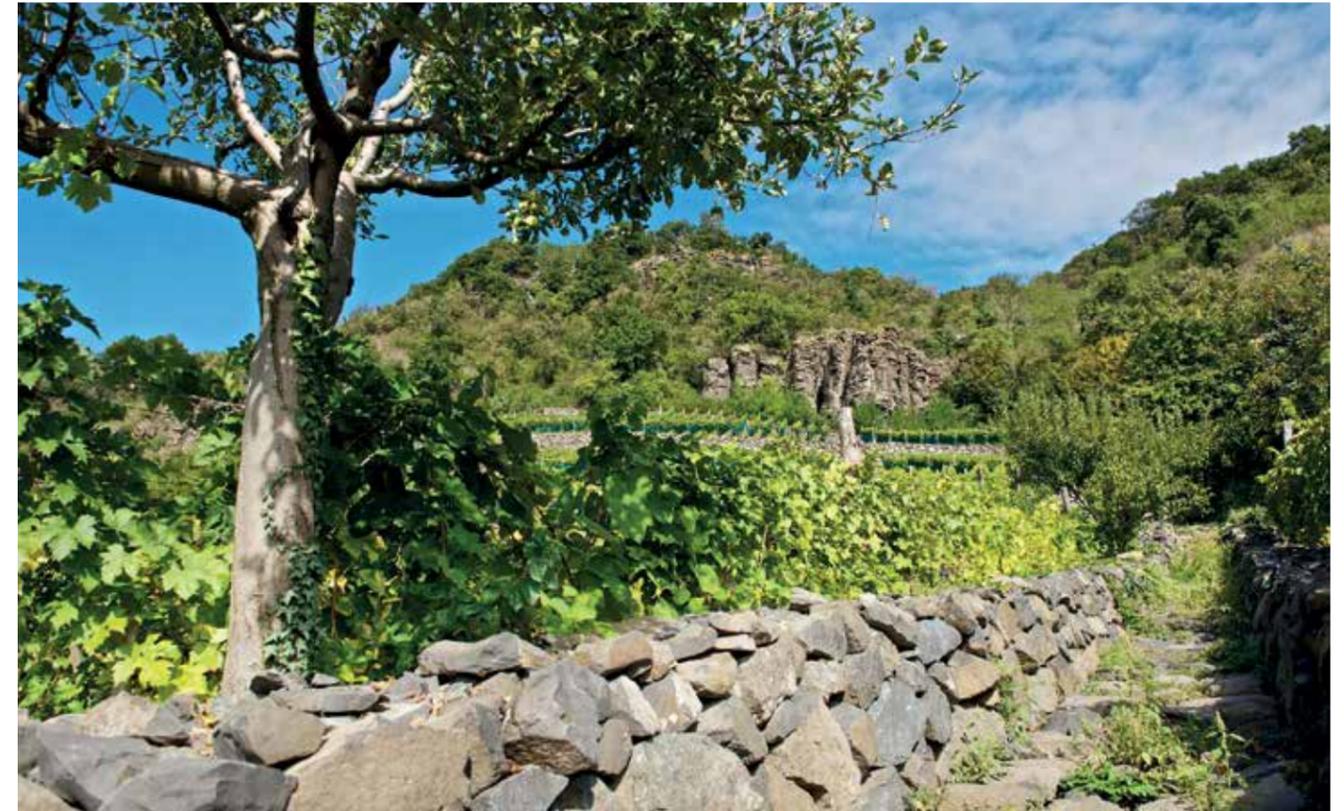
Le district des Hauts-pays du Balaton, grâce à son micro-climat chaud et ses magnifiques paysages est une destination assurément romantique. Il se trouve sur la rive nord du Balaton, parsemée de parc naturels vallonnés et des petits villages. Grâce à la clémence, à la longueur de l'automne, et à la fraîcheur des soirées, les vignes mûrissent pour donner un vin plus corpulent.

S'étendant sur la rive sud du Balaton, le district de Balatonboglár réserve plusieurs curiosités, en plus d'être un lieu de villégiature des plus populaires. La région produit des vins blancs légers et fins ainsi que des vins rouges élégants, mais une curiosité est qu'elle est aussi le terroir parfait pour la culture de cépages considérés comme une bonne matière première des vins effervescents.

À la pointe occidentale du Balaton s'étend le district viticole de Zala, qui comprend le lac Kis-Balaton. Le beau paysage, aux pentes douces et les zones humides le long des nombreuses rivières assurent des conditions favorables aussi à la culture de la vigne ; on y produit des vins blancs plutôt plus acides, avec plus de caractère.

En s'éloignant du Balaton en direction du nord, on aperçoit une butte d'origine volcanique en forme de cône tronqué, qui abrite le district viticole de Nagy-Somló. C'est l'un des plus petits vignobles du pays, mais le plus intéressant avec celui de Tokaj, en ce qui concerne ses propriétés naturelles uniques et sa structure géologique caractéristique. Grâce au caractère marqué du terroir, le vin de Somló sera toujours d'abord « de Somló », avant d'être un olaszrizling ou un juhfark, du nom du cépage le plus significatif de la région, également appelé le vin des nuits de noce.

**L'OLASZRIZLING EST LE CÉPAGE TYPIQUE,
MAIS ON TROUVE AUSSI DANS LA RÉGION DES SPÉCIALITÉS TELLES
QUE LE KÉKNYELŰ ET LE JUHFARK.**



LA RÉGION VITICOLE DE LA HAUTE-PANNONIE ETYEK-BUDA, NESZMÉLY, MÓR, PANNONHALMA ET SOPRON

La région viticole de Haute-Pannonie s'étend à une altitude de 150 à 400 mètres entre les lignes, les massifs montagneux et les collines des monts de Vértes, Buda, Gerecse, Kőszeg et Sopron ainsi que les collines de Velence et Pannonhalma. Son climat est la résultante des courants d'air océaniques humides et frais, arrivant par le nord, et des influences méditerranéennes du sud. Les sols forestiers bruns lixivés argileux prédominent dans cette zone. En s'éloignant du lac Balaton vers le nord, on arrive dans deux districts viticoles certes petits, mais avec d'autant plus de caractère. Aux pieds des Alpes on trouve l'un des territoires avec la plus ancienne tradition viticole de l'histoire en Hongrie, celui de Sopron. Le vignoble se situe au bord du lac Fertő, il est conseillé d'enfourcher son deux-roues, et en utilisant l'excellente qualité des pistes cyclables, de découvrir la région en faisant le tour du lac à vélo. Dans cette région la culture des cépages rouges, parmi lesquels le kékfrankos, est exceptionnelle. Les producteurs de Sopron misent de plus en plus sur une viticulture durable, beaucoup d'entre eux ont adopté des modes de production biologiques ou une culture biodynamique, ainsi Sopron produit aujourd'hui le kékfrankos le plus pur et le plus fruité de tout le pays. En revenant dans la direction de la capitale, le district viticole de Pannonhalma réserve aux visiteurs quelques bonnes surprises en termes de vin et de patrimoine culturel : tout en dégustant les vins pro-

posés, ils pourront se promener tout le long des caves creusées par les producteurs dans les parois abruptes de loess il y a des siècles, elles servaient alors de logement et de garde-manger ou de cave à vin. C'est l'une des régions viticoles les plus anciennes du pays où la tradition de la viticulture est étroitement liée à l'histoire de l'abbaye de Pannonhalma. Depuis deux décennies, le district de Pannonhalma connaît un développement dynamique. Le cépage majeur est le rajnai rizling, destiné à long terme à devenir le cépage phare de la région. Ambiance vigneronne et visite de caves dans la capitale ? C'est tout à fait possible à Budapest, dans le XXII^e arrondissement de la capitale, à Budafok, qui était jadis l'épicentre du commerce de vin, qui abrite de nombreuses caves et reste aujourd'hui encore une place forte de la production de vins effervescents dans le pays. Les caves de Budafok s'étendent sur plus de 50 km de long, ce qui est unique, même au niveau international. Le site vaut bien le détour pour ceux qui souhaitent vagabonder dans la partie des caves mise au jour. Comme dans la plupart des régions viticoles, Budafok s'anime en septembre, le festival du vin et du vin effervescent de Budafok (Budafoki Pezsgő- és Borfesztivál), organisé chaque année constitue une excellente occasion de déguster les merveilles de la production hongroise de vins effervescents et de visiter les caves des alentours dans une ambiance festivaire très animée.

LE LONG DU DANUBE LA RÉGION VITICOLE DE HAUTE-PANNONIE EST FORMÉE DE CINQ PETITS DISTRICTS DU NORD, LES DISTRICTS D'ETYEK-BUDA, DE MÓR, DE NESZMÉLY, DE PANNONHALMA ET DE SOPRON. SON ÉTENDUE EST RELATIVEMENT GRANDE : ELLE COMPREND PLUSIEURS MASSIFS MONTAGNEUX ET COLLINES ENTRE BUDAPEST ET LA FRONTIÈRE OCCIDENTALE SUR 5500 HECTARES.



