

CHATEAU DE SAROSPATAK

Tokaji Aszu 6 Puttonyos 2003 (0.50L)

Vin blanc moelleux

Hongrie



Comme partout en Europe, et dans une moindre mesure dans la Tokajhegyalja (région de production des Tokaji), des températures élevées ont été enregistrées au cours de l'été 2003, qui ont ainsi amené les raisins à une maturité très précoce, jamais observée : vers mi-août pour le cépage Zéta et fin août-début septembre pour le furmint.

Le premier tri des grains sur le furmint commence à partir du 17 septembre et durera jusqu'à fin octobre. La qualité est au rendez-vous, mais la quantité reste faible. Jusqu'à la fin du mois de septembre, les tris se succèdent sur l'ensemble des parcelles de furmint dont la qualité du botrytis et du passerillage sont celles des grandes années.

Ces vendanges 2003 ont été comme souvent, longues, mais ont offert une belle diversité de grains aszú : les tris de septembre sont de nature passerillées alors que ceux du mois d'octobre montrent davantage un caractère botrytisé. Les grains passerillés ont été macérés avec du mout en fermentation, alors que les grains plus marqués par le botrytis cinerea ont été macérés dans du vin nouveau.

Cet assemblage a donné des vins fins et complexes, qui réunissent la puissance des grains passerillés aux arômes délicats du botrytis.

Seize années après sa vendange, ce Château Sarospatak 6 puttonyos 2003 est arrivé à sa phase de maturité, qui va se prolonger durant une bonne vingtaine d'années.

Il présente une robe brillante à reflets orangés, un nez intense, avec des arômes de fruits secs et de figue, le tout dans une complexité étourdissante. Il est concentré, puissant et gras en bouche avec une longue persistance aromatique où l'on distingue l'abricot sec, l'amande grillée et l'écorce d'agrumes.

Grande bouteille d'un millésime confidentiel.

Alcool : 11,76%

Sucres résiduels : 166 g/L

Extraits secs : 56,48 g/L