

Château de Sáropatak – Tokaji Edes Szamorodni 2002 (0,50L)

vin blanc moelleux 

L'origine du mot Szamorodni est polonaise. Il signifie « tel qu'il est né ». Il s'agit par conséquent de la vinification de la grappe entière botrytisée, à la différence de l' aszu qui nécessite une macération de grains sélectionnés dans un moût en fermentation.

Contrairement aux Tokaji Szamorodni doux de l'époque du Combinat (années 70 et 80), qui étaient en fait des « forditas » (voir annexe***), ce vin est une authentique vendange tardive de haute richesse en sucres, vendangée la deuxième quinzaine d'octobre 2002.

Le vin a été élevé 12 mois en barrique de 220 litres avant sa mise en bouteille à l'automne 2004. C'est à notre avis une très intéressante approche d'un grand Tokaji liquoreux à prix modéré.

Le millésime 2002 a donné pour les meilleurs vinificateurs quelques vins particulièrement brillants, marqués par une belle acidité revigorante.

Ce vin est issu de trois tris vendangés entre le 15 octobre et le 5 novembre 2002 sur trois parcelles différentes :

Une sélection de Harslevelu pur.

Une sélection de vieilles vignes de Furmint et de Harslevelu

Et enfin une ultime sélection de Furmint pur **Le Tokaji Edes Szamorodni 2002, remarquablement fruité, offre une excellente minéralité, un côté parfois cristallin et une belle persistance aromatique.**

Éléments analytiques :

Alcool : 13.51% vol

Sucres résiduels : 92 grammes par litre

Acidité totale : 7,7 ‰

Ce vin est prêt à subir les assauts de votre gourmandise mais pourra être gardé sans problème durant de longues années...

Annexe * Le Forditas** est obtenu en ajoutant du moût frais à un marc d'aszu, ce qui provoque une seconde fermentation. On obtient ainsi à moindre coût des vins moelleux, mais marqués par un caractère oxydatif pas toujours bienvenu...