LA RÉGION VITICOLE DE LA HAUTE-PANNONIE ETYEK-BUDA, NESZMÉLY, MÓR, PANNONHALMA ET SOPRON

Autre bonne nouvelle pour les amateurs de vin qui visitent Budapest : à seulement 30 km à l'ouest de la capitale, ils arrivent dans un autre village enlacé de vignobles, dans la perle du district viticole d'Etyek-Buda, à Etyek. Au milieu des années 1860, ce grand village est devenu le jardin de la capitale planté de vignes, plus d'une centaine de caves en pierre y ont été construites, qui sont toujours exploitées aujourd'hui. Dès la fin du XIXe siècle, c'est dans cette région qu'est produit le vin blanc nécessaire à la production des célèbres vins effervescents de la famille Törley, les conditions locales permettant la vendange précoce et la production des vins de base à l'élaboration des effervescents. Etyek est également spécial en ce qui concerne l'offre gastronomique à appairer avec les vins, le village dispose de façon unique de sa propre promenade de lieux gastronomiques, qui plusieurs fois par an se transforme en festival lors de la série d'événements appelée le Pique-nique d'Etyek. Il serait dommage de passer à côté de la dégustation des fromages et jambons locaux, accompagnés d'un verre de sauvignon blanc ou de pinot noir aux saveurs fruitées – ceci sous le soleil, en pique-niquant dans les vignes, une expérience véritablement inoubliable. Il est également conseillé en se promenant à Etyek de visiter le complexe cinématographique Korda, composé de plusieurs studios et de décors extérieurs, équipé de technologies modernes, qui a vu le jour en 2007 comme le résultat de l'essor de la production cinématographique hongroise.

Il ne faut pas non plus trop s'éloigner de Budapest pour découvrir un autre vignoble certes petit, mais au passé d'autant plus glorieux. Le district viticole de

Neszmély est situé sur les versants surplombant le Danube des monts Vértes et Gerecse. Cette région aura les faveurs des amateurs de vins blancs à l'acidité marquée ; ils sont par nature frais, parfumés, vifs et riches en arômes. Bien que le climat dominant soit un peu frais, le micro-climat du Danube et la réverbération des rayons du soleil levant sur les vignobles du nord orientés vers le fleuve permettent de produire des vins de caractère.

Le dynamisme et l'énergie du district de Mór constituent un exemple remarquable du travail de la nouvelle génération de producteurs hongrois. Pourtant Mór, avec ses six agglomérations au total, fait partie des plus petites régions viticoles. Elle n'en reste pas moins une destination incontournable pour ceux qui souhaitent découvrir en grandeur nature l'ambiance d'un milieu viticole décontracté. Le paysage de ce vignoble est agréable, vallonné, ensoleillé : les vignes sont situées sur les pentes dans les vallées du Bakony et du Vértes. Sa situation est particulière, il s'étend dans un couloir entre les deux chaînes de montagnes, de ce fait les vignes sont toujours exposées au soleil. Les vins de Mór ont un goût marqué : acides, parfumés et énergiques. On y cultive essentiellement des cépages donnant des vins blancs, parmi ceux-ci principalement l'ezerjő. Ce n'est pas un hasard si Mór est aussi connue comme la « ville de l'ezerjő ». Non loin d'ici se trouve le château de Csókakő, qui mérite bien le détour lors d'une visite œnotouristique dans la région, en effet, on peut alors profiter d'une vue panoramique sur les coteaux plantés de vignes, les buttes de pierre aux formes intéressantes, les villages accrochés aux versants de montagnes.

**CETTE RÉGION VITICOLE EST TRÈS ÉTENDUE,
LES CÉPAGES CULTIVÉS SONT AUSSI FORT VARIÉS :
DU KÉKFRANKOS AU CHARDONNAY EN PASSANT PAR L'EZERJŐ.**



AUTEUR : GÉZA IPACS CRÉDITS PHOTOGRAPHIQUES : ÁRPÁD PINTÉR

JUNIBOR

UNE NOUVELLE GÉNÉRATION DE PRODUCTEURS

Entretien avec Tibor Gál, président de l'Association Junibor.

QU'EST-CE QUI A MOTIVÉ LA CRÉATION DE JUNIBOR ?

Nous avons créé l'Association Junibor en 2008 afin de permettre aux jeunes producteurs issus d'une même « couvée » d'avoir un espace de dialogue leur permettant de partager leurs points de vue. Beaucoup d'entre nous venaient juste de terminer leurs études ou de commencer à travailler aux côtés de leurs parents dans l'entreprise viticole familiale, et nous souhaitons qu'ils soient très tôt en contact les uns avec les autres. Notre ambition était de créer un forum, où on partage la même vision de la qualité, les mêmes missions, les mêmes préoccupations, les mêmes problèmes et les mêmes défis. Nous nous réunissons 3 à 4 fois par an, nous échangeons librement, je suis persuadé que chacun peut se renforcer au cours de ces rencontres. Une équipe compétitive s'est formée, dont les membres après 10 ans passés, ont pris la tête de leur domaine respectif, et affirment leurs opinions et leur style propres, qu'ils représentent. La mission de Junibor reste de canaliser les jeunes talents et les habiles producteurs de seconde génération. Le changement de génération est toujours un sujet clé dans l'ordre du jour des rencontres Junibor, où l'on s'efforce, en écoutant les récits de chacun, de s'entraider dans ce processus qui n'est pas toujours sans encombre.

QU'EST-CE QUI CARACTÉRISE LA JEUNE GÉNÉRATION DE PRODUCTEURS (OENOLOGIE, VITICULTURE, COMMUNICATION) ?

Les jeunes producteurs parlent tous au moins une langue étrangère, et ont étudié ou travaillé dans des universités ou dans des domaines viticoles à l'étranger. Par conséquent, ils disposent d'une connaissance bien plus large du secteur du vin au niveau international, et au sein de celui-ci de la situation du vin hongrois, que n'a en général pas la première génération. Ce n'est pas une critique, c'est un fait. Les parents ont assuré les conditions, pour que leurs enfants puissent faire des études, comme jadis les compagnons. Forts de ces connaissances accumulées à l'étranger les jeunes appréhendent la viticulture et l'œnologie avec une autre approche. Leur but primordial n'est plus d'expérimenter de nouveaux cépages, mais plutôt de renforcer les plantations existantes pour ainsi mieux définir les caractères de la région viticole ; rationaliser les domaines pour les rentabiliser et introduire les vins hongrois sur les marchés internationaux préoccupe aussi les jeunes. Ils ne raisonnent plus en termes de vin, mais en termes de marques, c'est le fil rouge de toutes leurs actions. Lorsqu'ils créent une marque qui a du succès, chaque étape du processus d'exploitation sera pensée en ce sens. Ils essaieront, en utilisant toutes les possibilités de la viti- et de la viniculture, d'élaborer d'année en année le plus précisément possible cette même marque, et de la faire connaître sur les marchés au plus grand nombre.





Naturellement, les moyens de communication modernes jouent plutôt en leur faveur, ils les utilisent plus facilement, plus naturellement, mais ils anticipent également l'apparition dans le futur de possibilités, de supports toujours plus nouveaux, qu'ils s'efforceront également d'intégrer dans leur communication.

À TON AVIS, QUEL EST L'IMPACT DE JUNIBOR SUR LE VIN HONGROIS ?

L'Association Junibor a démarré comme une amicale et elle le restera. Je crois que c'est la clé de son succès. Il ne s'agit pas d'une simple association d'intérêts, qui volerait en éclats au moindre incident, mais bien d'une unité reposant sur des liens bien plus étroits. D'ici 10 ans les membres de Junibor dirigeront les 50 domaines les plus importants du pays, et grâce à ces antécédents en commun, ils auront une grande influence individuellement et collectivement. Durant toute leur vie, leur objectif est, et sera d'améliorer la qualité des vins et la différenciation du caractère de leur région viticole. Ce savoir-faire, cette expérience et cette coopération seront incontournables à l'avenir.

