

BALASSA BOR

Tokaji Furmint Betsek

Furmint 100%

Hongrie, Tokaj



A la Renaissance, Louis XIV proclame « rois des vins, vin des rois » le fameux vin Tokaji Aszu, issu du vignoble de Tokaj.

Au nord-est du pays, le Tokaj se caractérise par son terroir unique façonné par un extraordinaire sol volcanique, son microclimat et ses cépages autochtones (les plus connus étant le furmint et l'hárslevelü). La région se trouve à la même latitude que la Bourgogne et possède un climat continental avec des étés chauds, des hivers froids, mais surtout des automnes chauds et brumeux propices au développement de la pourriture noble.

Le domaine Balassa a été créé en 2008 par Istvan Balassa. A ce jour, il recoupe 72 parcelles pour 17 hectares sur 4 villages. La production totale du domaine est de 40000 bouteilles par an. Les vins de Balassa révèlent les sols volcaniques de façon précise et sans détour. Un véritable Rubik's Cube de vendanges et de vinifications.

Istvan le perfectionniste décide de ne faire que des vins de la plus haute qualité possible que les cépages peuvent offrir. En résulte des Cuvées parcelaires divines comme Szent Tamas (Saint-Thomas) et Betsek produites sur des lieux-dits mythiques.

Le furmint, au débourrement précoce et à la maturité tardive, demande une surveillance de tous les instants. Ce cépage indocile à la peau charnue, qui rappelle que le Bottritys Cinerea peut être un ami comme un ennemi dans de telles conditions, s'exprime avec une profondeur aromatique envoutante.

Betsek est un cru parcellaire dans la commune de Mad, sur un sol de tuf rhyolitique et de quartz argileux. Istvan nous propose ici un Furmint d'un très haut niveau, issu de l'un des meilleurs vignobles de Tokaj, avec un élevage court en de 7 mois en barriques.

Le vin présente des saveurs profondes, comprenant des notes douces de pêches, de poires et de fleurs blanches, et des notes volcaniques riches et vibrantes pour couronner le tout. Raffiné et équilibré en tous points.

Alcool : 14%

Sucre résiduel : 7,3g/lit

A déguster avec des crustacés, des plats végétariens, des viandes blanches ou des poissons gras comme le saumon.

