

Quint Fonsegrives, le 04/05/25

NOUVELLE N° 9 2024-2025



1. Vie de la section
2. Soirée : Vins hongrois avec Csaba Nagy, hongrois et caviste
3. Inscription à la soirée

1. La vie de la section

➤ *La Soirée d'avril, «les vins de Cahors» du Château d'Eugénie*



Une animation vivante et précise sur le vignoble du « Château d'Eugénie », où Michel Holub, commercial du domaine, nous a présenté ses vins de Cahors certes puissants, mais arrondis et avec des tanins fondus.

Des vins bien travaillés et de qualité, qui ont réconcilié certains participants avec le vin de Cahors.

➤ **Le calendrier de l'année 2024-2025**

- **Vendredi** 13 juin : Fête de fin d'année.

Le voyage : samedi 17 mai

SENTIERS GOURMANDS EN CLAPE VIGNERONNE

Une balade pédestre et vigneronne, de 7 kilomètres, au cœur du massif de la Clape près de Narbonne. Elle alterne haltes gastronomiques et dégustations des vins de l'appellation dans un écrin de nature préservé surplombant la Méditerranée.

Nous sommes 33 à participer à cette sortie.

2. Vins hongrois avec Csaba Nagy, hongrois et caviste



La soirée sera animée par Csaba Nagy, caviste à Vandœuvre-les-Nancy et d'origine hongroise, plus exactement de la région du lac Balaton. Il a fait ses études au lycée viticole installé sur les rives du lac Balaton.

Passionné d'œnologie, il est membre de l'association « les Cavistes avisés ». Il organise des soirées de dégustation et intervient dans des groupes d'œnologie.

Le vignoble hongrois

La Hongrie, dans le bassin des Carpates, a une très ancienne tradition viticole, influencée par l'Asie centrale et la culture viticole romaine (on a trouvé des feuilles de vigne fossiles remontant à près de 15 millions d'années dans la région de Tokaj). Malgré les guerres et les troubles, rien n'est venu à bout du vignoble hongrois, qui a su reconstruire son identité viticole patiemment savamment.



La Hongrie est une terre propice à la vigne, tant par ses sols que son climat.



- Ses sols sont variés, on trouve des régions volcaniques, du loess, du sable, des sols forestiers bruns et argileux,
- Son climat est de nature continentale avec un été ensoleillé, un printemps et un automne assez froids et

un hiver rigoureux. La Hongrie compte environ 2 000 heures d'ensoleillement par an et plusieurs microclimats.

De nombreuses régions viticoles

Depuis 1990, le pays compte 22 régions viticoles, qui conservent leurs principaux types de vins et leurs traditions fondamentales depuis des siècles, la plus connue est la région de Tokaj.



Des cépages autochtones

La Hongrie est principalement un pays de vins blancs. Son vignoble comporte 70% de raisin de cuve blanc, 28% de raisin de cuve rouge et 2% de raisin de table.

300 cépages ont été répertoriés dans le pays, mais seulement 27 ont une production significative, certains ne sont utilisés que très localement.



Le kéfrankos est le nom hongrois du blaufränkisch autrichien, cépage à maturation tardive qui produit des vins rouges finement acidulés et tanniques aux notes de cassis. Il possède un bon potentiel de vieillissement



Le Juhfark est un cépage blanc d'origine hongroise, sensible au botrytis, au mildiou et au gel hivernal. Il produit des vins blancs acidulés et rustiques.



Le Furmint est un cépage blanc d'origine hongroise, à maturation tardive, sensible au gel mais résistant à la sécheresse. Il produit des vins blancs dorés, avec une acidité et une teneur élevée en alcool. Il est un cépage du tokaj.



Le hárslevelű est un cépage blanc originaire de Hongrie. Son nom signifie « feuille de tilleul », c'est un cépage de Tokaj. Il développe un arôme très fin de pollen et un goût fruité de fleur de sureau lorsqu'on en fait un vin sec. Ses vins sucrés sont robustes et intenses, avec des arômes de fumée et d'épices. Ils sont gras et parfois huileux.

Le Tokay

Le tokaj aszú est un vin blanc liquoreux venu des plaines brumeuses du vignoble de Tokaj-Hegyalja. Ce vin est issu des cépages Furmint, Hárslevelű et le Sárgamuskotály (muscat blanc à petit grains), cultivés sur des sols volcaniques.