**LES JEUNES NE RAISONNENT PLUS EN TERMES DE VINS,
MAIS EN TERMES DE MARQUES,
C'EST LE FIL ROUGE DE TOUTES LEURS ACTIONS.**



AUTEUR : GABRIELLA MÉSZÁROS CRÉDITS PHOTOGRAPHIQUES : LÓRINC SZENDEFF

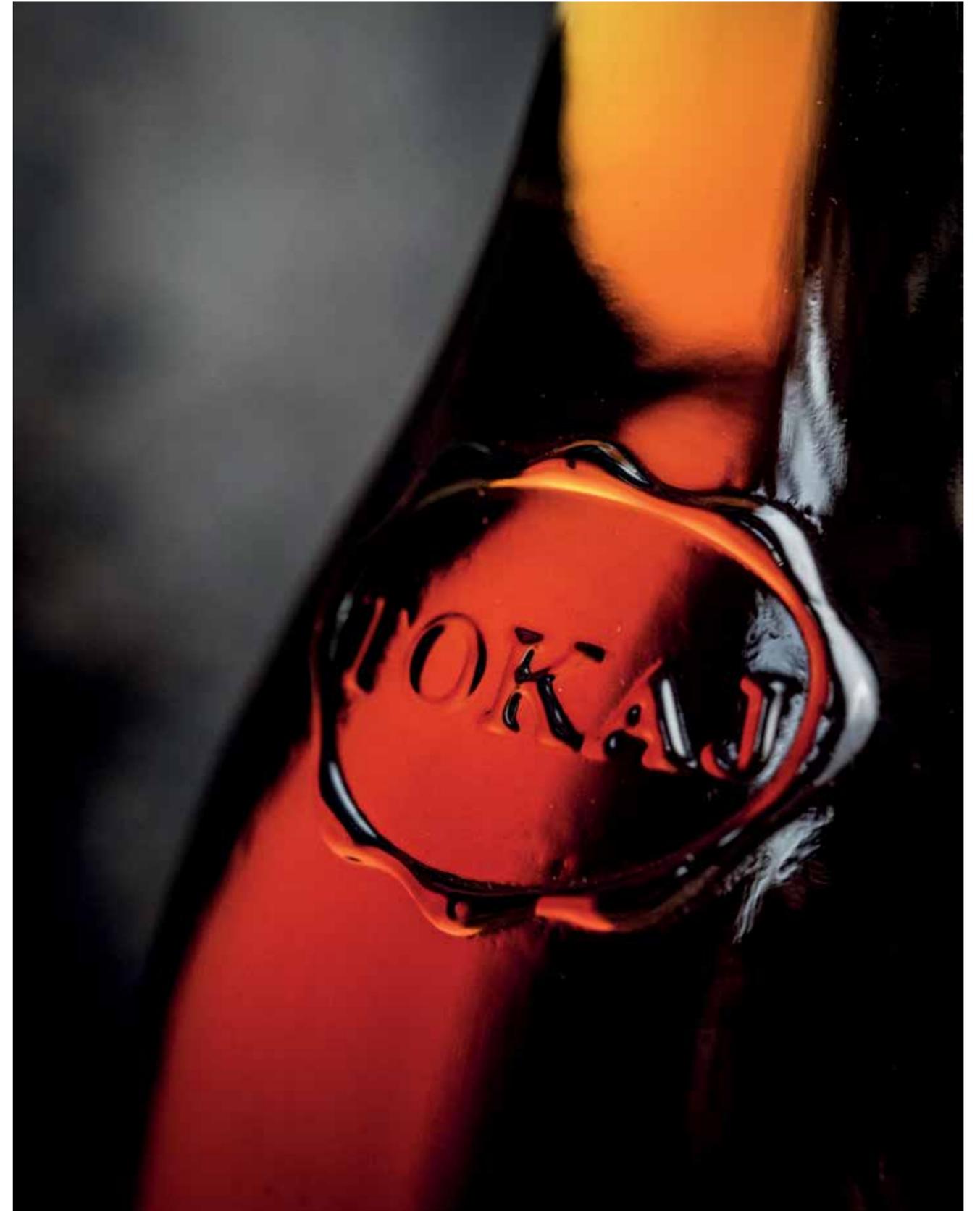
LE TOKAJI ASZÚ

AU SOMMET

Le Tokaji aszú est l'un des vins liquoreux les plus connus au monde. C'est dès le XVI^e siècle que voient le jour à Tokaj les premières descriptions sur l'élaboration de vin doux ainsi que sur les lieux de production au sein de la région les plus propices à la culture de la matière première indispensable à l'élaboration de l'aszú. Tokaj fut la première région viticole au monde à enregistrer et réglementer l'origine du raisin et, par conséquent, des vins. Cela peut correspondre au système de protection de l'origine le plus ancien connu aujourd'hui. Nos ancêtres ont élaborés des aszús en respectant un cadre strict, dans la recherche de la meilleure qualité. L'aszú lui-même n'est autre qu'un vin de base auquel on ajoute, pendant et après la fermentation, les grains d'aszú (surmaturés) cueillis entretemps un par un à la main. Notre vin fermentera donc deux fois, ce qui lui confère une infinie richesse et une grande palette de saveurs. Les grains d'aszú surmaturés, qui sont récoltés pendant des semaines (un vendangeur peut cueillir entre 12 et 18 kg de grains d'aszú par jour), sont ensuite conservés jusqu'à la fin des vendanges dans des conteneurs percés dans la partie inférieure. C'est par cet orifice que peut s'écouler goutte à goutte l'eszencia (l'essence), jus à la teneur en sucre très élevée, sous l'effet du poids croissant des grains d'aszú qui se pressent par gravitation. La majeure partie de cette essence est ajoutée au vin d'aszú en fermentation, ou plus rarement et en petite quantité elle est mise en bouteille en l'état.

Tous les vignobles ne sont pas adaptés à l'élaboration de vins semblables à l'aszú. Cela nécessite un climat particulier et surtout la plus grande présence d'eau naturelle. Le village de Tokaj se situe lui-même au confluent des rivières Bodrog et Tisza, qui garantissent l'humidité nécessaire à l'élaboration du vin. Que faut-il pour produire un bon aszú ? Un champignon, nommé botrytis cinerea, couramment appelé moisissure grise, qui crée cette matière première exceptionnelle. Une autre condition pour que la moisissure noble se répande sur les grappes : un raisin sain et parfaitement mûr.

LE VIN ÉLABORÉ AVEC LE PROCÉDÉ LE PLUS COÛTEUX AU MONDE





AUTEUR : DÓRA ZELENA CRÉDITS PHOTOGRAPHIQUES : ÁRPÁD PINTÉR, LÓRINC SZENDEFF

ISTVÁN SZEPSY

SUR L'ASZÚ

QUE REPRÉSENTE L'ASZÚ EN HONGRIE ET DANS LE MONDE, ET À QUELLE PLACE POURRAIT-IL PRÉTENDRE ?

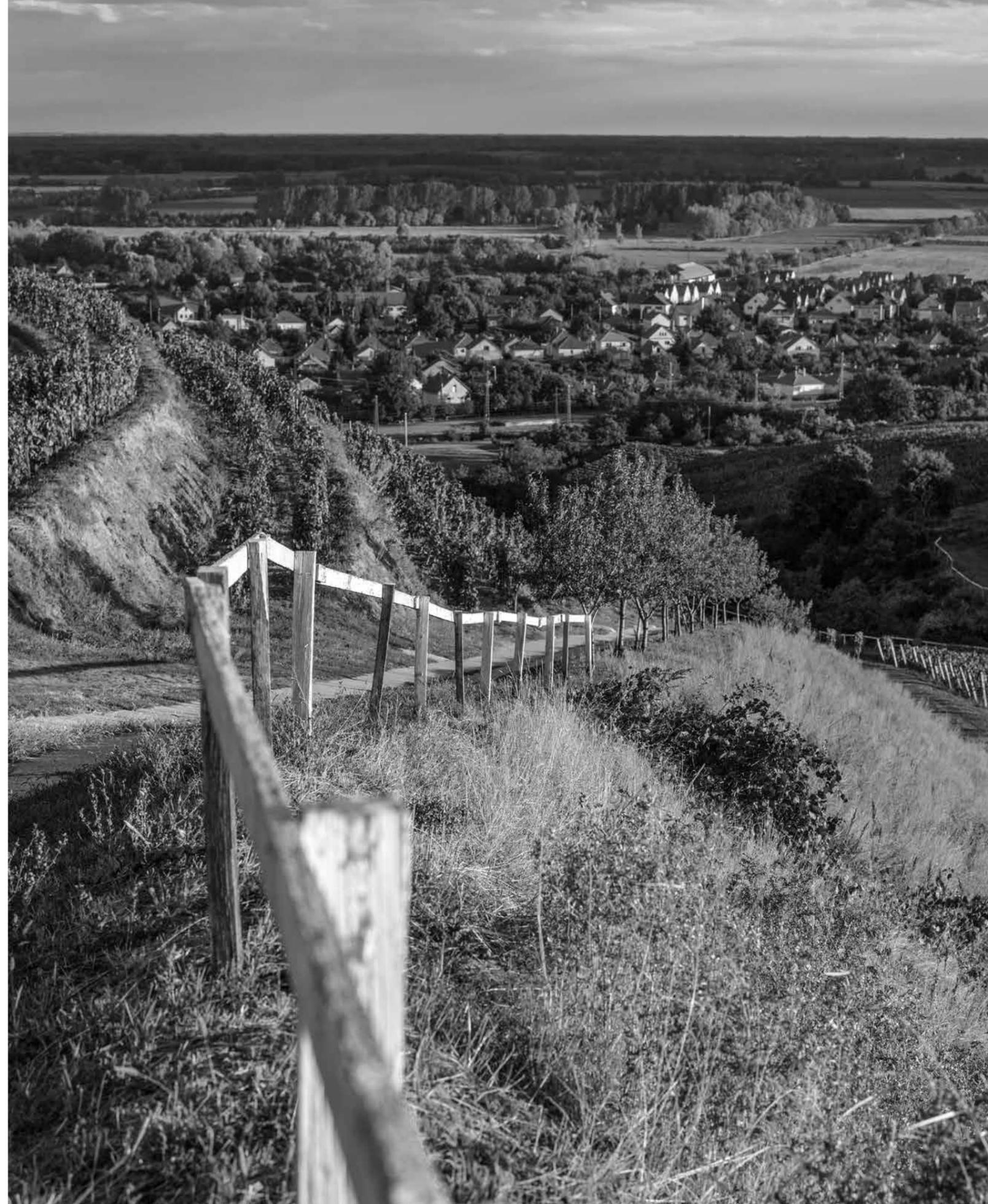
L'aszú se hisse de nouveau au sommet de la hiérarchie des vins, et se retrouve au sommet également dans l'esprit des gens. Pour cela il convient d'éclaircir le concept de top aszú : il ne peut être produit que de vignobles historiquement qualifiés de première catégorie, et qui plus est, qu'à partir de raisin produit dans certaines parcelles de ces vignobles. Il y a dans ces lieux de vieux ceps de vigne plantés sur d'anciens geysers, le sol est poreux, l'hydrologie est idéale. Par conséquent, un top aszú ne peut être produit que sur un top site, à partir d'un top cépage et avec une top technologie avec une restriction des rendements. Concernant l'aszú, un changement de style est en train de s'opérer et doit, d'ailleurs, avoir lieu. À l'heure actuelle, on met en bouteille un vin de trois ans d'âge afin qu'il puisse se bonifier plus longtemps en bouteille. Le vin arrive à maturité en bouteille et passe moins de temps en fût, ce qui lui confère une couleur plus claire et une durée de vie plus longue.

