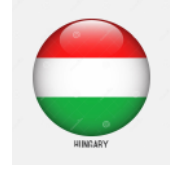




## DÉGUSTATION DE VINS HONGROIS

du 14 mars 2026



### Vins dégustés

**Château Teleki Villány Petit verdot 2017 13°**  
acheté (12€) à la cave de Csaba Nagy (NCS Pannonia Nancy)  
**Szeremley Borház Badacsony Rajnairizling, olaszrizling 2019 12°**  
(Offert) en vente chez Sinéoka à 13,5 €  
**Kéreskedőház Tokaj aszú 3 puttonyos 1993 13°**  
(offert par un ancien membre)  
(en vente chez iDealwine à 95,15 €)



**Dégustation du Château Teleki Villány Petit verdot 2017**, accompagné de tartinades (Tomates basilic, crème d'aubergines, crème de cèpes et rillettes de thon blanc aux confiterelles).

Le vin est limpide et brillant.

Sa couleur est cerise sombre, rubis très foncé, elle ne reflète pas son âge.

Au nez, on trouve des arômes de fruits rouges et de chocolat. L'alcool est présent. Les arômes sont peu développés, mais agréables. Au deuxième nez, il est plus expressif.

En bouche, il est un peu astringent, court en bouche.

Ses arômes et ses saveurs se développent après oxydation.

Dégusté avec le plat présenté pour le deuxième vin, il montre qu'il a du potentiel.

**Il est noté 13,3/20 par les convives.** L'accompagnement est peu apprécié.

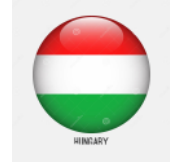
Note du producteur : Ce vin est nourri en fûts de chêne pendant deux ans. Il doit être dégusté à 18°C. Il est recommandé avec des plats à base de gibier.

Données relevées sur internet : Ce vin est à son apogée entre 2023 et 2028. Il doit être bu avant 2029.





## DÉGUSTATION DE VINS HONGROIS du 14 mars 2026



**Dégustation du Szeremley Borház Badacsony Rajnairizling, olaszrizling 2019**, accompagné d' plat d'entre-cuisses de poulet au vinaigre.  
Le vin est limpide et brillant.

Sa couleur est jaune paille clair.

Au nez, on a des arômes de pétrole, de citron. Il est un peu minéral.

En bouche : attaque fraîche, corps fluide sur le zeste d'agrumes. Finale avec petite touche d'amertume.

Le vin a été mieux apprécié avec le plat que seul.

**Il est noté 12,8/20 par les convives et 13,6 avec l'accompagnement.**

Note du producteur : Ce vin est floral. Ses acides délicats lui confèrent une belle finale. Il est vieilli en fûts de chêne. Il est frais et fruité.

Données relevées sur internet : Ses arômes frais de citron vert, de pomme verte et de poire, sa bouche équilibrée avec des saveurs de fruits, son acidité agréable, en font un choix idéal pour toutes les occasions spéciales.



### **Dégustation du Kéreskedőház Tokaj aszú 3 puttonyos 1993**

accompagné de cabécou, de roquefort et de tome des Pyrénées, puis de pannacota aux framboises.

Le vin est brillant et limpide avec beaucoup de dépôt sur la bouteille.

Sa couleur est brun ambré profond.

Au nez on trouve des arômes de miel, de cire d'abeille, d'abricots secs, de raisins secs, de café, de chocolat, de marron glacé.

En bouche, trop frais il ressemble à de l'eau sucrée, mais après réchauffement, on retrouve les saveurs d'un tokaj aszu.

L'accord est bon avec le roquefort, assez bon avec la tomme, mais pas avec les cabecous. L'accord est bon avec la pannacotas framboise.

**Il est noté 12,6/20 par les convives.**

Note du producteur : Ce vin élevé en fûts de chêne a des arômes et des parfums incomparables. Il doit être bu à 12°C, avec des desserts ou nature en apéritif.

Données relevées sur internet : Caractérisé par une robe ambrée, le Tokaj développe des arômes intenses de raisin sec, de miel et de châtaigne auxquels s'ajoutent, en bouche, un goût de pruneau, voire de chocolat. D'une longueur exceptionnelle, ces vins rares possèdent une extraordinaire capacité de vieillissement.

