

CHATEAU DE SAROSPATAK

Tokaji Sarga Muskotalv 2013

Muscat à petits grains

Hongrie



Exceptionnelle vendange tardive de Muscat à petits grains.

Ceci est le dixième millésime de cette micro cuvée élaborée à partir d'un petit vignoble du sud de l'appellation, dans les environs de Tarcal.

Le «Sarga Muskotaly» est tout simplement le muscat à petits grains, qui compte pour environ 5% de la zone d'appellation Tokaji.

Sauf dans certains millésimes prolifiques, il ne s'agit que de quantités « artisanales ».

Cette cuvée a été vinifiée pour partie comme un «Aszu» et pour partie comme un Szamorodni doux.

Deux «tris» de raisins ont été effectués, le premier la deuxième quinzaine d'octobre 2013 avec un exceptionnel choix de grains secs (Aszu de pur muscat), ramassés grains par grains. Il est à noter que 2013 a été partout en Europe un millésime tardif. Le second tri a été effectué à la mi-novembre, avec une sélection de grappes entières de muscat toujours, très «botrytisées», presque complètement «aszutées».

Le premier tri de grains aszu a fait l'objet d'une macération traditionnelle dans du moût en fermentation composé de Muscat puis pressure immédiatement après. Le second tri a été pressure avec un petit pressoir, puis assemble au moût du premier tri. L'assemblage ainsi constitué a continué paisiblement ses fermentations et a poursuivi son élevage en cuve inox durant huit mois.

La robe du vin est claire, couleur paille avec reflets verdâtres. Le nez est tout en finesse. L'attaque du vin montre une belle fraîcheur et beaucoup de subtilité. Belle longueur savoureuse.

Excellente intégration des sucres résiduels grâce à une bonne acidité.

Ce vin atteindra son optimum à quatre ans d'âge.