



# Diversité en Hongrie : Somló et Villány

Domaine Zsirai

# LE DOMAINE

- Dans les 3 régions: Tokaj, Somló et Villány
- Depuis 2003
- Superficie : 19,5 ha
- Cépages à Tokaj : furmint, hárslevelű et sárgamuskotály
- Cépages à Somló: furmint, olaszrizling, hárslevelű et juhfark
- Cépages à Villány: kékfrankos, portugieser et kadarka
- Philosophie : apporter notre contribution à la réputation du vin hongrois en faisant revivre nos traditions et en produisant des vins uniques

# *Sisai*







Somló





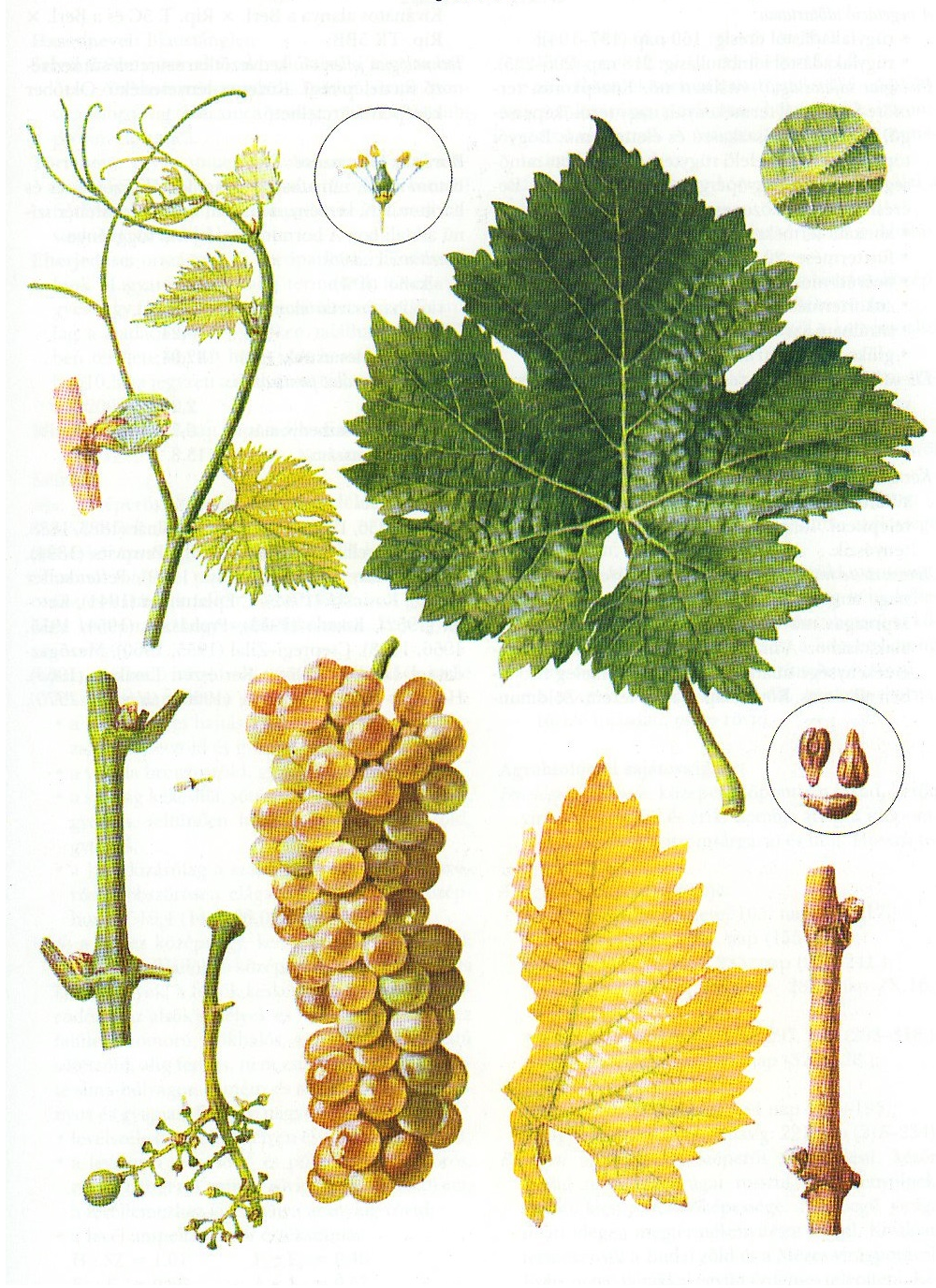
# Nagy-Somlói Juhfark 2015

- Parcelle Somlóvásárhely
- Sol : basalte
- Cépage : 100% juhfark
- 196,2 ha en Hongrie, surtout à Somló
- Cépage traditionnel hongrois



