


# Château de Sárospatak – Tokaji Aszu 3 Puttonyos 2011 (0.50L)

vin blanc moelleux 



Le millésime 2011 marque le retour aux **grandes années traditionnelles** où la **maturité se fait lentement** et permet une **belle production des fameux grains aszu**.

Après les remarquables 2005 et 2008, 2011 a permis à nouveau une production éclectique de grands liquoreux aux équilibres acidité/sucres si spécifiques, à l'origine de la réputation historique de ces vins.

Il est à signaler, qu'avec le changement de législation de la région de la **Tokajhegyalja**, il ne sera plus possible de produire des vins aszu d'un niveau de richesse correspondant aux 3 et 4 puttonyos de l'ancienne législation.

Les motifs de cette évolution reposent principalement sur une production incontrôlée de vins aszu de très bas de gamme qui ont inondé spécifiquement le marché polonais au cours des dix dernières années. Face à cette situation entraînant une dégradation de l'image des Tokaji aszu, le monde viticole de la Tokajhegyalja a décidé de réagir. **La richesse minimum pour élaborer un Tokaji aszu est maintenant, à partir du millésime 2013, de 19% d'alcool potentiel.** Cela correspond à 323 g de sucre par litre de moût.

Pour simplifier, environ 12% d'alcool acquis et 120 g de sucres résiduels.

Cela signifie concrètement qu'il ne sera économiquement plus du tout intéressant pour un domaine de produire un 3 ou 4 puttonyos avec les nouvelles normes exigées d'un minimum de 19% d'alcool potentiel.

De facto, il ne devrait plus y avoir à l'avenir sur le marché que des Tokaji aszu 5 et 6 puttonyos. Je trouve toutefois cela un peu regrettable car un véritable Tokaji Aszu de niveau 3 ou 4 puttonyos, bien réussi, du niveau qualitatif de ceux que nous offrons au marché depuis une trentaine d'années, présentait un équilibre intéressant, qui en faisait un vin beaucoup plus facile à boire.

Par conséquent, ce **Tokaji Aszu 3 Puttonyos 2011** est certainement notre dernier 3 puttonyos offert au marché. Nous avons distribué nos premiers Tokaji Aszu 3 puttonyos avec le millésime 1975. C'était en 1986, à nos débuts... ce n'est pas sans un petit pincement au cœur que nous vous présentons cet ultime rejeon.

J'attire votre attention sur le fait qu'on peut le considérer comme un « super 3 puttonyos » de la législation précédente, ses caractéristiques analytiques et organoleptiques étant celles d'un Tokaji Aszu 4 Puttonyos de bon niveau.

Ce vin a été produit à partir des cépages suivants : **65% Furmint, 25% Zeta et 10% Harslevelu**. Il a été vinifié en novembre 2011, pour une part avec une **macération de grains aszu dans un vin de base** et pour l'autre part en « **forditas** » (première repasse de moût frais ou de vin nouveau sur un marc de grains aszu)

Élevé en barriques hongroises de 3, 4 et 5 ans durant 24 mois, ce Tokaji présente une **robe claire et brillante, sans traces d'oxydation. Le nez et la bouche sont particulièrement harmonieux avec une subtilité aromatique et un équilibre qui sont ceux des grandes années.**

## Éléments analytiques :

Alcool : 12,98 %/ vol

Sucres résiduels : 97,7 g/litre

Acidité totale : 8 ‰

pH : 3,52