Tokaj Hizelgo, Late harvest, Harsanyi Winery



Gabor Harsányi descendant d'une vieille famille vigneronne a créé un vin d'un style plus jeune, moins chargé en sucres, plus digeste tout en préservant le caractère unique des vins de Tokaj. Il est élaboré à partir de furmint biologique récolté tardivement. Hizelgo signifie "flatteur" en hongrois. La fermentation et le vieillissement se font dans des cuves inox sans artifice boisé.

Origine: Le vignoble est situé dans la région historique de Tokaj, classée au patrimoine mondial de l'UNESCO. Les sols volcaniques riches en rhyolite et en tuffeau apportent une minéralité subtile. Le climat continental, avec des brouillards matinaux et des journées ensoleillées, favorise le développement de la pourriture noble (Botrytis cinerea), essentielle à la concentration des sucres et des arômes.

Encépagement: 100 % Furmint

Vinification: Les raisins sont récoltés manuellement en fin de saison, lorsqu'ils sont partiellement botrytisés. Après un pressurage doux, le moût fermente lentement à 16°C en cuves inox. L'élevage sur lies fines pendant 6 mois permet d'enrichir la texture et d'intensifier les arômes. Aucun ajout de sucre, la douceur provient uniquement de la concentration naturelle des raisins.

Dégustation: Sa robe dorée brillante annonce une belle concentration. Le nez est complexe et envoûtant, mêlant miel d'acacia, abricot sec, marmelade d'orange, coing et une touche de safran. En bouche, la texture est veloutée, avec une sucrosité maîtrisée, équilibrée par une acidité vive. La finale est longue, sur des notes de fruits confits et de fleurs blanches.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Il accompagne à merveille un foie gras poêlé, une tarte aux abricots, un fromage bleu comme le Roquefort ou une panna cotta à la fleur d'oranger. Il se marie également avec un curry doux aux légumes ou un dessert à base de mangue.