



Budapest



Par Emanuele Pellucci

Texte et photos

UN COIN DE TOSCANE EN HONGRIE

Les collines n'ont pas les coups de pinceau comme celles du Chianti ni le miroir d'eau qui reflète de loin les couleurs de la mer Tyrrhénienne, mais la langue que souvent on y parle est la même : celle de la Toscane. Nous sommes dans le sud de la Hongrie, à 900 km de Florence, et ici, à 150 km l'un de l'autre, nous visitons deux domaines vinicoles de dimensions complètement différentes mais qui ont en commun un aspect très important puisque les propriétaires, malgré le nom différent, sont apparentés entre eux. D'un côté les Antinori, de l'autre les Hunyady et, au milieu, comme liaison, la famille Della Gherardesca. Noms importants des noblesses toscane et hongroise qui se retrouvent maintenant à produire du vin dans un pays en plein développement vitivinicole vingt ans après la chute du communisme.

De toute façon, la Hongrie a toujours eu une ancienne tradition dans ce domaine depuis que les Romains ont planté les premiers vignobles dans la région des Carpates et sur les collines autour de Buda. Mais la région vinicole la plus importante et la plus connue est sûrement celle de Tokaj-Hegyalja, dans la partie nord-est du pays, déclarée par l'Unesco patrimoine mondiale de l'humanité. C'est là que l'on produit le Tokaj Aszù, qui est

sans doute parmi les plus anciens et appréciés du monde. D'autres zones intéressantes de production sont celles d'Eger, toujours au Nord, et celles de Villany, Szekesard et Tolna, près du Danube, au Sud.

Quelques années après la fin du régime communiste, le marquis Piero Antinori a été parmi les premiers entrepreneurs étrangers à investir en Hongrie, et c'est dans cette région qu'il décida d'acheter une ancienne propriété ayant appartenu depuis 1700 à la noble famille d'origine française des comtes Apponyi. «En effet, nous dit le marquis Antinori, notre expérience en Hongrie a commencé au début des années 1990 quand mon ami Peter Zwack, producteur de la liqueur Unicum et pendant plusieurs années, responsable marketing étranger du Consorzio Chianti Classico, me proposa de visiter son pays et ses installations vitivinicoles. Je fus impressionné par la grande tradition, pas seulement liée au Tokaj, par la grande culture agricole des techniciens locaux, par la présence d'importantes universités et par la beauté des lieux. Il nous fut offert la possibilité d'acheter une exploitation viticole contrôlée par une coopérative. Zwack et la société italienne Agriconsulting, qui avait déjà une structure stable en Hongrie, se montrèrent désireux de participer et enfin, ils nous



persuadèrent nous aussi. Nous avons construit une cave moderne et reconverti presque toutes les vignes. Dans la société maintenant, nous sommes seuls et avec nous, ayant une participation minoritaire, Jacopo Mazzei, qui à son tour a acheté la quote-part de Agriconsulting.»

Le domaine choisi, Tenuta Tüzkö, se trouve près de Bátaapáti, sur les collines de Tolna (150 km au sud de Budapest). La propriété couvre environ 270 hectares dont 160 sont plantés de vignes, divisés en trois zones à l'intérieur de la région de Tolna: Mórág, Möcsény e Bátaapáti, où se trouve la cave, la ligne d'embouteillage, les bureaux et une salle de dégustation et vente des produits du domaine. Les terrains sont principalement composés de limon et l'altitude varie entre 200 et 250 mètres. De nombreux cépages ont été plantés, soit blancs (la majorité), soit rouges. Parmi les premiers on trouve les chardonnay, traminer (gewurztraminer), sauvignon blanc, riesling italico et grüner veltliner ; parmi les rouges, kékfrankos, merlot, cabernet franc, pinot noir et zweigelt. La vigne est conduite en «cortina» avec une densité de 4500 à 5000 pieds par hectare.

Il y a deux caves, une première pour la vinification qui a été construite tout de suite après l'acquisition du domaine, complète et des plus modernes, avec pressoir, fermentation à température contrôlée et mise en bouteille. L'autre, ancienne et historique sert à l'élevage des vins rouges. Ces locaux souterrains remontent à la fin du XVIII^e siècle et contiennent aujourd'hui plus de 600 barriques de chêne français et hongrois. La production totale par an varie entre 350 000 et les 450 000 bouteilles, dont 70 % sont des vins blancs. L'export représente environ 50 % distribué dans quinze pays, dont l'Italie, à travers le réseau de distribution de la société Marchesi Antinori.



Le marquis Piero Antinori à gauche en compagnie de Árpád Erdélyi

À 150 km de Bátaapáti, près du lac Balaton, nous arrivons dans la campagne de Kéthely, dans l'autre petit «coin» de Toscane, où nous faisons connaissance avec le comte József Hunyady, descendant d'une ancienne et noble famille hongroise qui produit du vin depuis la moitié du XVIII^e siècle. Son origine toscane provient de ce qu'il est le petit-fils de Clarice della Gherardesca, mariée avec le marquis Mario Incisa della Rocchetta et sœur également de Carlotta, épouse de Niccolò Antinori, le père du marquis Piero. Ses parents, Lázlo Hunyady et Orietta Incisa della Rocchetta ont vécu longtemps en Italie pendant le régime communiste en Hongrie, ce qui explique pourquoi József et son frère cadet Étienne ont été élevés à Bolgheri, le véritable royaume de la famille della Gherardesca depuis l'époque de Dante Alighieri. Mais si Étienne, photographe très réputé, vit et travaille toujours en Toscane, József a choisi de retourner en Hongrie pour récupérer l'ancienne tradition vitivinicole de sa famille. Évidemment, le fait d'avoir grandi au milieu des vignobles et des barriques de Sassicaia a stimulé en lui l'envie de se jeter dans cette nouvelle aventure.



