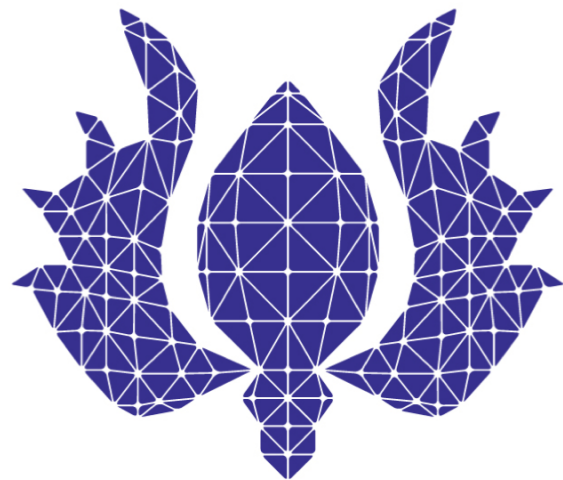


Cépages locaux de Tokaj et dégustation

Homoky Winery



**HOMOKY
DORKA**

Notre domaine

- Région de Tokaj-Tállya
- Fondé en 1886
- Depuis 4 générations
- Superficie : 10 ha
- Cépages : furmint, hárslevelű, sárgamuskotály
- Vins : sec, demi-sec, vendanges tardives et Tokaj tradition (Szamorodni, Aszú, Essence)
- Philosophie : respect du terroir et de la tradition du Tokaj
- Travail de la vigne et vendanges manuels, intervention minimum dans la vinification



Golop

Dongó

Görbe

Bártfai

Tállya

Sas Alja

Nyergesek

Hétény

Kővágó

Rátka





Görbe Sárgamuskotály 2016

- Issu de la seule parcelle Görbe
- Vignes de 40 ans
- Sols : rhyolite, tuff rhyolite
- Cépage : 100% sárgamuskotály (muscat blanc à petits grains)
- 647 ha en Hongrie, surtout à Tokaj
- Ancien cépage traditionnel à Tokaj





Caractéristiques du cépage

- Bourgeonnement précoce, maturité deuxième époque
- Grappes moyennes et compactes
- Baies rondes à peau épaisse
- Sensible au Botrytis
- Peaux jaune orangé
- Vendanges début septembre
- Convient aussi bien pour les secs que pour les doux







Vinification

- Macération de 2 semaines
- Fermentation en cuve inox
- Elevage en cuve inox
- Peu de soufre
- Levures indigènes
- Collé, non filtré
- Mise en août 2017



Birtokbor (vin du domaine) 2016

- Assemblage de 3 parcelles (Nyergesek, Hetény, Görbe)
- Reflète bien les intentions du vinificateur
- Volonté de caractériser le millésime
- Cépage furmint dominant



Furmint

- Cépage principal de Tokaj – 65%
- Origine : Tokaj
- Première mention du Tokaj : 1571

Caractéristiques du cépage :

- Bourgeonnement précoce, maturité 3^e époque
- Grappes cylindriques, moyennes
- Baies rondes à peau épaisse
- Sensible au Botrytis – Aszú
- Bonne tolérance à la sécheresse

Le vin :

- belle structure, du corps et de l'acidité, longue garde pour les secs comme les doux
- exprime bien le terroir







Vinification

- Vendanges fin septembre
- Pressé en grappes entières
- Fermentation en cuve inox
- Elevage en cuve inox
- Assemblage des 3 parcelles
- Collage, filtrage, mise en bouteille



Bártfai Furmint 2016

- Parcelle Bártfai
- Vignes de 60 ans
- Sol : andésite
- Cépage : 100% furmint
- Vendanges : fin septembre
- Pressé en grappes entières
- Fermentation en cuve inox
- Elevage en vieux futs de chêne
- Collage, filtrage, mise en bouteille





Sas alja Hárslevelű 2015

- Parcelle Sas alja
- Vignes de 50 ans
- Sol : andésite
- Cépage: 100% hárslevelű





Hárslevelű

- Deuxième cépage le plus important – 20%
- Origine : ancien cépage de Tokaj, apparenté au furmint

Caractéristiques du cépage :

- Productif, bourgeonnement 2^e époque, maturité 3^e époque
- Grosses grappes lâches
- Baines rondes, petites, à peau mince
- Plus sensible à la sécheresse
- Moins sensible au Botrytis

Le vin :

- Plus aromatique et épicé, du corps et de la structure
- Exprime bien le terroir







Vinification

- Vendanges : fin septembre
- Pressé en grappes entières
- Fermentation en cuve inox
- Elevage 5-6 mois : moitié en cuve inox, moitié en fûts de chêne
- Collage, filtrage, mise en bouteille



Aszú 2014

- Vin doux traditionnel botrytisé
- Notre héritage
- Baies botrytisées – récoltées à la main
- Macération avec le vin de base
- Fermentation
- Elevage long en fûts de chêne (min. 18 mois)
- Essentiellement réalisé avec des baies de furmint et du vin à base de furmint