Château Dereszla

Le vignoble historique de Tokaj depuis 1406

Par Qombucha

Détails de l'offre



SZAMORODNI ÉDES 2018

Un bouquet généreux de miel et d'abricot sec s'élève du verre, rehaussé de noix grillée et d'amande qui trahissent le passage en fût et la patine propre au type Szamorodni. L'aération dévoile une touche d'écorce d'orange confite et une pointe oxydative subtile, signature d'une vinification en grappes entières mêlant grains botrytisés et sains. En bouche, la matière est ample et soyeuse, portée par une acidité fraîche qui tempère la douceur sans jamais l'alourdir : le sucre résiduel s'exprime avec rondeur, sur un fond légèrement fumé rappelant le sous-bois évoqué par le domaine lui-même. La finale, longue et saline, prolonge les arômes de fruits secs et d'épices douces, avec une tension qui laisse deviner un joli potentiel de garde.

Style

Liquoreux / vin doux

Pays

Hongrie

Région

Tokaj-Hegyalja

Appellation

Tokaji AOC

Mode de culture

Traditionnel

Cépages

70% Furmint, 30% Hárslevel

Terroir

Vignes issues des 25 parcelles premier cru du domaine (notamment Lapis, Henye, Hatalos, Zsadány et Várhegy), sur des sols d'origine volcanique mêlés de lœss et de calcaire, riches en fer.

Vinification

Méthode Szamorodni : grappes entières pressées telles quelles, mêlant grains botrytisés et grains sains, sans sélection grain à grain contrairement à l'Aszú.

Élevage

1 an en fût de chêne hongrois

Potentiel de garde

De nos jours à 2045+

Service

Servir à 8-10°C

Degré alcoolique

10.5% vol

Sucres résiduels

130.3 g/l

Contenance(s) disponibles

50 cl

Bouchage

Liège

Conditionnement

Carton

Accords mets et vins

Foie gras de canard poêlé et compote de coing épicée · Tarte fine aux noix et miel de châtaignier · Tome de montagne affinée et noix fraîches

Château Dereszla

Le vignoble historique de Tokaj depuis 1406

Par Qombucha

Détails de l'offre



ASZÚ 5 PUTTONYOS 2007

Ce millésime 2007 affiche d'emblée une matière fruitée et fraîche, où les agrumes se mêlent aux fruits exotiques et aux fruits secs sur un fond de miel qui s'intensifie à l'aération. L'empreinte du Furmint domine, soutenue par les 30% de Hárslevel qui apportent rondeur et complexité. En bouche, le sucre résiduel, plus marqué que sur le 2009, trouve néanmoins un bel équilibre grâce à une belle acidité qui tend l'ensemble. La texture est dense sans perdre en fraîcheur, et les notes de fruits secs s'installent durablement. La finale, longue et intense, prolonge les arômes d'agrumes et de miel jusqu'à un aftertaste persistant, signe d'une belle aptitude au vieillissement.

Style

Liquoreux / vin doux

Pays

Hongrie

Région

Tokaj-Hegyalja

Appellation

Tokaji AOC

Mode de culture

Traditionnel

Cépages

Furmint 70%, Hárslevel 30%

Terroir

Vignes réparties entre sols volcaniques (andésite et tuf rhyolitique) et sols de lœss, au sein des parcelles premier cru du domaine.

Vinification

Macération de 5 paniers de 20 kg (Puttonyos) de raisins (Aszu) dans un vin blanc

Pressurage de l'ensemble et fermentation en cuve

Élevage

2 ans en fûts de chêne, puis 1 an d'affinage en bouteille

Potentiel de garde

De nos jours à 2050+

Service

Servir à 8-10°C

Degré alcoolique

10% vol

Sucres résiduels

160 g/l

Contenance(s) disponibles

50 cl

Bouchage

Liège

Conditionnement

Carton

Accords mets et vins

Tarte fine aux agrumes confits et zestes d'orange · Fruits secs et noix épicées en fin de repas · Foie gras poêlé et compote de coing au miel

Château Dereszla

Le vignoble historique de Tokaj depuis 1406

Par Qombucha

Détails de l'offre



ASZÚ 5 PUTTONYOS 2009

La fraîcheur domine dès la première olfaction, portée par des agrumes confits, des fruits exotiques et des fruits secs, avec une touche de miel qui signe les 70% de Furmint vendangés en surmaturité. Le Hárslevel apporte une dimension florale discrète qui prolonge la palette. En bouche, la matière est vive et précise : le sucre résiduel de 152 g/l trouve un équilibre remarquable avec une acidité tendue, évitant toute lourdeur malgré la concentration. L'attaque reste nette, la texture soyeuse sans être épaisse, et les arômes de fruits exotiques reviennent avec insistance. La finale, longue et intense, referme sur des notes de miel et d'agrumes qui persistent bien au-delà de la dégustation, promesse d'une belle capacité de garde.

Style

Liquoreux / vin doux

Pays

Hongrie

Région

Tokaj-Hegyalja

Appellation

Tokaji AOC

Mode de culture

Traditionnel

Cépages

Furmint 70%, Hárslevel 30%

Terroir

Vignes réparties entre sols volcaniques (andésite et tuf rhyolitique) et sols de læss, au sein des parcelles premier cru du domaine.

Vinification

Macération de 5 paniers de 20 kg (Puttonyos) de raisins (Aszu) dans un vin blanc

Pressurage de l'ensemble et fermentation en cuve

Élevage

2 ans en fûts de chêne, puis 1 an d'affinage en bouteille

Potentiel de garde

De nos jours à 2050+

Service

Servir à 8-10°C

Degré alcoolique

11,5% vol

Sucres résiduels

152 g/l

Contenance(s) disponibles

50 cl

Bouchage

Liège

Conditionnement

Carton

Accords mets et vins

Tarte fine aux agrumes confits et zestes d'orange · Salade de fruits exotiques et fruits secs épicés · Mousse de foie gras et pain d'épices à l'apéritif