Il faut élaborer le vin absolu, uniquement sur un site absolu, dans un millésime absolu, uniquement à base de furmint produit par de très vieilles vignes et uniquement en récoltant les grains d'aszú de la meilleure qualité.

CONCERNANT L'ASZÚ UN CHANGEMENT DE STYLE EST EN TRAIN DE S'OPÉRER ET DOIT AVOIR LIEU.







QU'EST-CE QUI DISTINGUE LE TOKAJI ASZÚ DES AUTRES VINS DE DESSERT D'AUTRES PAYS ?

Sa caractéristique la plus importante tient au fait qu'il provient d'un terroir au sol mince et riche en minéraux, qui laisse l'eau s'infiltrer et la retient, et qui est poreux et chaud. La vigne absorbe tant d'éléments minéraux et dans de telles proportions, que le tokaji en est d'autant plus facile à boire. Qu'un vin reste facile à boire avec une teneur en sucre résiduel de 200 g/l est sans précédent dans le monde, en effet les minéraux adoucissent le palais et affinent la fin de bouche, et si le vin est de bonne qualité, on a presque l'impression qu'il est sec. Le tokaji aszú est un produit complexe et concentré, qui vient de la nature, et si on le travaille bien, il émerveille le consommateur.

QUELLE EST LA PHILOSOPHIE VÉHICULÉE PAR L'ASZÚ ?

L'aszú communique l'idée de la pérennité. Il relie les époques entre elles, les vignobles étant cultivés depuis très longtemps, le furmint y est présent depuis lors, et le procédé de vinification date quant à lui d'au moins 500 ans. L'aszú nous permet de ressentir qu'il est une chose qui nous relie à la création, à la disparition et la renaissance des sociétés humaines. La région s'est plusieurs fois renouvelée socialement, ne serait-ce que depuis que j'ai vu le jour. C'est un sentiment inimitable quand nous allons dans le vignoble, que de sentir les pulsations de la nature, tous les petits cônes volcaniques et les flux d'énergie dans la vallée et tout le long des failles. Les visiteurs s'assoient au pied d'un vieux cep de vigne et restent contemplatifs, comme l'autre jour ce sommelier français, ému aux larmes d'avoir pu une fois dans sa vie déguster le vin au pied d'un vieux cep de vigne. La vigne est l'élément culturel, qui a occupé le plus de personnes depuis des millénaires, et dont les racines dans le meilleur des cas sont tellement profondes – parfois traversant jusqu'à 30 couches géologiques d'après les chercheurs -, que les énergies se développent en un système complexe et ont un pouvoir. Là, on touche déjà à la philosophie, mais en allant plus loin, on se rend compte que tout est énergie, et que nous aussi. La vigne, et plus particulièrement le vin, lié à un terroir spécial, aide à tout transmettre. La vie devrait consister en notre perception du monde : bien se sentir, sans contrariété, en surmontant nos problèmes. Ce sentiment, je l'ai vécu pour la première fois ici, dans la région de Tokaj, mais je ne l'ai compris qu'en Bourgogne. Les gens d'origine modeste, qui sont restés là-bas après la guerre, ont travaillé avec une foi incroyable. Le vignoble était pour eux un havre de paix à chaque occasion. Ils se retiraient dans les vignes, d'ailleurs pour la même raison que moi, un lieu où ils pouvaient ne plus penser à rien et être heureux. Le vin doit, dans la mesure du possible, retransmettre ce pouvoir du vignoble. Nous devons nous livrer entièrement à lui, libérer toutes nos énergies positives. Celui qui visite ces lieux, ces parcelles regorgeant d'énergie, s'arrêtera, ne pourra se résoudre à les quitter et commencera à se sentir bien.

**LA VIE DEVRAIT CONSISTER EN NOTRE PERCEPTION DU MONDE :
BIEN SE SENTIR, SANS CONTRARIÉTÉ, EN SURMONTANT NOS PROBLÈMES.**





AUTEUR : JOHN SZABÓ MS CRÉDITS PHOTOGRAPHIQUES : ISTVÁN BALASSA, LŐRINC SZENDEFF

VINS VOLCANIQUES

CÉPAGES CARACTÉRISTIQUES

BIEN QU'IL N'Y AIT PAS DE VOLCAN ACTIF EN HONGRIE, LE TERRITOIRE A UN PASSÉ GÉOLOGIQUE RICHE EN ACTIVITÉ VOLCANIQUE. LE BASSIN DES CARPATES ENTOURÉ PAR LA CHAÎNE DE MONTAGNES DU MÊME NOM ÉTAIT CARACTÉRISÉ PAR UNE ACTIVITÉ VOLCANIQUE PARTICULIÈREMENT INTENSE, DEPUIS LA PÉRIODE SUIVANT L'EXTINCTION DES DINOSAURES JUSQU'À IL Y A QUELQUES MILLIONS D'ANNÉES. LES INNOMBRABLES MONTS D'ORIGINE VOLCANIQUE ET LES SOURCES THERMALES NATURELLES ET D'EAUX RICHES EN MINÉRAUX TÉMOIGNENT DE CETTE PÉRIODE PASSÉE SUR TOUT LE TERRITOIRE.

HAUTS-PAYS DU BALATON

Le lac Balaton, communément appelé « la mer hongroise », est un reste d'une étendue d'eau bien plus grande, la mer de Pannonie d'antan. La rive nord du Balaton, offrant des paysages sublimes, est considérée depuis des siècles comme l'un des plus beaux sites du pays. On perçoit dans cette région les traces du passé volcanique alors si significatif : des collines de basalte pyramidales, aux formes étranges, qui s'élèvent de la plaine. Dans cette région appelée Zone Volcanique du Bakony et Haut-Balaton (BBVT) les géologues ont répertorié plus de cinquante points d'éruption.

Les vins à l'appellation d'origine « Hauts-Pays du Balaton » (Balaton-felvidék) sont produits dans la région au nord-ouest du lac. Une plus petite partie de cette zone est le lieu de production des vins à l'appellation d'origine « Badacsony ». Les meilleurs vins des Hauts-Pays du Balaton viennent des coteaux qui entourent le bassin de

Kál, en particulier du mont Noir (Fekete-hegy), qui s'élève du bassin comme une presqu'île volcanique. L'appellation d'origine « Badacsony » couvre un espace bien plus restreint : le mont portant le même nom, planté de vignobles et le village qui s'étend à son pied. L'appellation d'origine est également attribuée aux vins produits de vignobles sur des monts volcaniques voisins - Szent György, Szigliget, Csobánc, Gulács, Hörög ou bien Tóti, pour ne citer que les plus connus - bien que ceux-ci ne constituent pas officiellement des sous-régions de Badacsony.

En plus du terroir basaltique riche en éléments minéraux en tous genres, les conditions climatiques créés par les eaux chaudes et peu profondes du lac, très comparables au climat méditerranéen, parfaitement propices à la culture des oliviers, des figuiers et de la vigne, jouent un rôle clé dans la qualité des vins produits dans cette zone.



LES VINS

Le vin le plus réputé de cette région est l'olaszrizling : un vin corpulent, avec des notes de pamplemousse, très tendre et appréciable ; le fleuron des vins produits sur ce terroir volcanique est le kéknyelű qui présente des notes fumées et silicées, de miel, avec une acidi-

té titillante et une grande teneur en extraits. Le rizling classique est appelé en hongrois rajnai rizling, un vin plutôt sec, moyennement corpulent. Le szürkebarát, une spécialité traditionnelle du vignoble de Badacsony, est particulièrement corpulent et savoureux.

