

Le 15 mai 2025, la section œnologie du Foyer Rural de Quint-Fonsegrives a organisé une soirée « Dégustation de vins hongrois animée par Csaba Nagy, négociant de produits vinicoles de France et de vins fins de Hongrie ».

Csaba avait animé en 2024 une dégustation pour le compte de AFHMP.

Il revient donc cette année pour le plus grand plaisir des convives.

Les adhérents de AFHMP avaient été invités à cette soirée.

Prévue pour 45 participants, elle a fait salle comble.

Étaient aux programmes 6 vins hongrois :

1. un vin blanc sec de Somló élaboré en 2022 à partir du cépage juhfark par Tornai pincészet.
2. un vin blanc sec de Somló élaboré en 2021 à partir du cépage furmint par Tornai pincészet.
3. un vin rouge de Villány élaboré en 2017 à partir du cépage kéfrankos par Chateau Teleki.
4. un vin rouge doux de Mátra élaboré en 2020 à partir des cépages de merlot, cabernet franc et cabernet sauvignon par Bardos pincészet.
5. un vin blanc demi-doux de Tokaj élaboré en 2019 à partir du cépage hárslevelű par Bene pincészet.
6. un vin blanc aszù 5 puttonyos de Tokaj élaboré en 2016 par Bene pincészet.

Des membres de la section œnologie avaient préparé du körözött, un paprikás csirke et un mákos pite. Csaba avait porté un szalami Pick, un szalami de Gyula et des sajtos Tallér. La section œnologie s'était procuré du camembert, de la fourme d'Ambert et des pommes de terre.

Tous les convives étant installés par tables de 6, Csaba commence sa présentation en situant sur une carte de la Hongrie les 4 régions des vins de la soirée par rapport aux 22 régions de vin hongroises.

Le premier vin est jaune, un peu doré, limpide et brillant. On sent quelques arômes d'agrumes. Il fait penser à un Condrieu. Il a une attaque vive et est long en bouche. Son taux d'alcool est élevé. Il peut se boire en apéritif. Il se garde de 5 à 8 ans. Il est passé en fût de chêne.

Le deuxième vin est jaune, doré, limpide et brillant. C'est le premier cépage de Tokaj. On ressent des arômes très présents d'agrumes (citron) et des notes de bois. Il est très riche et harmonieux. Il est exceptionnellement long en bouche. Il est épicé. Il peut se déguster avec un munster.

Le troisième vin est rouge foncé, assez brillant. On sent des arômes de pruneaux et de sous-bois léger. Son attaque est harmonieuse. Il est rond et a des tannins non agressifs. Il est épicé. Il peut se garder 8 à 10 ans. Il accompagne bien le camembert.

Le quatrième vin est rouge et légèrement sucré. Il doit se boire plus frais qu'un rouge classique, sinon le sucre domine. Il est rouge grenat, peu brillant et peu limpide. On sent quelques arômes de fruits confits. Il peut se garder de 3 à 4 ans. Il peut accompagner un foie gras, du chocolat et des gâteaux à base de fruits rouges.

Après la dégustation de ces 4 vins, le paprikás csirke est servi. Csaba a souhaité le dissocier de la dégustation de vin en raison de crème fraîche dans la préparation de ce plat.

Le cinquième vin est doré, brillant et limpide. On ressent des arômes de fruits confits, de confiture de coing, de miel. Son taux de sucre est assez faible. On pense à un savagnin. En bouche, il est surprenant par sa finale pétroleuse. Il est court en bouche. L'attaque est légèrement sucrée, mais cette sensation disparaît rapidement. Il accompagne bien la fourme d'Ambert. Il accompagne bien l'époisse, les viandes blanches, les gâteaux aux mirabelles, les tartes aux poires et les glaces.

Le sixième vin est doré, brillant et limpide. C'est un vin élaboré à partir de 130 litres de vin de base et de 125 kg de raisins à grains nobles cueillis à la main un par un. Sa teneur en sucre

est de 120 à 150 grammes par litre. On peut le boire en apéritif, avec du foie gras, des gâteaux au pavot et du roquefort. Il se garde 25 à 40 ans debout. Il n'est pas vendu en Hongrie.