

ROYAL TOKAJI

Tokaji Forditas 2016

100% Furmint

Hongrie



La région de Tokaji est réputée pour son terroir (sols volcaniques) et son climat (vents chauds de la plaine et brouillards automnaux des collines alentour et des rivières Bodrog et Tisza), rendant propices le développement du botrytis. Les conditions permettant la pourriture noble, le flétrissement des raisins, la concentration intense de sucre, d'acidité et d'arômes sont uniques à la région de Tokaji.

ROYAL TOKAJI, créée en 1990 est depuis devenue un des domaines emblématiques de TOKAJI.

Après des gelées printanières tardives, un bel été, et une bonne botrytisation en automne, la vendange des grains aszu a été excellente. Les baies étaient concentrées, avec une aromatique intense, et d'une qualité exceptionnelle, avec un équilibre précis entre richesse et acidité.

Forditas est un type de vinification traditionnelle de Tokaji où des pâtes aszu sont remises en macération sur un moult en fermentation. Dans le cas de cette cuvée Forditas, on a utilisé uniquement des pâtes de 6 puttonyos issus de grappes 100% furmint.

Après un re-pressurage et la fin de la fermentation, le vin a été mis en tonneaux hongrois de 500 litres dans la grande cave souterraine pour un élevage de 2 ans minimum.

Le vin a une robe magnifique, brillante et dorée, un nez puissant de fruits secs et de botrytis. En bouche il présente des notes de miel et de fruits à coques, avec un corps typique, de l'acidité et une belle structure.

Le très bel équilibre entre l'alcool (seulement 11,5%), l'acidité (10,92% !) et le sucre résiduel, le rendent très digeste, sans aucune lourdeur.

A servir frais avec la cuisine asiatique, des plats épicés et bien sûr en accompagnement de fromages bleus persillés.

Alcool : 11,5%

Sucres résiduels : 152g/l

Acidité : 10,92g/l

Production : micro cuvée « série limitée n°9 » de 4000 bouteilles de 50 cl



4 octobre 2022,
grappe en début de
botrytisation