SOMLÓ

C'est non loin du lac Balaton au nord que se trouve une butte d'origine volcanique : le mont Somló. Surplombant en solitaire la plaine principalement couverte de champs agricoles, il témoigne du passé géologique de plusieurs millions d'années de la région : alors que le sol s'est érodé tout autour de lui durant des siècles, son chapeau de basalte a protégé de l'érosion les couches inférieures qui le composent. Mais ce mont fut aussi le témoin d'autre chose : de la culture de la vigne qui est pratiquée sur ses coteaux depuis 2000 ans – plusieurs des vins blancs les plus particu-

liers sont élaborés ici. L'appellation « Somló » est le plus petit territoire viticole de Hongrie, elle est attribuée aux vins blancs secs, ou plus rarement doux, qui sont produits sur les coteaux même du mont Somló. Si aujourd'hui ce mont est recouvert de vignes de tous les côtés, historiquement, ce sont les vignobles du versant exposé au sud qui donnent la meilleure qualité – on y trouve les vignobles comme Szent Ilona, Apátság et, certainement le plus renommé d'entre tous, d'où les vins ont reçu tant de récompenses depuis des siècles : Aranyhegy.

CÉPAGES ET VINS

Comme dans les régions du lac Balaton, on produit dans la région de Somló principalement des vins mono-cépage. Les vins sont corpulents, et particulièrement puissants, grâce à la typicité du terroir, aux cépages de caractère, ainsi qu'au savoir-faire viti-vinicole hérité de traditions séculaires. Les meilleurs vins peuvent être vieillis pendant des dizaines d'années. La vinification et l'élevage du vin en fûts de chêne – en général de 500 litres minimum, en général vieux (parfois très vieux) – de longue durée, suivis d'un vieillissement complémentaire en cuve ou en bouteille, est une pratique courante. Le vin le plus emblématique de Somló est le juhfark. Le juhfark, bien qu'aillant des saveurs plutôt neutres, se caractérise par la nette apparition marquée du terroir, une acidité puissante et une teneur en extraits élevée ; sa forte acidité ne s'adoucit que grâce à un

élevage de longue durée. Les producteurs ne déclarent pas par hasard aussi souvent que « les vins de Somló ont besoin d'oxygène et de temps pour que leur potentiel se mette en valeur ». Il n'est pas rare qu'ils contiennent encore quelques grammes de sucre résiduel lors de la mise en bouteille.

Le furmint est peut-être le plus formidable des cépages blancs cultivés en Hongrie. La matière première vendangée de cette variété cultivée dans le vignoble de Somló offre une gamme étonnamment complexe de saveurs aux notes aromatiques et végétales, salées, non fruitées, terreuses. Le hárslevelű de Somló présente le visage plus doux, plus savoureux et moins minéral du mont, tandis que l'olaszrizling nous révèle des notes relativement tendres et fruitées, qui, avec le temps, rappellent le parfum d'huile.

LE FURMINT EST PEUT-ÊTRE LE PLUS FORMIDABLE DES CÉPAGES BLANCS CULTIVÉS EN HONGRIE.



TOKAJ

Tokaj se trouve de l'autre côté de la Hongrie, à la pointe nord-est du pays, au pied du massif du Zemplén encerclé par les rivières Hernád, Bodrog et Tisza qui descendent des Carpates, en bordure immédiate de la Grande Plaine. Le massif du Zemplén, partie d'une chaîne de montagnes d'origine volcanique en bordure nord de la Hongrie, est le paradis des volcanologues : ils peuvent y étudier des cratères complexes, des dômes de lave, des fissures et des coulées de laves volcaniques, des centaines de formations géologiques dues à des stratovolcans et des activités post-volcaniques. La région viticole de Tokaj-Hegyalja, du nom de la ville située au pied du mont Kopasz (Kopasz-hegy), culminant à 512 m, le point le plus élevé de cette chaîne montagneuse, témoin du passé volcanique de la zone, s'étend sur la terre des volcans

aujourd'hui éteints. C'est ici qu'est produit depuis au moins 500 ans maintenant le vin le plus célèbre de Hongrie : le tokaji aszú, vin liquoreux naturellement doux ; des dizaines de vignobles se sont vu attribuer une dénomination et une classification dans le premier système d'appellation d'origine contrôlée du monde, datant de 1737.

Il est incontestable, qu'avec son terroir volcanique, ses cépages autochtones, ses systèmes de caves sous-terraines labyrinthiques serpentant sur des kilomètres et ses traditions vinicoles séculaires, Tokaj constitue un des patrimoines particulièrement précieux de notre monde. C'est également l'avis de l'UNESCO, et pour cela elle a inscrit la région viticole de Tokaj-Hegyalja sur la liste du Patrimoine mondial de l'humanité en 2002.

**TOKAJ SE TROUVE AU PIED DU MASSIF DU ZEMPLÉN,
ENCERCLÉ PAR LES RIVIÈRES HERNÁD, BODROG ET TISZA,
EN BORDURE IMMÉDIATE DE LA GRANDE PLAINE.**



AUTEUR : DÓRA ZELENA CRÉDITS PHOTOGRAPHIQUES : LÓRINC SZENDEFF

LES ALTERNATIVES

AU VIN

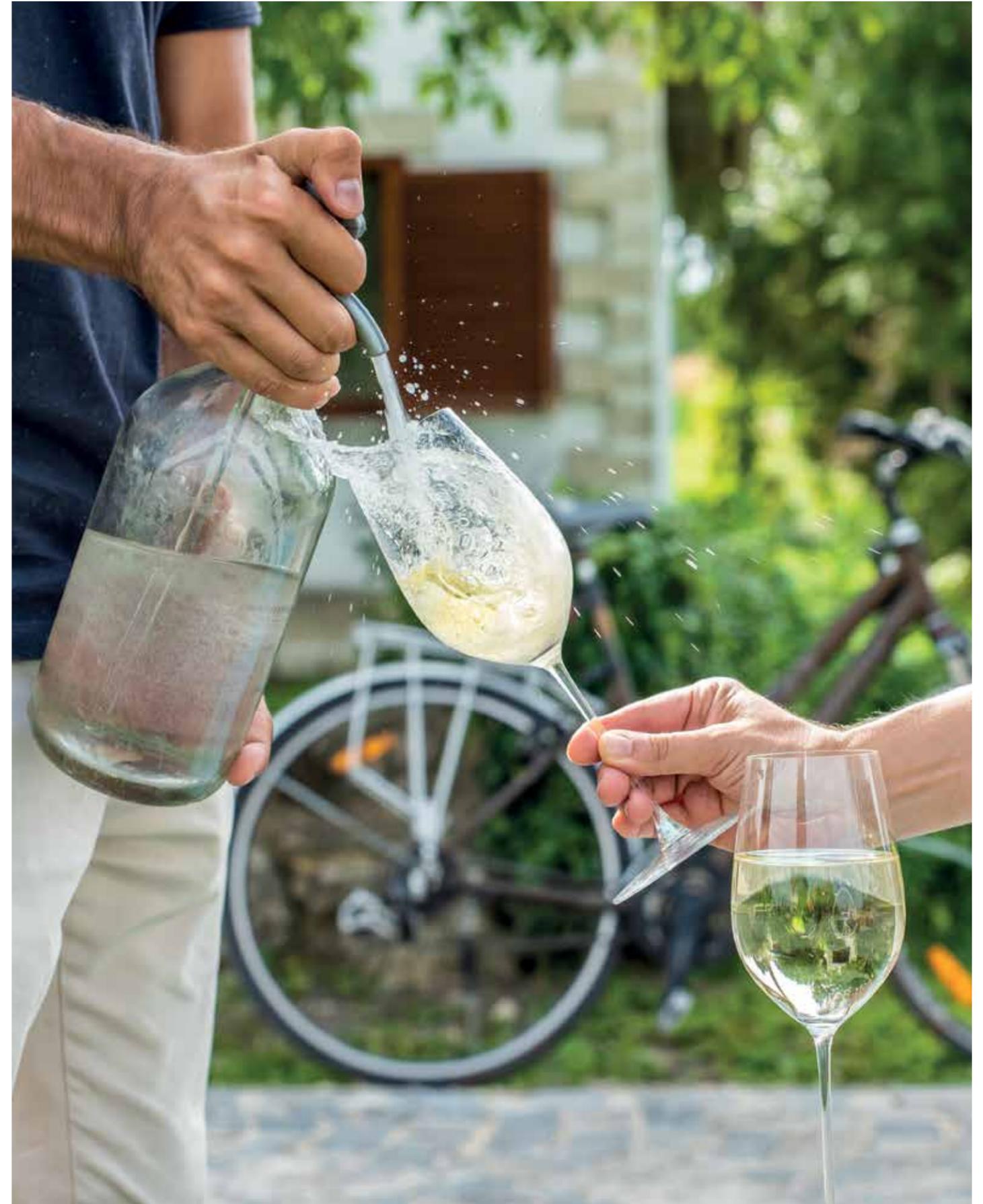
LA RELATION QU'ENTRETIENNENT LES HONGROIS AVEC LEURS VINS EST TRADITIONNELLEMENT PRIVILÉGIÉE. ELLE A INSPIRÉ BIEN DES ÉCRIVAINS ET POÈTES. NOMBRE D'OEUVRES LITTÉRAIRES CHANTENT LES LOUANGES DU VIN HONGROIS.