Certaines années, ces raisins sont récoltés grains par grains après développement de la pourriture noble. On les ajoute à des fûts de vin de base, par paniers de 25kg appelés puttonyos, pendant la fermentation. La macération avec le vin de base dure 36 heures. Ensuite le mélange est pressé et le résultat doit être élevé au moins trois ans dont deux en fûts de chêne.

Le nombre de puttonyos par fût de vin blanc sec définit la classification du tokaj aszú : quatre paniers donnent un tokaj aszú 4 puttonyos et ainsi de suite, cinq paniers donnent un 5 puttonyos (120g de sucre par litre) et six paniers donnent un 6 puttonyos (150g de sucre par litre).

Pour l'Aszú Eszencia, ce vin rare et cher élaboré à partir des meilleurs raisins des grands millésimes doit avoir un minimum de 180g/L de sucre résiduel. L'Eszencia est

produit à partir du nectar très sucré issu de la macération des raisins botrytisés. Le résultat est tellement sucré que la fermentation dure des années. La douceur de ce vin est équilibrée par l'acidité et des saveurs intenses.

A savoir

- Comment déchiffrer les étiquettes ? C'est en fait assez facile.

Le premier terme se réfère à la localité ou à la région d'origine, le « i » final est la marque du génitif (possessif). Dans la plupart des cas, le deuxième terme a trait au cépage et le troisième au producteur pour les vins de monocépage. Les vins de cuvée sont des assemblages de plusieurs cépages.

Prenons l'exemple du premier vin de la soirée :

« **Somlói JUHFARK Tornai** »

est un vin élaboré avec le cépage Juhfark de la région de Somló (région n°2)
et produit par la cave de Tornai.

- Le hongrois a un terme propre, qui ne descend pas du latin «vinum», pour désigner le vin : « *bor* ».

Au cours de la soirée, nous dégusterons 6 vins :

- Somlói JUHFARK Tornai, un vin blanc sec
- Somlói FURMINT Tornai, un vin blanc sec
- Villányi KÉKFRANKOS Teleki, un vin rouge sec
- Mátrai Rubint cuvée Bardos, un vin rouge doux
- Tokaji HÁRSLEVELŰ Bene, un vin blanc ½ doux
- Tokaji aszú 5 puttonyos Bene, un vin blanc moelleux (120g de sucre par litre)

Cette dégustation sera accompagnée de

- à l'apéritif : Körözött et Sajtos Tallér (galettes salées nature, ail ou cumin)
- Salami : 2 types de szalámi hongrois
- Paprikás csirke (plat chaud)
- fromages : 1 camembert et 1 bleu
- Mákos Pite (gâteau au pavot)

Pensez à apporter vos deux verres, vos couverts, votre couteau

**Pour le paprikás csirke ,
apporter une assiette supportant la chaleur**



Sajtos Tallér

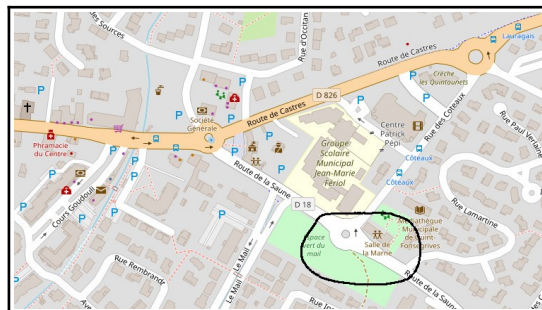


Paprikás Csirke



Makos Pite

***La soirée aura lieu
Salle de la Marne***



3. Inscription à la Soirée du 15 mai 2025 salle de la Marne à 19h30

Pour cette soirée exceptionnelle où un hongrois, caviste œnologue, vient nous présenter des vins hongrois, le CA a choisi de participer au coût de cette soirée.

La participation à la soirée est de 25€ pour tous.

Vous pouvez régler par virement (souhaité) ou par chèque.

- Règlement par virement :

Pensez à préciser votre nom et le motif du versement (inscription, soirée n°, ...) et aussi à vous inscrire sur oeno31130@outlook.fr .

- Règlement par chèque :

Établir le chèque à l'ordre de « Foyer Rural section œnologie » et le déposer chez Yvette Dufaud, 5 place du Périgord, 31130 Quint-Fonsegrives (tél : 06 70 52 97 52)

Dernier délai, dimanche 11 / 05 / 2025