Le Szigeti pezsgő

Par JFB le mer 25/06/2008 - 11:19

La famille Szigeti produisait déjà depuis deux générations du vin, mais c'est seulement en 1990 que les deux frères, Peter et Norbert, se sont mis à faire du mousseux. Ils sont d'origine hongroise, mais vivent aujourd'hui en Autriche. Ils ont fait leurs études en Autriche et au Brésil, puis ils ont fondé leur cave de champagne à Gols avec un but: produire un mousseux de haute qualité.

Comme le pays natal du champagne se trouve en France, les plans de la cave ont était réalisés là-bas, de même que les différents ustensiles de vinification ont été achetés en France.

Pour avoir un mousseux de qualité, ils font les vendanges à la main, ils trient les grappes, puis ils utilisent la méthode traditionnelle (on fait mousser le vin en lui permettant de fermenter une seconde fois en bouteille). Evidemment, il faut avoir du bon vin pour faire du bon mousseux. Ils sélectionnent les cépages les plus aromatiques et fruités provenant de la région d'Eger et Mátraalja, comme par exemple le Muscat Ottonel, le Tramini, le Sauvignon Blanc, le Cabernet Sauvignon, ou le Leányka.

Ils accueillent aussi des visiteurs, qui sont de plus en plus intéressés par leurs vins mousseux. Ces personnes peuvent même suivre la méthode de «champagnisation» dans la cave.

Une grande partie de leurs mousseux est vendue en Autriche, aux États-Unis, en Allemagne et au Japon, mais on peut déjà en acheter en Hongrie.

Parmi les nombreux mousseux élaborés par leurs soins, retenons ceux-ci:

Muscat Ottonel extra brut

Un mousseux très aromatique dont le nez révèle des notes de fruits exotiques et de raisin muscat, la bouche est aussi très aromatique, avec quelques notes d'épices.

Leányka brut

L’un des meilleurs mousseux. Son nez est un peu toasté, sa bouche dominée par des agrumes et des fruits blancs. Ce mousseux est très harmonieux et a beaucoup de caractère.

Szigeti cuvée Prestige brut

La couleur est rose-jaune, le nez est brioché et citronné, les bulles sont très fines en bouche, la texture est presque crémeuse et a beaucoup de fraîcheur. C'est l’un de nos mousseux préférés.

Une idée de cadeau originale: des mini-«champagnes» vendus en 12,5 cl ce qui permet d’acheter plusieurs bouteilles !

Katalin Ujbányai

- 1 vue

Catégorie
Agenda Culturel