Les Hongrois sont fiers de leur culture viticole séculaire, preuve en sont ces vers de l'hymne national faisant référence au vin, en particulier au nectar de Tokaj. Le vin étant apprécié à ce point, il est naturel qu'en Hongrie il soit présent sur les tables de fête, comme par exemple le tokaji aszú. Cependant, cela ne signifie nullement que l'on sort les verres et les bonnes bouteilles exclusivement pour les grandes occasions. La vie en société, les événements en communauté, les soirées entre amis et les festivals sont autant d'occasions de boire du vin, il y a aussi énormément d'autres façons différentes d'en consommer.

Le fröccs accompagne facilement les rencontres détendues entre amis. La boisson gazeuse rafraîchissante préparée à base d'eau gazeuse et de vin mélangés dans des proportions variables compte presque comme une boisson nationale en Hongrie. Lors des festivals, lors des concerts, dans les lieux de divertissement, le fröccs rosé est de nos jours l'une des boissons les plus populaires, il en existe même de nombreuses autres versions parfumées. Le vin blanc sec est toutefois l'ingrédient de base traditionnel du fröccs. Les proportions classiques sont 2 dl de vin avec 1 dl d'eau gazeuse, il est appelé grand fröccs « nagyfröccs », mais il est servi en Hongrie dans bien d'autres proportions et sous divers noms, dont le nombre n'est limité, que par l'imagination de chacun. Par exemple le pas allongé « hosszúlépés », qui est composée d'un décilitre de vin et de deux déci-

litres d'eau gazeuse, ou le vice-concierge « viceházmester », qui contient deux décilitres de vin et trois décilitres d'eau gazeuse.

En pratique on peut commander un fröccs dans chaque lieu de restauration du pays, on en trouve partout, où qu'on aille. Certains bars à vins proposent même des spécialités, comme le fröccs rosé au sirop de lavande ou le fröccs blanc au sirop de sureau. Toutefois les bars à vins doivent leur popularité moins à ces boissons qu'au large choix de grands vins qu'ils proposent sur leur carte. À Budapest la culture des bars à vins s'est développée de façon proportionnelle à l'accroissement de l'intérêt pour les grands vins. Dans ces endroits qualitatifs les clients peuvent faire un vrai voyage dans l'univers des saveurs, en effet ils peuvent y déguster typiquement des vins moins connus des régions viticoles les plus reculées du pays, souvent accompagnés de bouchées gourmandes. Tout comme il est agréable de se désaltérer dans la chaleur de l'été avec un bon fröccs bien frais, en hiver par temps neigeux en se promenant entre les cabanes des marchés de Noël il n'y a pas mieux pour se réchauffer qu'un vin chaud, dont le parfum épicé nous attire. Le vin chaud peut être préparé à partir de vin rouge, blanc ou même de vin rosé, il est, grâce à ses saveurs de cannelle, de clou de girofle, de miel, un incontournable de la saison hivernale. Dès l'arrivée des fraîches températures, en plus des marchés de Noël le vin chaud est présent sur les cartes de pratiquement tous les bars et cafés.



AUTEUR : DÓRA ZELENA CRÉDITS PHOTOGRAPHIQUES : PÉTER ZELNIK

LE PAYS DES FESTIVALS DU VIN

LA HONGRIE FOISONNE CHAQUE ANNÉE DE FESTIVALS CONSACRÉS À LA GASTRONOMIE ET AUX VINS, TOUTES SORTES D'ÉVÉNEMENTS ATTENDENT LES TOURISTES GOURMETS AUX QUATRE COINS DU PAYS.

Il s'agit d'événements thématiques, généralement autour des plats traditionnels hongrois, des viandes, des fromages, des légumes et des fruits, mais aussi des festivals du vin, de la bière et de la pálinka, ou encore de journées consacrées aux plats ou aux boissons propres et typiques d'un village ou d'une région.

Quelques exemples : la fête de la saucisse à Debrecen, appelée Debrecziner Gourmet, le festival de la saucisse de Csaba, qui est organisé depuis plus de 20 ans chaque année dans la ville de Békéscsaba, le festival international du poisson de la Tisza, où tout tourne autour des poissons et de la soupe de poisson de Szeged, le festival du vin de Szeged, quand on peut déguster en un lieu les styles et les vins de toutes les régions viticoles du pays, le festival de l'ail des ours d'Orfű, l'occasion de se concentrer sur cette herbe aromatique et les plats cuisinés avec, les semaines du vin de Balatonfüred, où l'on trouve le meilleur des vins de la région Balatonfüred-Csopak, le festival Garda de Tihany, le festival du Sandre de Szigliget ou les journées du vin de Győr. Ces événements sont en général accompagnés d'animations culturelles et artistiques, de marchés d'artisanat et de productions musicales, autant de facettes supplémen-

taires pour agrémenter un peu plus ces festivals. Parmi les festivals du vin les plus importants on compte le festival du vin de Budapest, également bien apprécié des visiteurs étrangers, le festival du vin effervescent et du vin de Budafok, le festival du vin de Szeged ainsi que la fête du Bikavér d'Eger. Parmi ceux qui attirent le plus de visiteurs, on peut mentionner le Pique-nique d'Etyek, événement organisé quatre fois par an, mais aussi Rosalia, le Borangolás d'Avas à Miskolc et le festival Bor, Mámor, Bénye dans la région de Tokaj. D'autres manifestations représentent une catégorie à part entière, au cours desquelles les producteurs ont l'occasion de présenter leurs vins non seulement aux spécialistes, mais aussi à un public initié, et où les visiteurs peuvent approfondir leurs connaissances en participant à des ateliers et à des dégustations thématiques : les plus populaires de ces événements sont ceux organisés par Winelovers et Borjour, ainsi que VinCE Budapest. Enfin, les vrais sportifs pourront combiner leurs passions pour le vin et pour la course à pied en participant au semi-marathon de la région viticole de Szekszárd, à la course des vignobles de Palkonya ou encore au marathon du rosé à Villány.



AUTEUR : VERA SZÜCS-BALÁS CRÉDITS PHOTOGRAPHIQUES : ÁRPÁD PINTÉR

VIN DANS LA VILLE

DEPUIS QUELQUES ANNÉES, BUDAPEST EST DEvenu UNE DESTINATION PRISÉE DES TOURISTES, EN GRANDE PARTIE GRÂCE À SA PÉTILLANTE VIE CULTURELLE ET SON OFFRE GASTRONOMIQUE RICHE.

Une particularité locale par exemple, l'univers des cafés-ruines (ce sont des cafés et bars agréables installés dans d'anciens immeubles d'habitation et dans leurs cours) est un milieu trépidant, à découvrir. Les bars à vin de la capitale et des grandes villes de province sont de la même façon devenus des endroits prisés, où les amateurs de vin sont accueillis dans un cadre soigné avec une offre de vins riche. La particularité de ces lieux réside dans le fait que les besoins des connaisseurs sont satisfaits tout autant que ceux des simples consommateurs, en effet dans leur large offre on peut fréquemment rencontrer des vins spéciaux, des vins uniques, de parfaite qualité et disponibles souvent en quantité limitée, produits par des domaines émergents, tout autant que l'on y trouve des styles de vins communément appréciés et des cépages caractéristiques de leur terroir. Partie intégrante du service des bars

à vin, en complément des vins, le consommateur pourra s'enrichir d'informations intéressantes sur les vins dégustés, leurs caractéristiques, leurs procédés de fabrication et, bien sûr, sur le producteur lui-même, ce qui rappelle l'ambiance des visites et dégustations faites au domaine. Les bars à vin organisent parfois des soirées thématiques avec la présence des producteurs, introduisant ainsi en ville l'expérience des visites de vignobles et de la rencontre avec le producteur, de nombreux bars quant à eux construisent leur offre conséquente en mettant l'accent sur une région particulière, un style de vin ou un cépage particulier. Qu'il s'agisse de la participation à un programme organisé ou d'une conversation agréable après-midi entre amis accompagnée d'un verre de vin hongrois spécial, le temps passé dans un bar à vin constitue sans aucun doute une expérience unique.

LES BARS À VIN ORGANISENT PARFOIS DES SOIRÉES THÉMATIQUES AVEC LA PRÉSENCE DES PRODUCTEURS.



PLATS : LÁSZLÓ HEZL CRÉDITS PHOTOGRAPHIQUES : LÓRINC SZENDEFF

LES VINS ET LES PLATS

EN ÉTÉ COMME EN HIVER

LES 22 GRANDES RÉGIONS VITICOLES DE LA HONGRIE PROPOSENT UNE OFFRE PASSIONNANTE ET HAUTE EN COULEUR, DE SORTE QUE L'ON PEUT PRESQUE TOUJOURS TROUVER LE VIN HONGROIS QUI S'HARMONISE AVEC CHAQUE PLAT. IL VAUT LA PEINE D'ÉPROUVER CETTE DIVERSITÉ AFIN DE TROUVER LES COMBINAISONS QUI CORRESPONDENT VÉRITABLEMENT À NOS GOÛTS. IL EXISTE, BIEN SÛR, DES DUOS QUI CONSTITUENT UN BON DÉPART POUR CE VOYAGE DANS L'UNIVERS DES SAVEURS.