Le comte József Hunyady

«La philosophie productive de Tüzkö», nous dit Árpád Erdélyi, le responsable sur place, un jeune professeur d'allemand et expert en marketing qui, depuis 2008, a commencé cette nouvelle activité, «vise à obtenir la meilleure expression variétale à travers la vinification des différents cépages individuellement, particulièrement des cépages autochtones.» Parmi le grand choix de vins produits par la cave, le blanc Tramini et le rouge Tüzkö Domb se démarquent. Ce dernier, déjà pour son premier millésime (2003), fut jugé le meilleur vin rouge hongrois de l'année. Produit avec les cépages cabernet franc et merlot, le Domb séjourne pendant 15 mois environ en barriques neuves et de deuxième passage.

CONCOURS INTERNATIONAL DE VINAGORA

C'est le plus important concours œnologique international qui se déroule chaque année en Hongrie. L'édition 2010 a eu lieu à Visegrád, importante localité historique au nord de Budapest, et presque à la frontière de la Slovaquie, avec la participation de 522 vins de 21 pays.

Organisé par l'Association Borkultúra, qui met sur pied aussi un important festival du vin en septembre, VinAgora fait partie du groupe sélect des concours adhérents à Vinofed, la fédération mondiale des grands concours internationaux, sous le patronage de l'Organisation de la Vigne et du Vin et de l'Union Internationale des œnologues.

Les échantillons ont été évalués, comme d'habitude, par un jury composé d'experts internationaux de 16 pays parmi lesquels figurait le Québécois Ghislain K. Laflamme, président des Sélections Mondiales des Vins Canada.





Scène bucolique en Hongrie où l'on voit le vignoble s'étirer tout près du village.

«C'était en 1993», nous dit-il pendant le dîner en compagnie de son épouse Katalin, où nous dégustons ses vins et aussi un magnifique Sassicaia 1993, «et grâce aux contacts avec un viticulteur suisse qui possédait déjà ici une certaine superficie de vignes et une cave, j'ai décidé d'acheter de nouveaux terrains et de planter dix hectares avec les cépages pinot noir, kékfrankos et gewurztraminer. Les vignobles sont bien exposés, face au lac Balaton, avec la taille Guyot et une densité de 4000 pieds par hectare et un rendement très faible, surtout pour ce qui concerne le pinot noir. Au début, j'ai aussi eu la chance d'avoir Tibor Gal comme consultant, et grâce à lui j'ai pu commencer une production de niche : très peu de quantité mais de très bonne qualité.»

Avec le producteur suisse, József Hunyady maintient même aujourd'hui un rapport de collaboration, surtout pour ce qui concerne l'aspect technique. «En effet, au moins pour le moment, dit-il, car je n'ai pas une grande compétence en matière vitivinicole, mais je suis un grand amateur de ce secteur. Mon idée est de développer ultérieurement soit la propriété, soit la production, en plus, naturellement de trouver de nouveaux marchés. Actuellement mes vins sont vendus en Italie, en Allemagne et au Canada.»

En suivant la tradition de la famille (côté Toscane), József, au-delà du vin, a également la passion des chevaux. Ce n'est pas qu'il veuille imiter son oncle et son grand-père, qui avec l'écurie Dormello Olgiata (et le fameux Ribot, un cheval de course ayant gagné le Prix de l'Arc de Triomphe à Paris dans les années 1950) étaient déjà célèbres avant la création du Sassicaia,

mais suffisant pour avoir une petite écurie chez lui. La petite fille toute blonde Kinga, âgée de six ans, a déjà son cheval. En outre, en tant que membre de la «Société pour la protection de la nature», József Hunyady organise des randonnées de quatre jours à cheval entre le lac Balaton et la frontière de la Croatie.

Nota - Les vins Hunyady présents au Québec

- Hunyady Tramini Kéthely 2008 (12,90 \$ - 11200526)

- Kékfrankos Hunyady Kéthely 2007 (19,80 \$ - 1071379)

Le cépage rouge kékfrankos



ANTINORI PRODUIT AUSSI DES BARRIQUES

Pour Piero Antinori et Jacopo Mazzei, Bátaapáti ne signifie pas seulement vin mais aussi barriques, de chêne hongrois, naturellement. À quelques kilomètres de Tenuta Tüzkö, les deux nobles toscans, avec Eugenio Gamba, producteur de fûts très connu au Piémont, ont fondé en 1997 la «European Coopers», une tonnellerie importante qui en très peu de temps est devenue fournisseur de domaines vinicoles importants partout dans le monde. «Notre entreprise», explique Katalin Pintácsi, administrateur et directeur commercial (et aussi épouse de Árpád Erdélyi, le responsable de Tenuta Tüzkö), «est parmi celles qui prévoient tout le cycle productif, à partir de la sélection des arbres dans la forêt

jusqu'à la barrique finale, en se servant d'une grande expérience et de techniques artisanales.»

Les chênes viennent des zones de Zemplén, région du Tokaj, et de Mecsek, dans l'aire de la Slavonie. Selon des analyses soignées, il paraît que les caractéristiques de ces bois, strictement de montagne, sont similaires à celles du meilleur chêne français. Le bois sèche pendant 36 mois et le travail se fait exclusivement avec la traditionnelle coupe à fente. Ce sont les conditions qui contribuent à produire des barriques (de 225 litres jusqu'aux tonneaux de 500 litres) de très bonne qualité, grâce aussi à l'expérience d'un tonnelier local, Kristóf Flóding, aujourd'hui directeur technique de l'entreprise. 