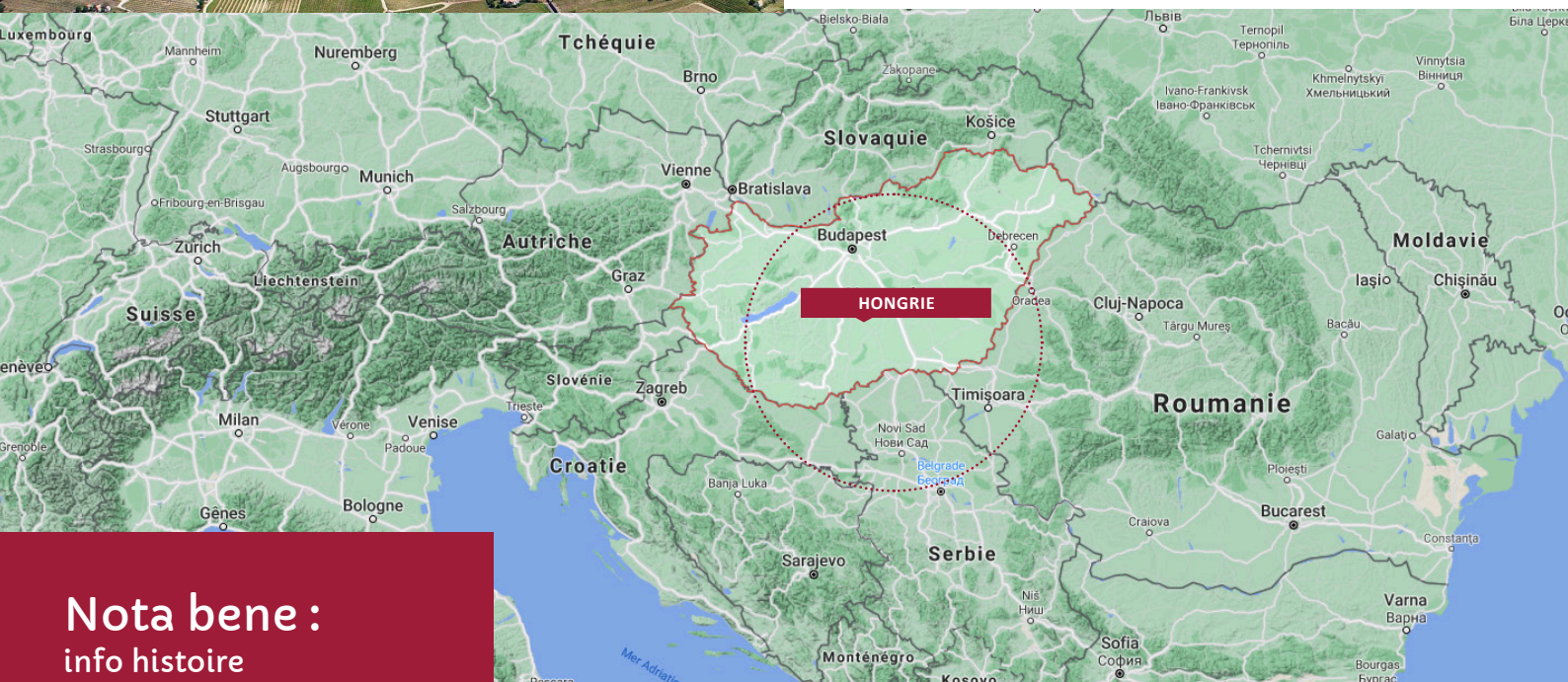




## Nota bene : info histoire

Focus sur Le Tokaj est un vin hongrois qui doit son nom à la ville de Tokaj à environ 200km à l'est-nord-est de Budapest, non loin des frontières slovaque et ukrainienne. Sa couleur or, ses saveurs de nectars ont de suite valu auprès de Louis XIV la proclamation de « vin des rois, roi des vins ».

Son aire de production a été conscrte dès le début du XVIII<sup>ème</sup> siècle, ce qui fait de Tokay la plus ancienne appellation délimitée au monde ! Ses vins proviennent d'une série de coteaux proches de la petite ville éponyme, située dans le nord-est de la Hongrie, le long de la frontière avec la Slovaquie, qui possède également une petite partie de l'aire d'appellation.

L'origine de ce vin est aussi fascinante que fortuite : Son secret de vinification aurait été trouvé par hasard au XVII<sup>ème</sup> siècle, suite à la menace d'une guerre ayant retardé les vendanges. Les guerriers rentrés plus tard que prévu ont vu leurs récoltes passées, cependant ils ont tout de même décidé de vendanger tardivement les grains déshydratés et atteints par le Botrytis... **aléas chanceux de l'Histoire, le résultat fut absolument surprenant !**

## La viticulture en Hongrie

**La viticulture en Hongrie date de l'Antiquité. Ce sont les Romains qui ont apporté la consommation de vin sur le territoire de l'actuelle Hongrie, incitant les Celtes à cultiver la vigne.**

**Superficie totale des vignobles : 70000 hectares et 8000 domaines**

**70% de cépages blancs contre 30% de rouges.**

### Nombreux cépages endémiques

La Hongrie compte 22 régions viticoles , 37 appellations d'origines contrôlées et un encépagement principal en blanc





Focus sur La région viticole de Nagy-Somló se situe au nord-ouest de la Hongrie au pied du mont Somló et à environ 50 km au nord du lac Balaton.

Au mont Somló on cultive des cépages blancs : le olaszrizling (welschriesling) est le plus répandu, mais d'autres cépages sont également propres à la région : le juhfark (queue de mouton), le furmint, le hárslevelű (feuille de tilleul) et le tramini. Les œnologues estiment que le Juhfark (queue de mouton) ne peut obtenir sa qualité supérieure qu'au mont Somló, c'est pour cela que ce vin est considéré comme le produit d'excellence de la région.

Le mont Somló fut autrefois un volcan actif; il est couvert de nos jours d'une couche de basalte et on a souvent l'impression que les vignes sont implantées à même la roche basaltique. Le sol généreux provenant de l'effritement de la roche basaltique riche en minéraux et la chaleur constante offrent aux vins de Somló un caractère unique et une qualité inégalable.

**Il existe 37 zones protégées en Hongrie : 31 d'entre elles sont des AOP et six des IGP. Les 31 zones AOP comprennent les 22 régions viticoles de Hongrie (qui ont toutes un statut d'AOP), deux grandes zones géographiques (avec plusieurs AOP en leur sein) et sept sous-régions.**