



Producteur : Heimann Wines

Couleur : Rouge

Appellation : Szekszárd

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 :

Nadia Fournier, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Jan 2023

Pendant plus de 20 ans, Zoltán Heimann a mené un important programme de recherche (en collaboration avec l'Université de Pécs) sur la diversité génétique du kadarka, un cépage originaire des Balkans, autrefois très largement cultivé en Hongrie, mais abandonné sous l'ère communiste. Le kadarka qui compose cette cuvée provient de sols de loess et d'argile rouge; Zolly Heimann le vinifie avec les grappes entières, puis l'élève dans de grands foudres de chêne hongrois. Le 2021 égrène les saveurs de griotte et des petits fruits rouges, sur un fond anisé, tout aussi gouleyant et vibrant de fraîcheur. Amateur de gamay et de rouge de soif, faites-en provision!

<https://www.journaldemontreal.com/2023/01/06/tour-deurope-en-classe-economique>

Véronique Rivest, La Presse, Dec 2021

Ce vin hongrois, issu de la région de Szekszárd, dans le sud du pays, est une belle découverte pour les curieux. Szekszárd, avec sa voisine Villány, est parmi les régions les plus chaudes du pays et est reconnue pour ses vins rouges. Le cépage kadarka se plaît tout particulièrement sur les sols de loess de Szekszárd et donne des vins légers, frais et fruités, qui ne sont pas sans rappeler le pinot noir ou le gamay. Celui-ci est en effet d'une couleur très pâle et offre des arômes délicats de cerise, de pomme rouge, de canneberge, avec une pointe épicée qui rappelle le poivre blanc, et des notes de terre fraîche qui se développent en bouche. Sec, léger et tout en fraîcheur, il est peu tannique et très charmeur. À servir frais avec un goulasch, des poivrons farcis, des escalopes de veau panées.

http://plus.lapresse.ca/screens/1b762185-0cb0-4c10-b4f0-b30af410d51c__7C___0.html?utm_content=email&utm_source=lpp&utm_medium=referral&utm_campaign=internal%20share

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.