



# Vin de Tokay, la renaissance d'un mythe

**HONGRIE** • A l'est de Budapest, la région de Tokay, classée au Patrimoine mondial en 2002, perpétue le mythe du «vin des rois, roi des vins», selon Louis XIV. Dans une Europe où le vin blanc sec a davantage la cote que les liquoreux.

**PIERRE THOMAS, DE RETOUR DE TOKAY**

Il y a 25 ans tombait le Mur de Berlin. L'année suivante, en 1990, la Hongrie démantelait ses «fermes d'Etat», mettant fin à un régime de 50 ans de communisme, où chaque vigneron avait pu conserver un parchet de vigne, mais devait livrer le raisin à la coopérative.

Cette redistribution se fit sous la houlette d'un jeune œnologue, André Bacso. Il venait de passer 14 ans à la tête de la «ferme d'Etat» qui vinifiait cahin-caha les vins de Tokay, pour les besoins des «grands frères» russes. En quatre ans, Bacso négocia avec une vingtaine d'investisseurs étrangers. Tout est à reconstruire: il faut de l'argent frais. Depuis le traité de Trianon de 1920 qui démantela aux deux tiers la Hongrie au sortir de la Grande Guerre, dont on fête cette année le centenaire, les Hongrois devraient avoir une dent contre la France... Ce sont pourtant des Français qui s'installent dans la région de Tokay, mais aussi des Espagnols et des Anglais – le critique de vins Hugh Johnson est un des premiers à croire à la reconstruction du tokay. Bacso mène cette réorganisation tambour battant. Puis il est engagé par le prestigieux domaine espagnol Vega Sicilia en son tout neuf fief hongrois, Oremus. La centaine d'hectares de vignes est densifiée et replantée, passant de 3000 à 5000 pieds/ha. Une cave ultramoderne est construite en 1999. Elle permet, grâce à la technologie, de faire basculer le vin de Tokay d'antan dans l'œnologie du futur.

**Quand le tokay était muté...**

Il n'y a rien de plus émouvant que de participer, dans la maison de maître austro-hongroise d'Oremus restaurée, à une dégustation sous la houlette d'André Bacso, le prestidigitateur. Modeste, il fait circuler les verres emplis de liquide d'or. Voici un «5 puttonyos» (lire l'encadré) 2006 orangé, aux arômes d'agrumes. 13% de sucre, 150 grammes/litre de sucre résiduel et 9 d'acidité: «Un équilibre parfait», dit son géniteur. Suit, après un 1999 aux notes volcaniques, oscillant entre fleurs blanches et notes safranées, un renversant 1972. Un vin revenu du communisme! Avant sa mise en bouteilles en 1994, il a séjourné durant 22 ans dans des tonneaux de chêne hongrois enfouis dans les catacombes des caves volcaniques. Il en existe encore 60 kilomètres que se répartissent une vingtaine d'embouteilleurs. Châtaigne, caramel, chocolat, cuir, bois et une touche de cognac se bousculent sous les papilles. Et pour cause: ce vin a bénéficié d'un traitement de cheval à destination des Soviétiques, l'évaporation du précieux vin, tout au long de l'élevage, était compensée par l'ajout d'alcool. Un tel mutage est interdit depuis 1991.

**L'essentiel est dans l'aszu**

A visiter les caves, à poser des questions, on ne perce pas tous les secrets du tokay. Les Français d'Axa Millésime, qui s'y connaissent en vins doux – ils sont propriétaires du porto Quinta do Noval et du Château Suduiraut à Sauternes –, ont laissé la responsabilité de leur domaine de Disnőkő, une centaine d'hectares aussi, à un jeune Hongrois, Laszlo Meszaros. Dans un français précis, il détaille le processus d'élaboration du tokay. Sa qualité repose sur les raisins «aszu». Ceux-ci sont soit «botrytisés», atteints de pourriture noble, soit «passerillés», séchés sur souche. En automne, les vendangeurs passent entre les ceps pour cueillir, grain à grain, les raisins répondant aux critères «aszu»: il faut un jour pour en cueillir 10 kg. On les met de côté, au frais, en attendant que les raisins «normaux» fermentent pour donner le vin de base. Puis, on fait macérer les raisins «aszu» dans le moût encore en fermentation, ou dans le vin de base, puis on presse cette masse, avant de la transférer en cuve inox ou en fûts de chêne. A chaque étape, l'œnologue peut prendre des risques. Comme dans le champagne, c'est de la complexité que naissent les plus grands vins.

**Une AOC depuis 300 ans**

Voilà pour ce tokay, qu'on devrait toujours faire suivre d'«aszu» pour le caractériser. Il séjourne ensuite deux ans en fûts (légalement, 18 mois depuis le millésime 2013), dans les caves souterraines, taillées dans la roche volcanique, et tapissées d'un cham-



Le chai en forme de fer à cheval du domaine Disnőkő. PHOTOS PIERRE THOMAS

pignon blanchâtre, puis noir et gras. Seuls six cépages blancs sont tolérés dans les 5000 hectares plantés du vignoble (l'équivalent du Valais): le furmint, présent à 80%, le harsvelu (feuille de tilleul), un peu de koverszölő, le gracia roumain, qui donne à Cotnari un autre grand vin liquoreux, prisé des cours royaux au XVIII<sup>e</sup> siècle, du muscat blanc, et deux croisements locaux, le zéta et le kabar. Pour couronner le tout, Tokay s'enorgueillit d'une dénomination d'origine parmi les plus anciennes (avec le chianti et le porto), du début du XVIII<sup>e</sup> siècle, et une division en crus de trois niveaux.

