

CHATEAU DE SAROSPATAK

Tokaji Aszu 6 Puttonyos 2011 (0.50L)

Vin blanc moelleux

100% Furmint

Hongrie



C'est le premier millésime où il est possible de produire un 6 Puttonyos « de concours » depuis 2008. A noter que 2009 a donné quelques belles bouteilles, manquant toutefois assez nettement d'acidité. 2010 a donné des quantités de vin aszu minimales, mais avec des équilibres extraordinaires pour les meilleures.

Le millésime 2011 marque le retour aux grandes années traditionnelles où la maturité se fait lentement et permet une belle production des fameux grains aszu.

Ce vin est un aszu 100% Furmint, ce qui est assez rare. Le réchauffement climatique entraîne souvent également dans cette région une maturité du raisin hyper précoce, favorable à la production de vins blancs secs mais rendant beaucoup plus difficile l'élaboration des liquoreux traditionnels. Les années précoces rassemblent les années 2000 – 2003 – 2007 et 2009, et les années traditionnelles sont celles de 2002 – 2005 – 2006 – 2008 et 2011.

Splendide robe or claire, limpide et brillante. Le nez est fruité et particulièrement délicat. La bouche est d'une grande richesse aromatique, sans aucune lourdeur malgré ses 159g de sucres résiduels. Tout y est : une palette d'agrumes frais, une petite touche d'abricot sec et d'épices. La minéralité se laisse déjà deviner mais il va falloir attendre pour qu'elle prenne plus d'ampleur. La persistance aromatique est celle d'une grande année, avec cette belle acidité rafraîchissante qui nous enchante toujours avec les grands Tokaji.

Ce vin est à entrer impérativement en cave et à laisser mûrir quelques années.

Alcool : 12,5%

Sucres résiduels : 155 g/L