

**DÉGUSTATION DE VINS HONGROIS**

Histoire

**Ancien article du bulletin de l'association  
franco-hongroise de Midi-Pyrénées****Vins dégustés depuis septembre 2023**

14 septembre 2023	Kreinbacher Nagy Somló Juhfark 2015 13° Juhasz Eger egri bikavér Kékfrankos et kadarka 2011 13,5° Grand Tokaj szamorodni Furmint et harslevelű 2017 11°
23 octobre 2023	Patricius Tokaj sec Sárgamuskotály 2018 12,5° Gál Tibor Eger egri bikavér Cabernet franc, cabernet sauvignon, kékfrankos et kadarka 2016 13,5° Szaszi Badacsony Zeus 2021 10,5°
25 novembre 2023	Kereskedőház Tokaj szamorodni sec Furmint et hárslevelű 2008 13° Molnár Mór Generosa 2018 15° Grand Tokaj Sárgamuskotály 2016 11°
17 février 2024	Kvassay Villány Merlot 2011 13,5° Kvassay Villány Cabernet sauvignon 2011 14° Kreinbacher Nagy-Somló Olaszrizling 2021 12,5°
16 mars 2024	Szeremley Badacsony Kéknyelű 2006 13° Szászi Badacsony Kéknyelű 2022 12,5° Laposa Badacsony Kéknyelű 2021 13°
8 juin 2024	Szászi Balatonmellek Zenit 2022 13° Tornai Nagy-Somló Zenit 2022 13° Taschner Soproni Kékfrankos 2011 12,5°
13 décembre 2024	Château Hellha Tokaj Furmint 2016 11,5° Bognar Tokaj Furmint 2014 12° Château Derezsla Tokaj Furmint, kabar, muskotály 2016 12°
22 mars 2025	Part Pince Badacsony Ottonel muskotály 2020 12° Tarányi Badacsony Rajna rizling 2021 12° George Badacsony Furmint, rajnairizling, olaszrizling 2022 12°
11 avril 2025	Szászi Balaton Cserzsegi-fűszeres 2021 13° Bogdán Nagy Somló juhfark 2017 13° Château Teleki Villány Kékfrankos 2015 13°
23 mai 2025	Szászi Badacsony Harslevelű 2021 12,5° Château Teleki Villány Petit verdot 2017 13° Bárdos Mátra Ottonel muskotály 2024 11°
21 novembre 2025	Szászi Badacsony Furmint 2021 12,5° Szászi Badacsony Csókaszőlő 2022 12,5° Szászi Badacsony Rózsakő 2022 12°
14 mars 2026	Château Teleki Villány Petit verdot 2017 13° Szeremley Badacsony Rajnairizling, olaszrizling 2019 12° Kéreskedőház Tokaj aszú 3 puttonyos 1993 13°



## Un mot sur notre club dégustation

Nous sommes repartis pour une nouvelle année de dégustation de vins hongrois une fois par mois environ chez Michel Gauran. A la lecture de nos précédents bulletins vous vous êtes peut-être posé des questions sur ce club.

Attention, ce n'est pas uniquement goûter un vin puis un autre....Non ! Voilà comment ça se déroule :

Quelques jours avant la dégustation, vous recevez la liste des vins à déguster avec leur *pedigree* et les plats qui les accompagneront.



La soirée commence par une leçon de géographie viticole.

Michel sort sa carte de la Hongrie où vous devez situer la région des vins annoncés. Un grand silence ...

Certains trouvent la réponse.... parfois....! Il y a 22 vignobles en Hongrie dont les principaux sont dans les régions d'Eger, Villány-Siklós et Tokaj-Hegyalja. Michel nous raconte l'histoire remplie d'anecdotes de la région avec des indications sur le climat, le sol, les cépages.

Vient ensuite la dégustation de trois différents vins, toujours accompagnée d'excellents plats hongrois préparés par le club cuisine (le plus souvent par Michel et Claudette Gauran). Avec chaque vin il y a un plat différent. Vous pouvez aussi goûter tous les plats avec tous les vins (mais c'est un peu risqué si vous rentrez en voiture chez vous). Manger un plat particulier avec un vin peut changer complètement votre avis sur celui-ci.

Ayant dégusté un vin, vous devez noter sa limpidité, sa couleur, ses arômes, et sa saveur. Les avis sont très divers : certains trouvent des arômes liés aux fleurs sauvages, au caramel, aux agrumes, aux fruits secs (parfois un bouquet de serpillière, de pétrole, de chou, .....). Vous devez aussi dire le prix que vous seriez prêt à payer pour la bouteille.

A la dernière dégustation, les esprits s'échauffent, les avis se font plus fermes, les notes plus sûres et les éclats de rire plus soudains. Mais la dégustation est une chose sérieuse que nous prenons tous comme telle ! Notre ami Michel Ménis, œnologue par plaisir, apporte toujours les réponses à nos questions de néophytes .

La dégustation commencée vers 19 heures se termine entre 21 et 22 heures. Après une telle soirée on a envie de s'attarder...

Quelques jours après, vous recevez un compte rendu des vins que vous avez dégustés (aimés ou pas). C'est un excellent guide pour vos futurs achats ou votre prochain voyage en Hongrie. Michel n'oublie jamais d'ajouter les sites à visiter dans la région et, bien sûr, l'adresse des meilleures caves. Les dégustations chez Michel et Claudette, c'est un vrai voyage en Hongrie.....Merci beaucoup à vous deux.

Edmonde Grutchfield