On n'a rien dit de l'«eszencia», le jus qui s'écoule des paniers (en osier, en plastique ou en acier) de raisins «aszu», sorte de marmelade qui concentre jusqu'à 800 à 900 g de sucre par litre, et qui ne peut pas fermenter au-delà de 2 à 3%. Ce nectar se vend à part, ou est incorporé pour arrondir le tokay liquoreux. Tous les domaines récoltent aussi leurs dernières grappes en «vendange tardive» («late harvest»).

**«Un vin jaune»**

Sans oublier le «szamorodni», tiré des raisins pas assez sucrés, avec un potentiel d'alcool moindre. Samuel Tinon, jeune Français fer de lance du mouvement Tokay Renaissance, le vinifie en «vin de voile», comme le «vin jaune» du Jura, sans jamais compléter le fût en six ans. Ce jus complexe, au nez de noisettes, puissant, aux arômes de cacao et de noix, renoue avec une tradition ancestrale, effacée par le communisme. Et c'est à New York qu'il se vend le mieux, assure Samuel Tinon, venu à Tokay d'abord pour faire des «aszu» chez Disnőkő.

Depuis 25 ans, malgré un fort exode rural, de jeunes viticulteurs reprennent des vignes et multiplient les vins de niche: des blancs monocépages, en tête du furmint, adapté au climat continental et au terroir volcanique, et pour la première fois cet été, proposé en mousseux en méthode traditionnelle (comme en Champagne) par six caves. Avec un marché de vin blanc sec – que les Hongrois coupent d'un tiers d'eau minérale gazeuse pour faire du «frösz» – étendu à la Pologne, notamment, Tokay se diversifie. A la clé, le risque de la facilité: «Si on ne se bat pas le couteau entre les dents, le tokay aszu risque de mourir», prédit Samuel Tinon, fondateur d'une confrérie de Tokaj, qui propose des vins vendus aux enchères chaque année. Avec succès. I



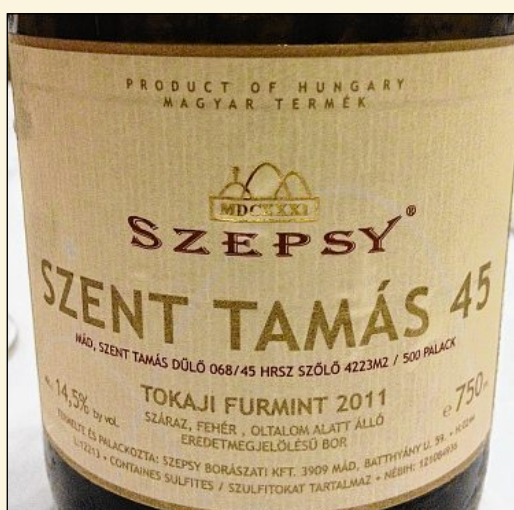
La cave d'Oremus est creusée dans la roche volcanique et s'enfonce dans la terre...

## VERS LA FIN DES «PUTTONYOS»

On a coutume d'indiquer la richesse en sucre des tokays par un système de «puttonyos»: 3 ou 4 en entrée de gamme, puis 5 et 6 en haut de gamme. Cela correspond à une mesure de 25 kg (une hotte, soit un «puttony» en hongrois) de

raisins aszu mis à macérer dans un tonneau de 136 litres de moût. Depuis le millésime 2013, ce système archaïque (on n'utilise plus ni la hotte, ni le petit tonneau) est remplacé par une obligation légale d'élaborer du tokay aszu à partir d'une matière première riche de 19% d'alcool potentiel, dont 120 grammes de sucre résiduel. Cela équivaut aujourd'hui à 5 puttonyos et devrait, de fait, éliminer les 3 et 4 puttonyos. Le «tokay eszencia», version plus sucrée que le 6 puttonyos (avec 300 g de sucre résiduel et 7% d'alcool) disparaît aussi pour éviter la confusion avec le nectar «eszencia».

Et puis, les Hongrois s'inquiètent des sept communes slovaques (900 ha) qui peuvent mettre sur le marché du tokay ne répondant pas à la législation hongroise devenue plus sévère. Par contre, les Hongrois ont obtenu l'interdiction, dès 2007, de la mention «tokay», redevenu ce qu'il est, le pinot gris en Alsace, et le friulano du nord-est de l'Italie, anciennement dénommé «tocai». Désormais, il n'y a de tokay que de Tokay, gros bourg aux nombreuses caves et son mont homonyme, culminant à 268 mètres d'altitude. PTS



Un des crus les plus réputés de Mad vinifié en sec par le fameux vigneron Istvan Szepsy.