

Un vin d'esprit

Par [JFB](#) le mer 28/02/2007 - 02:06

Tous les amateurs de vin ont leur petites préférences au niveau des terroirs, cépages et producteurs. Je suis de ceux-là. J'aime bien les vins corsés et puissants, le Syrah chez Bock (Villány) ou le Cabernet Franc chez Béla Vincze (Eger). Mais je n'ai jamais aimé les vins rouges du lac Balaton.

Pour moi, le lac Balaton n'était pas un terroir adapté au vin rouge.

Mais il y a peu de temps, j'ai changé d'avis.

Un ami m'a offert une bouteille de Konyári Loliense, un vin venant du sud du lac Balaton. C'est dommage que j'aie vu son étiquette, j'aurais bien aimé le goûter à l'aveugle ! Je suis sûre que je n'aurais pas trouvé le terroir ! J'ai gardé une mauvaise image des vins rouges du lac Balaton et ce vin était vraiment différent. Les vins que j'ai goûtés jusqu'à présent étaient trop légers, sans corps, sans longueur en bouche; mais ce vin m'a vraiment enchantée.

J'ai commencé donc à m'intéresser à son maître et à son histoire. L'histoire a commencé en 1974, quand János Konyári a terminé ses études à l'université d'agriculture et s'est installé avec sa femme à Balatonlelle. N'ayant pas beaucoup de choix sur le marché du travail, il a commencé à travailler dans une cave d'Etat (à l'époque, il n'y avait pas de cave privée). Il était déjà bien expérimenté quand il a fondé une cave avec Vencel Garamvári en 1993, le St. Donatus. À l'époque, il était le premier à utiliser les barriques pour l'élevage et le vieillissement des vins. Son premier vin était le cabernet sauvignon 1990.

Mais il souhaitait avoir sa propre cave à 100 %. Et il l'a eue. Il l'a faite bâtir dans un lieu pittoresque et historique, autour d'une vieille cave datant du XVIIIème siècle.

Son fils et lui ont acheté les meilleurs terroirs dans la région, ils cultivent aujourd'hui 25 ha. Leurs vins sont élaborés à partir des cépages suivants : chardonnay, olaszrizling, sauvignon blanc, kékfrankos, merlot, cabernet sauvignon et cabernet franc. L'année dernière ils ont commercialisé 160.000 bouteilles, dont 70 % de

rouge. Et pourquoi plus de rouges que blancs ? Car ils préfèrent les rouges. Je m'attendais à une réponse plus complexe mais je comprends rapidement que ce n'est pas leur style. Ils sont simples et naturels, aiment les bonnes choses et essayent de faire de bons vins.

Ils exportent seulement 10% de leur production. Les vins sont vendus surtout sur le marché autrichien, allemand et polonais.

Leur but est de pouvoir proposer pour chaque jour, pour chaque occasion un bon vin correct, car on ne peut pas se permettre de boire chaque jour du Petrus ou du Montrachet. Il faut des bons petits vins aussi.

Ils effectuent une vendange verte au mois de septembre, ils éliminent 5 grappes, avec lesquelles ils font des vins légers, les grappes restant sur le pied seront récoltées un mois plus tard et donnent des grands vins de qualité.

Leur premier grand vin était le Signium Loliense 2003. Signium Lolinese désigne le sceau de Balatonlelle qui date du XVIIIe siècle.

Le rouge est fait à base de cabernet sauvignon et merlot, le blanc est le mariage du chardonnay et du sauvignon blanc. Il y a beaucoup de monde qui trouve un peu bizarre de marier un cépage bordelais avec un cépage de la Loire, mais ils ne s'occupent pas des "qu'en dira-t-on". Ils cherchent à faire tout simplement des vins qui ont de l'harmonie. Leur 100 % Merlot (Sessio) 2003 a gagné le concours vinicole de Bruxelles.

Nous commençons notre dégustation par le Loliense blanc 2005. Ce vin est fait à base de chardonnay, sauvignon blanc et olaszrizling. S'il faut choisir entre les trois, c'est le sauvignon qui domine. Il apporte au vin le fruité au nez et l'acidité en bouche. Ce vin change beaucoup au nez, on peut même le carafer pour l'aérer un peu. Après une bonne demi-heure, les notes de pêches, ananas et fruits blancs commencent à ressortir. En bouche, on a beaucoup de fraîcheur et assez de longueur. Ce vin n'est jamais passé en barrique, par contre il est laissé sur lie pendant 6 -7 mois. Le vin garde tout son fruité et sa légèreté. Le bon accord se trouvera avec une salade de chèvre ou une salade César. Et n'oublions pas les huîtres !

Le rosé a une couleur assez foncée, il se rapproche des rosés du Languedoc-

Roussillon. Au nez, comme il se doit, très fruité, avec des notes de framboises. Beaucoup de longueur en bouche. Ce vin est parfait en apéro.

Le vin que j'ai goûté ensuite était un Kékfrankos (cépage typiquement hongrois) 2004. Ce vin est un nouveau produit, encore un peu timide et trop jeune. La matière est belle, mais peut-être un peu trop marquée par la barrique. À boire avec un fromage à croûte lavée, avec un Ilmici ou Lajta.

Le Cabernet Sauvignon 2004 est un vin puissant. Au début, il est très fermé au nez, puis comme beaucoup de Bordeaux, il développe des arômes de fer. Très puissant en bouche, mais les tannins sont fondus. Il est préférable de le passer en carafe une ou deux heures avant la consommation, pour qu'il s'ouvre et que ses tannins s'assouplissent en bouche. Un vrai vin d'homme. Je vous propose ce vin avec un gigot d'agneau au romarin, accompagné de pommes de terre rissolées ou avec un lièvre à la royale, c'est la saison ! Pour ce plat il faut un vin qui tienne la route !

Le dernier, et le plus joli vin que j'ai goûté, était le Loliense rouge 2004. Ce vin est un assemblage de cabernet sauvignon, cabernet franc et merlot. Comme un vin de Bordeaux. Il faut laisser le temps à ce vin de s'exprimer ! Et pendant ce temps, mettez la musique dans le salon, allumez les bougies et préparez un pigeonneau accompagné d'un sauté d'artichauts. Pendant que vous préparerez votre plat, le vin va s'ouvrir. Le nez évoque le poivron et la confiture de prunes. Il est puissant en bouche, très rond, avec les tannins bien fondus. La barrique est présente mais très délicatement et ne domine pas le vin.

S'il faut faire des catégories, je dirais que le Loliense blanc est un vin à boire sur les huîtres, le rosé est un vin d'apéro, le Kékfrankos est le timide, le Cabernet Sauvignon est le vin pour les grandes discussions et le Loliense rouge est le vin des méditations. À choisir entre eux selon votre humeur...

Katalin Ujbányai

- 5 vues

Catégorie

Agenda Culturel