


Château de Sárospatak – Tokaji Aszu 5 Puttonyos 2010 (0,50L)

vin blanc moelleux 



Extraits secs réduits : 50,98 g/L

Acidité totale : 10,6‰

La robe du vin est du style vieil or, lumineuse et brillante.

Le nez exprime de délicates nuances de cire d'abeilles et toute une palette de fruits blancs et fruits exotiques frais.

La bouche nous offre une grande matière avec des caractéristiques d'équilibre et de palettes aromatiques complexes et inhabituelles au cours de ces vingt dernières années.

En dépit de 140 grammes de sucres résiduels, une splendide acidité donne à ce vin une très longue persistance aromatique réjouissante pour le palais.

Nous tenons avec le millésime 2010 l'année la plus atypique depuis 20 ans. Les conditions climatiques ont été difficiles en Europe Centrale et beaucoup ont alors évoqué l'éruption du volcan islandais en avril et mai. Ce n'est pas du tout impossible car il y a des précédents historiques nombreux.

Les conséquences pour le millésime ont été radicales avec **extrêmement peu de vins liquoreux** mais, les petites quantités produites nous offrent des paramètres d'équilibre uniques en leur genre.

En 2010, il n'a pas été possible d'élaborer naturellement des Tokaji Aszu d'une richesse de 6 Puttonyos. La seule solution aurait consisté à enrichir les moûts avec de l'eszencia, méthode autorisée, mais que nous désapprouvons. C'est pour cela, qu'à titre exceptionnel, c'est un 5 Puttonyos qui a été élaboré, mais un 5 Puttonyos hors-normes, très proche de nos grands 6 Puttonyos historiques.

Cette cuvée confidentielle de Château de Sárospatak 2010 a été élaborée à partir d'un assemblage moins habituel pour nos vins :

Les **grains aszu** (confits) sont constitués pour 65% de **Furmint**, 15% de **Hárslevelù** et 20% de **Zeta**.

Ces grains ont subi une macération dans un vin de base 100% Furmint, constitué par deux tiers de vin et un tiers de moût en fermentation.

Le vin a été élevé en barriques de plusieurs vins durant 24 mois. Il a été embouteillé en juillet 2013 et est disponible depuis novembre 2013.

Éléments analytiques :

Alcool : 12,12%/vol

Sucres résiduels : 137 g/L