VIN EFFERVESCENT CHARDONNAY D'ETYEK

Le climat relativement frais et le terroir calcaire intéressant de la région d'Etyek assurent une matière première idéale pour la production de vins effervescents selon la méthode traditionnelle à base de chardonnay.

Grâce à son caractère vif et élégant, ainsi qu'à son long élevage sur lies, ce vin effervescent est

l'accompagnement idéal de toutes sortes de poissons d'eau douce. Il est particulièrement intéressant avec la truite, puisque sa fraîche acidité, et ses saveurs complexes mais légères à la fois, équilibrent parfaitement la richesse de la chair de poisson ainsi que le caractère croquant agréablement aigre-doux des légumes-racines.

IL EST INTÉRESSANT DE LE GOÛTER AVEC DE LA TRUITE GRILLÉE, GARNIE DE LÉGUMES-RACINES.



JUHFAK DE SOMLÓ

Somló est l'une des plus spéciales régions viticoles volcaniques, ses vins présentent un caractère minéral marqué. Le grand classique de cette région est le juh fark, qui grâce sa fraîche acidité, son caractère neutre et sa minéralité s'associe bien à des hors-d'œuvre ou des fromages typés. La saveur forte du fromage de chèvre est en harmonie avec la minéralité de Somló, quand la neutralité du juh fark relève les arômes caractéristiques du caviar d'aubergine vers une dimension encore plus captivante.

LES PLATS PRÉPARÉS AVEC NOS FROMAGES DE MONTAGNE, PAR EXEMPLE LE CAVIAR D'AUBERGINE AU FROMAGE DE CHÈVRE, SONT ACCOMPAGNÉS À MERVEILLE PAR LE JUHFARK.

OLASZRIZLING DU LAC BALATON

C'est l'un des cépages les plus prisés de Hongrie, que l'on rencontre dans de nombreuses régions viticoles, mais le grand classique reste toutefois celui du Balaton. Ses saveurs pures, légères, dynamiques deviennent caractéristiques grâce à un arrière-goût fleuri, et agréablement parfumé à l'amande, il est l'accord parfait des plats légers à base de volaille et les salades. C'est le choix idéal avec la soupe au poulet de Dörgicse, dans laquelle, parmi les autres légumes, la fraîcheur croquante des petits pois et le goût agréablement acidulé de la crème fraîche sont en harmonie avec la structure et les saveurs du vin.

SES SAVEURS PURES, LÉGÈRES, DYNAMIQUES DEVIENNENT CARACTÉRISTIQUES GRÂCE À UN ARRIÈRE-GOÛT FLEURI ET AGRÉABLEMENT PARFUMÉ À L'AMANDE.



TOKAJI FURMINT

Le furmint est le vin sec fer de lance de la région viticole de Tokaj. Grâce à son caractère riche, complexe et minéral, il peut même tenir son rang avec des plats de viande consistants. On peut ainsi résolument le servir avec une combinaison de filet mignon rôti et de foie de canard, servi avec une sauce aux cariolettes et une garniture de pommes. La sauce aux cariolettes forme une parfaite harmonie avec les notes beurrées du furmint vieilli en fût, la minéralité salée de ce-dernier et son acidité dynamique avec le filet mignon rôti et les saveurs riches du foie de canard, ainsi qu'avec le caractère acidulé des pommes.

**GRÂCE À SON CARACTÈRE RICHE,
COMPLEXE ET MINÉRAL,
CE VIN PEUT MÊME TENIR SON RANG AVEC DES
PLATS DE VIANDE CONSISTANTS.**



LE KADARKA ROSÉ DE SZEKSZÁRD

Le kadarka rosé de Szekszárd est une véritable botte secrète avec une échine de porc grillée. Son léger caractère fruité et son arôme épicé espiègle forment une association toute aussi parfaite avec une échine saisie à point, que servi avec une salade à la mode palóc. Dans ce duo, le kadarka rosé met en exergue les notes finement épicées du steak et accompagne les saveurs de la salade de façon harmonieuse.

**LE KADARKA ROSÉ DE SZEKSZÁRD
EST UNE VÉRITABLE BOTTE SECRÈTE
AVEC UNE ÉCHINE DE PORC GRILLÉE.**



EGRI BIKAVÉR (SANG DE TAUREAU)

L'egri bikavér est notre vin à la fois fruité facile à boire mais aussi capiteux, que nous pouvons aussi proposer sans souci avec les plats les plus copieux. Il forme une association parfaite avec les cuisses et le magret de canard, accompagnés de nouilles de patate douce et de topinambour. La corpulence du vin, sa teneur riche en tanins et son acidité, ainsi que ses saveurs complexes et épicées équilibrent bellement le goût caractéristique et l'abondance du plat.

**LES CUISSES DE CANARD ACCOMPAGNÉES
DE PATATES DOUCES S'ACCORDENT BIEN
AVEC LES NOTES FRUITÉES DE L'EGRI BIKAVÉR.**



CABERNET FRANC DE VILLÁNY

Le cabernet franc de Villány est notre vin corsé, et à la fois étonnamment épicé, il accompagne parfaitement les plats traditionnels à base de viande. C'est un couple vraiment harmonieux si on le propose avec un ragoût de pieds de porc, la viande bien juteuse et s'accorde parfaitement aux saveurs finement épicées et fruitées du vin.

IL ACCOMPAGNE PARFAITEMENT LES RAGOÛTS.



TOKAJI ASZÚ 6 PUTTONYOS

Le tokaji aszú vaut bien un dessert à lui tout seul. Grâce à ses saveurs uniques, extraordinairement riches, mais sans être lourd, l'aszú est considéré comme l'un des meilleurs vins de dessert au monde. Ses notes caractéristiques d'abricots secs, de miel, de fleurs ainsi que sa richesse, en font un accord excellent avec une pâtisserie aux coings et aux noix, mais outre les desserts, il accompagne également à merveille le foie gras d'oie et les fromages bleus.

**EXCELLENT ACCORD AVEC UNE TARTE
AUX COINGS ET AUX NOIX.**



AUTEUR : GÉZA IPACS CRÉDITS PHOTOGRAPHIQUES : ÁRPÁD PINTÉR

ARCHITECTURE DES CAVES

EN HONGRIE

EN HONGRIE L'ARCHITECTURE DES CAVES PRÉSENTE UNE IMAGE VARIÉE.
DES RANGÉES DE CAVES DE PLUSIEURS CENTAINES D'ANNÉES
À L'ARCHITECTURE FONCTIONNELLE EN PASSANT PAR LES CAVES
D'AUJOURD'HUI AUX TRAITS ARCHAÏSANTS,
PRESQUE TOUS LES STYLES SONT REPRÉSENTÉS.



ARCHITECTURE DES CAVES EN HONGRIE

Les vieilles caves datant des temps anciens portent les notes stylistiques de leur époque, caractérisées par l'utilisation de pierres et de matières premières locales, avant même que ne soient présents les signes indiquant une réflexion, un style propre à chaque chais. La nature architecturale des chais a changé ces dernières années, la nouvelle attente qui émerge est de créer une synergie entre le style architectural d'une part, et l'image du domaine et le style du producteur d'autre part. Parmi les solutions architecturales récemment utilisées, on notera la présence fréquente du style archaisant, fait de voûtes couvertes de briques.

C'est le cas notamment, entre autres, dans les caves Takler et Bodri, à Szekszárd. Outre cela, voient aussi le jour des ouvrages d'architectes contemporains, comme par exemple le hangar à tracteurs du domaine Disznókő, considéré comme une référence au niveau international ou l'ensemble architectural du domaine Kreinbacher construit récemment.

Le bâtiment aux utilisations multiples et complexes du domaine de Tibor Gál à Eger compte pour la nouvelle génération, il constitue un superbe exemple de la réflexion contemporaine dans l'architecture des caves.

LA NATURE ARCHITECTURALE DES CHAIS A CHANGÉ CES DERNIÈRES ANNÉES, LA NOUVELLE ATTENTE QUI ÉMERGE EST DE CRÉER UNE SYNERGIE ENTRE LE STYLE ARCHITECTURAL DES CAVES, ET L'IMAGE DU DOMAINE ET LE STYLE DU PRODUCTEUR.