# Caractéristiques du cépage

- Bourgeonnement précoce, maturité 2<sup>e</sup> époque
- Grappes moyennes, cylindriques et compactes
- Sensible à la pourriture
- Vendanges : fin septembre, début octobre
- Vinifié en sec









# Vinification

- Egrappage
- Pressage doux
- Fermentation en fûts de chêne
- Elevage en fûts de chêne
- Collage, filtrage
- Mise en septembre 2016

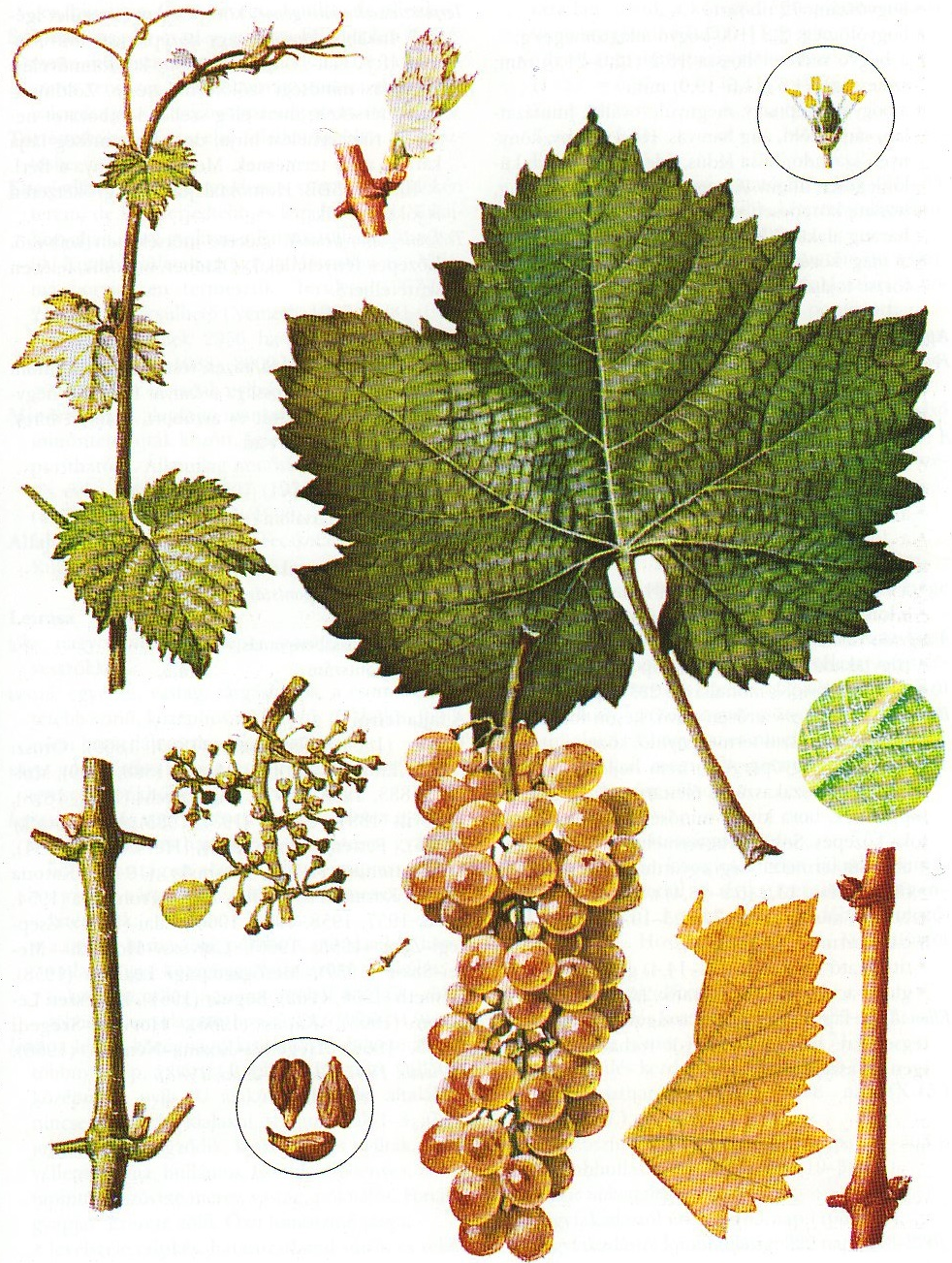
# Nagy-Somlói Furmint 2015



- Parcelle Somlóvásárhely, Apátság
- Sol : basalte
- Cépage : 100% furmint
- 3901 ha en Hongrie, surtout à Tokaj



FURMINT (FEHÉR FURMINT)





# Vinification

- Egrappage
- Pressage doux
- Fermentation en fûts de chêne
- Elevage en fûts de chêne
- Collage, filtrage
- Mise en septembre 2016



