SZEKSZARD KADARKA

2023 · Rouge · Hongrie / Hongrie

Producteur : Heimann Wines
SAQ (CCNP) : 14057219
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 26.05 $

Appellation : Szekszard
Type de produit : Vins
Pays : Hongrie
Région viticole : Hongrie

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 :

Patrick Désy, Méchants Raisins / Journal de Montréal, Jan 2025

Rien de mieux que commencer l'année en sortant des sentiers battus. On connaît malheureusement trop peu les vins hongrois au Québec. Il y en a un peu plus d'une vingtaine à la SAQ, y compris l'illustre Tokaji, un vin liquoreux pouvant vieillir très longtemps. Mais oubliez tout ça. On est ici en présence d'un rouge original et délicieux fait à partir de gamza, un cépage ancestral lié à la région des Balkans que l'on retrouve sous le nom de kadarka en Hongrie. Il se présente sous une robe au rouge clair offrant des tonalités agréables de cerise, de framboise sauvage et d'épices douces. Léger et gouleyant en bouche, il fait penser, par sa souplesse et sa fraîcheur, à un beaujolais ou un pinot noir. Un rouge facile qu'on servira assez frais avec les restes de tourtière, un plateau de terrines et charcuteries, ou mieux encore, cet été, en apéro, sur le bord de la piscine. ⊠⊠ 1⁄2 $$ 1⁄2

https://www.journaldemontreal.com/2025/01/04/les-premieres-grosses-quilles-de-2025

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+share

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.