CRÉDITS PHOTOGRAPHIQUES : ÁRPÁD PINTÉR

MADE IN HUNGARY

COMMUNAUTÉ POUR LA HAUTE GASTRONOMIE

LES ACTEURS MARQUANTS DU PAYSAGE GASTRONOMIQUE HONGROIS ONT DÉCIDÉ DE CRÉER UNE COMMUNAUTÉ QUI FÉDÈRE LES MEILLEURS RESTAURANTS DU PAYS. L'OBJECTIF DE CETTE INITIATIVE EST D'ASSOCIER EN PAIRE DEUX DES PRODUITS LES PLUS PRESTIGIEUX DE LA GASTRONOMIE HONGROISE, RECONNUS AU NIVEAU INTERNATIONAL, AVEC LA COLLABORATION DES MEILLEURS CHEFS HONGROIS.

La première de ces paires de produits est le foie gras de canard, et le fleuron de l'industrie viticole hongroise, le tokaji aszú 6 puttonyos. Cette association est connue de tous, mais n'était présente durant les dernières décennies dans l'offre gastronomique hongroise que sous forme de concept. La mission de Made in Hungary est de replacer ces produits locaux incontestables dans un nouveau contexte avec la participation des chefs hongrois les plus doués, créant ainsi un niveau de qualité unique, qui peut faire son apparition sur les cartes des restaurants comme une nouvelle catégorie compréhensible au niveau national et international. Le plat portant le label Made in Hungary est l'association de 35 à 60 grammes de foie de canard ou de terrine de foie de canard et de 2 cl de tokaji aszú 6 puttonyos, selon la création propre du chef de chaque restaurant. Nous avons posé quelques questions aux fondateurs de cette initiative.

LA MISSION DE MADE IN HUNGARY EST DE REPLACER CES PRODUITS LOCAUX INCONTESTABLES DANS UN NOUVEAU CONTEXTE AVEC LA PARTICIPATION DES CHEFS HONGROIS LES PLUS DOUÉS.



ZOLTÁN HERCZEG

RESPONSABLE D'ÉDITION
DU DINING GUIDE

**POURQUOI EST-IL IMPORTANT DE DÉFINIR
LES INGRÉDIENTS HONGROIS DE QUALITÉ
SUPÉRIEURE ?**

Le socle de la culture gastronomique de toute nation est constitué des ingrédients les plus caractéristiques du pays (des régions). Leur qualité définit grandement la valeur gastronomique de la région en question.

**COMMENT ÉLARGIR LA LISTE DE MATIÈRES
PREMIÈRES UTILISABLES ?**

La richesse de l'agriculture hongroise offre de nombreuses possibilités à l'accomplissement du programme Made in Hungary. Les grands restaurants recourent déjà aujourd'hui à des ingrédients gastronomiques de premier choix pour constituer leur offre. Il n'y a plus qu'une étape à franchir pour qu'ils deviennent à l'avenir une des matières premières conforme à la stratégie d'une nouvelle association Made in Hungary.

QU'EST-CE QU'UN GRAND CHEF ?

Les chefs qui dirigent la cuisine des meilleurs restaurants du pays.

**QUELLE EST LA PERSPECTIVE DE CETTE
INITIATIVE ?**

L'initiative Made in Hungary met les produits locaux de grande qualité à la disposition des plus grands chefs hongrois, qui peuvent de fait offrir le plus haut degré de perfection gastronomique accessible. Forte de ce « message » la communauté est investie de cette importante mission de représenter la gastronomie hongroise et ses valeurs au plus haut niveau.

ZOLTÁN HAMVAS

PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE HONGROISE
DU BOCUSE D'OR

**POURQUOI LE LABEL « MADE IN HUNGARY »
A-T-IL ÉTÉ CRÉÉ ET QUE SIGNIFIE-T-IL ?**

Nous voulions créer une communauté de restaurateurs où seuls les chefs se représentent eux-mêmes et leur restaurant. Les chefs œuvrent ensemble à la promotion en Hongrie et à l'étranger des meilleurs ingrédients, produits et plats hongrois.

QUELS CHEFS PEUVENT DEVENIR MEMBRES ?

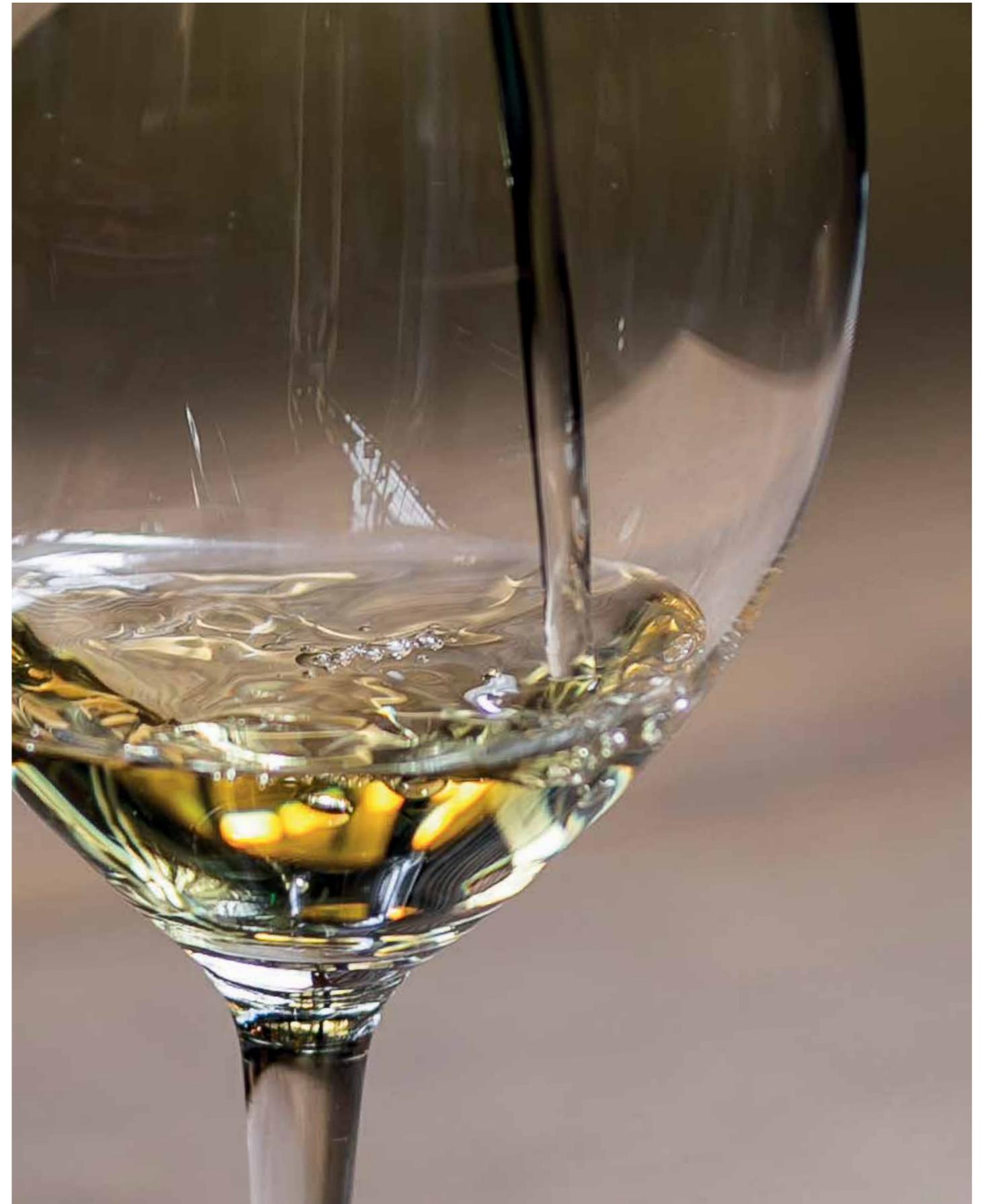
La première année, nous avons invité à cette réflexion commune les chefs des vingt meilleurs restaurants classés selon le guide gastronomique de référence en Hongrie. Durant la première année, eux sont membres du projet.

COMMENT ÉLARGIR CETTE LISTE ?

L'une de nos priorités est d'élargir le nombre des membres et que le plus grand nombre de chefs puissent rejoindre cette excellente initiative. Il n'y a qu'un seul critère : la qualité ! Les chefs déjà membres décident de l'élargissement en fonction des candidatures.

**OÙ PEUT-ON TROUVER LES PLATS
ÉLABORÉS ?**

Les créations figurent depuis le 26 février 2019 à la carte des vingt meilleurs restaurants du pays. Le foie de canard, le tokaji aszú 6 puttonyos et le chef sont les créateurs du mouvement « Made in Hungary ».





HUNGARIAN
TOURISM AGENCY

PRINCIPAUX COLLABORATEURS

Édité par l'Office du Tourisme de Hongrie
Dr. Zoltán Guller, Directeur général de l'Office du Tourisme de Hongrie
1027 Budapest, Kacsá utca 15-23.
+36 1 488 87 00

Édité par l'Office du Tourisme de Hongrie
Imprimé par Bonex Press Kft.

Photographié par :

István Balassa
Zsolt Batár
Attila Busák
Árpád Pintér
Lőrinc Szendeff
Péter Zelnik

Archives photographiques du bar à vins DiVino
Archives photographiques du Domaine Kreinbacher
Archives photographiques de l'Office du Tourisme de Hongrie