# Somlai 2011

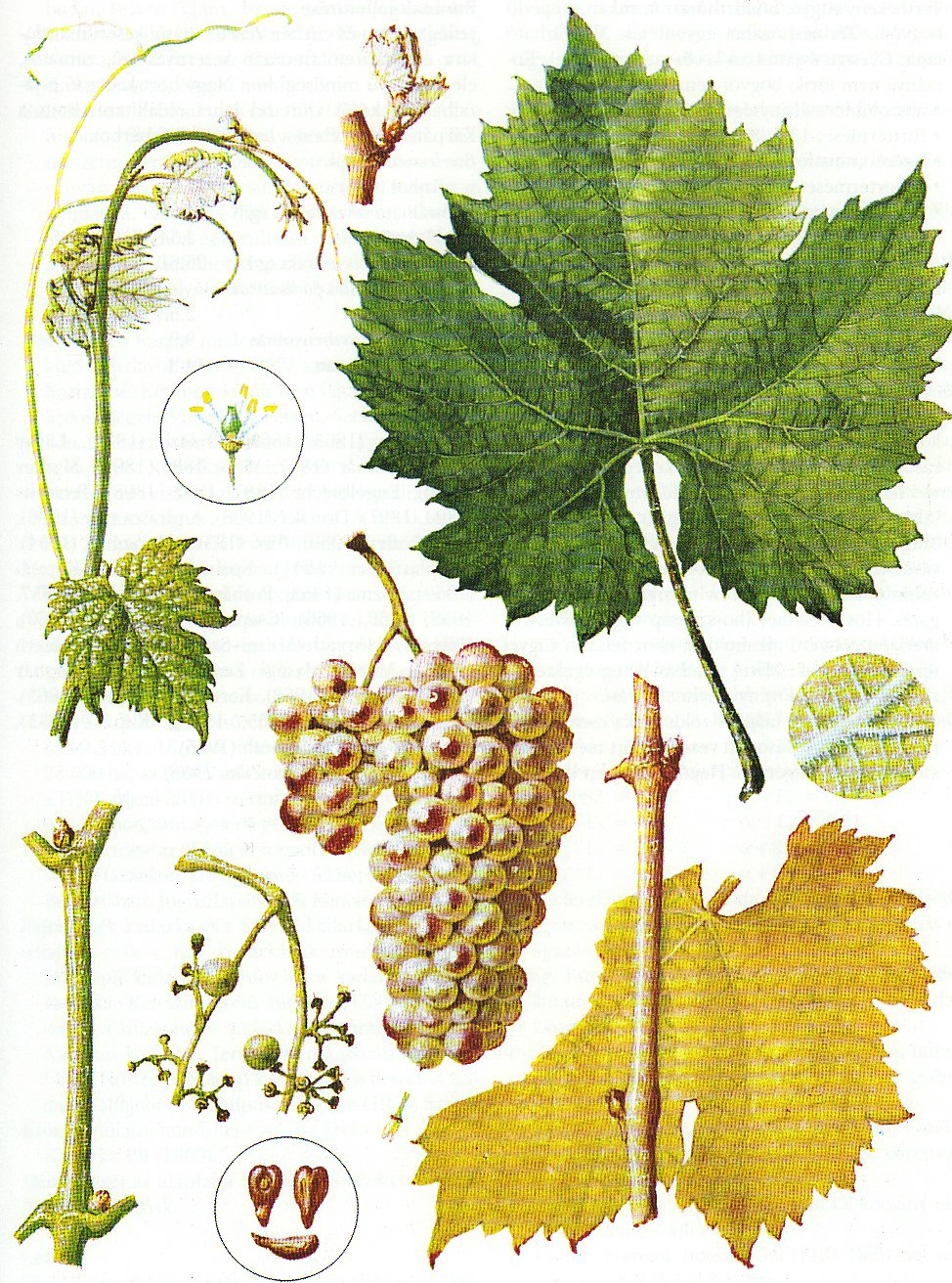
- Parcelle Somlóvásárhely, Apátság
- Sol : basalte
- Cépages : 50 % olaszrizling, 25% hárslevelű, 25% juhfark
- Vin du domaine





# Caractéristiques

- Bourgeonnement et maturité tardifs
- Grappes petites à moyennes, compactes, cylindriques à ailes
- Baies petites à peau fine
- Sensible à la pourriture
- Vendanges début octobre
- Vinifié en sec et en vendanges tardives – vin de qualité











# Vinification

- Egrappage
- Pressage doux
- Fermentation en fûts de chêne
- Elevage en fûts de chêne
- Collage, filtrage
- Mise octobre 2012



