SZEKSZARD KADARKA

2019 · Rouge · Hongrie / Hongrie

Producteur : Heimann Wines
Couleur : Rouge

Appellation : Szekszard
Type de produit : Vins
Pays : Hongrie
Région viticole : Hongrie
Encépagement : Kadarka (100%)

Vinification : Vendanges manuelles. Fermentation spontanée en cuves inox et foudres. Extraction délicate et pigeages journaliers. Macération de 12 à 14 jours. Fermentation malolactique spontanée.
Élevage : 8 mois dans de grans fûts et cuves inox. Mise en bouteille sans clarification. Légèrement filtré.

Accord vin et mets : Plats asiatiques épicés, pâtes et sauce tomate, plats hongrois avec paprika.

Le domaine :

À la peau mince, sensible au botrytis et difficile à cultiver, le cépage kadarka couvrait pourtant au 18e siècle une superficie de 60 000 hectares, soit les deux tiers des vignobles en Hongrie. Après la crise du phylloxéra et l'ère soviétique, il n'en restait plus que 400.
Formé à la viticulture et l'œnologie en Allemagne, en France et en Italie, Zoltán Heimann Jr incarne le renouveau de cette variété dans la région historique de Szekszárd en Hongrie.

Revue de presse :

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit ?, Mar 2021

Heimann est un domaine familial hongrois qui prend beaucoup de fierté dans le fait de travailler avec des cépages locaux, dont le kadarka (voir article Jancis Robinson). J'ai goûté ce vin lors du premier arrivage et j'avais bien aimé : rouge léger, un peu épicé, parfait pour un bbq ++. Fermentation spontanée sur levures indigènes, élevage en fûts et inox. Légèrement filtré.