# Dans le jardin de Budapest chez la famille Hernyák

Par JFB le  mar 10/04/2007 - 13:49

Après deux semaines de travail- jour et nuit- je n’avais qu’une envie: sortir de Budapest et passer une journée à la campagne. Comme on ne voulait pas perdre beaucoup de temps avec le voyage, mais goûter de bons vins, respirer l’air de la campagne, Etyek nous a paru une bonne destination pour ce samedi ensoleillé.

Etyek, petit village situé à 45 minutes de Budapest, devient de plus en plus attractif. Tous les ans, au mois de mai, les vignerons organisent la fête du vin. Le paisible village s’anime pendant ces quelques jours grâce aux amateurs de vins. La construction d’un studio de cinéma et un nouvel hôtel 5 étoiles aideront aussi à attirer les touristes.

Le vignoble d’Etyek s’étend sur 1500 hectares au nord-ouest de la Hongrie. Il fait un peu moins chaud que dans les autres régions viticoles hongroises, mais la pluie est abondante et le vent intervient aussi sur la qualité du vin, car il n’y a jamais de moisissure sur les raisins.

Les conditions climatiques et le sol rappellent beaucoup la Champagne, les raisins provenant de cette région sont parfaits pour l’élaboration du vin mousseux. Cette tradition commence d’ailleurs à revivre maintenant.

Les cépages blancs sont prédominants dans cette région. Le chardonnay et le riesling sont les deux cépages les plus importants, mais on y cultive aussi le pinot gris, le grüner veltliner, et le sauvignon blanc. Récemment, on y a planté un peu de pinot noir et du cabernet sauvignon.

Une cinquantaine de vignerons se partagent les 1500 hectares, n’ayant pas plus de 2-3 hectares de vignes chacun.

Parmi eux, 6 vignerons élaborent un vin de qualité.

László Hernyák en fait partie. Lui et sa famille cultivent 2 hectares, les vignes entourent la maison familiale et la vieille cave bien rénovée. László et sa famille viennent de l’ex-Yougoslavie, d’où ils ont dû fuir la guerre au début des années 90. Au début, la vie n’était pas facile pour eux, mais après beaucoup d’années difficiles, ils ont enfin trouvé leur place à Etyek en cultivant les vignes.

Nous nous sommes installés devant la vieille cave au soleil et László et son fils ont commencé à me raconter leur histoire. Ils sont très sympatiques et simples. Ce qui est étonnant : ils n’ont pas de stock, le millésime 2005 a déjà été entièrement vendu. Le vin est acheté par les touristes, les visiteurs et les clients fidèles. Tous ce que nous avons goûté était encore en cuve ou en barrique, millésime 2006. Ce millésime est pour eux le meilleur des dix dernières années.

Nous sommes descendus dans la vieille cave (où malheureusement il faisait beaucoup moins chaud qu’à l’extérieur!)

On a commencé notre dégustation par le pinot noir blanc. Ce raisin rouge à jus blanc sert aussi à l’élaboration du champagne blanc. Le vin est très fruité, avec beaucoup d’acidité en bouche (peut-être un peu trop),mais c’est la caractéristique d’Etyek, où les vins ont toujours beaucoup d’acidité.

Le deuxième vin était une cuvée, élaborée à partir des cépages suivants: sauvignon blanc, pinot blanc et chardonnay. Ce n’est pas le sauvignon, mais le chardonnay qui domine le vin. Leur souhait était de pouvoir élaborer une cuvée, qui fasse un bel ensemble. Le nez est un peu beurré, en bouche beaucoup de longueur et de puissance. Il est très riche, presque huileux en bouche.

Le troisième vin était le plus intéressant : le grüner veltliner. Ce vin est élaboré à partir des vieilles vignes, d’où sa concentration. Au nez, il est un peu timide au début, puis commence à développer les arômes d’épices au bout de quelques minutes. En bouche, il est bien équilibré.

Le pinot gris a une couleur dorée, le nez exhale des notes de poires bien mûres et de miel, avec 6-8 g de sucre résiduel en bouche, et 14,5 degrés d’alcool, on a une sensation bien sucrée en bouche.

Le vin suivant était un sauvignon blanc élaboré en barrique et sur lie. Ce sera un grand vin. Il m’a rappelé un Sancerre de la Loire. Le nez n’est pas fruité, plutôt végétal, évoque l’ortie et la feuille de figue. Le vin reste longtemps en bouche, les

mêmes arômes qu’au nez reviennent aussi en bouche.

Le dernier vin goûté était un pinot noir, qui a une couleur peu foncée (voire la couleur d’un rosé du Languedoc). La raison de cette couleur est une variété modifiée de pinot noir qui sert aussi à l’élaboration du champagne blanc. Malgré la fermentation avec la peau pendant deux semaines, la couleur reste assez claire. Les fruits rouges dominent au nez et en bouche. Ce vin est facile à boire, sans beaucoup de concentration, mais très agréable.

Le soleil commencait à se cacher et tout d’un coup, nous avions un peu froid. Nous nous sommes donc levés pour retourner dans notre ville bien bruyante, en nous disant que nous reviendrions le plus tôt possible dans cette agréable bourgade, où tout le monde se connait, où les vignerons vivent en harmonie avec la nature et où l’on pourra regoûter le fameux Grüner Veltliner 2006 de la famille Hernyák.

Katalin Ujbányai

Photo : Katalin Ujbányai

- 1 vue

Catégorie
Agenda Culturel