Villány



# Kadarka 2017

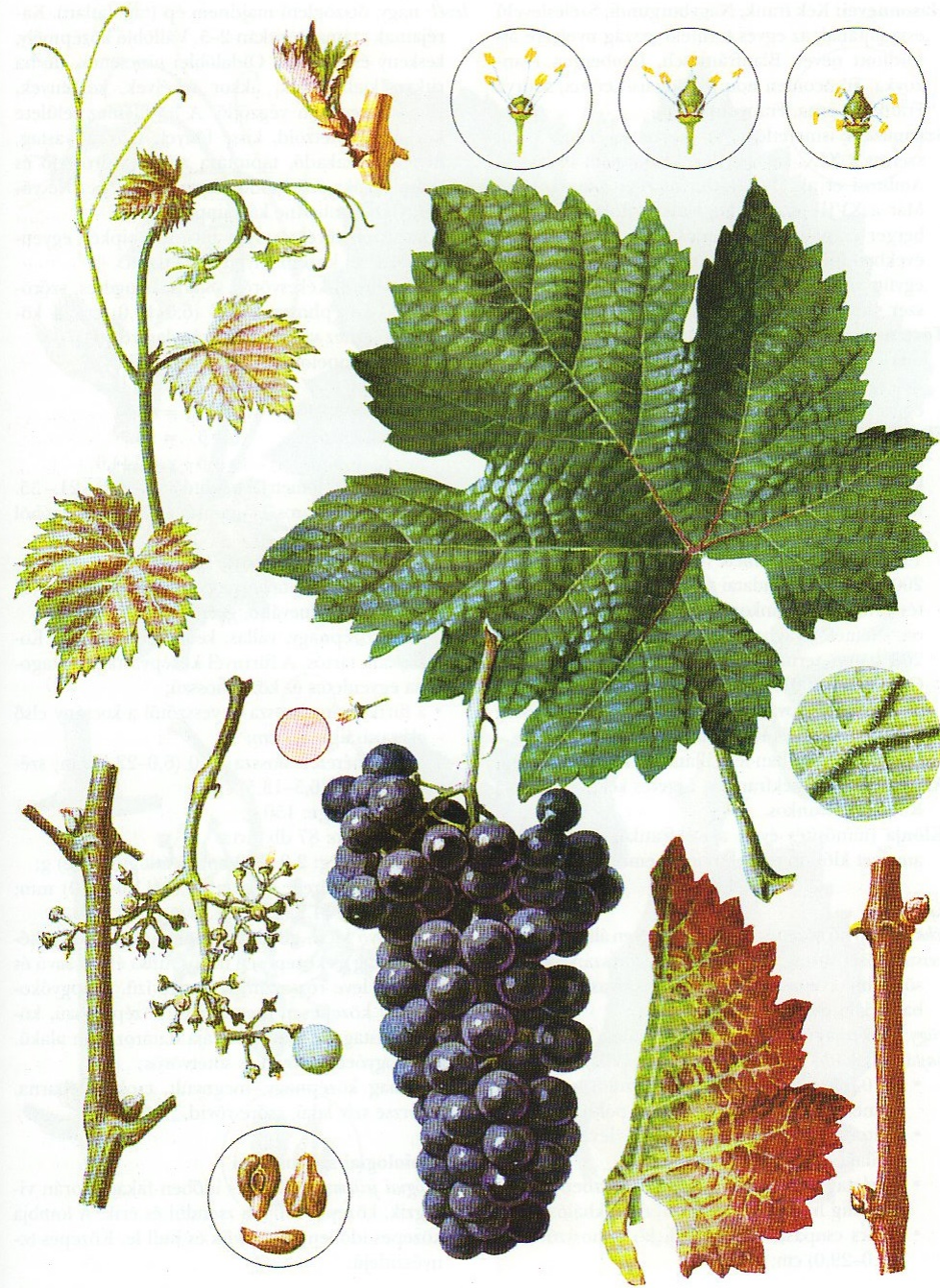
- De Villány, Palkonya
- Sol : calcaire, loess argileux
- Cépage : 100% kadarka
- Origine incertaine
- Autrefois largement répandu en Hongrie, en perte de vitesse
- Surtout en Szekszárd





# Caractéristiques

- Bourgeonnement précoce, maturité tardive
- Grappes moyennes, compactes, cylindriques
- Baies moyennes bleu foncé à peau très fine
- Sensible au gel et à la pourriture
- Vendanges en moyenne fin septembre
- Vins rouges de soif légers, vieillissant bien et s'étoffant avec l'âge











# Vinification

- Egrappage
- Pressage doux
- Fermentation en cuve inox  
macération
- Elevage en cuve inox
- Collage, filtrage
- Mise en juin 2018



# Villányi Múzsa 2016

- Région de Villány, Palkonya
- Sol : calcaire, loess argileux
- Cépage : 100% portugieser/kékoportó
- – 974 ha en Hongrie

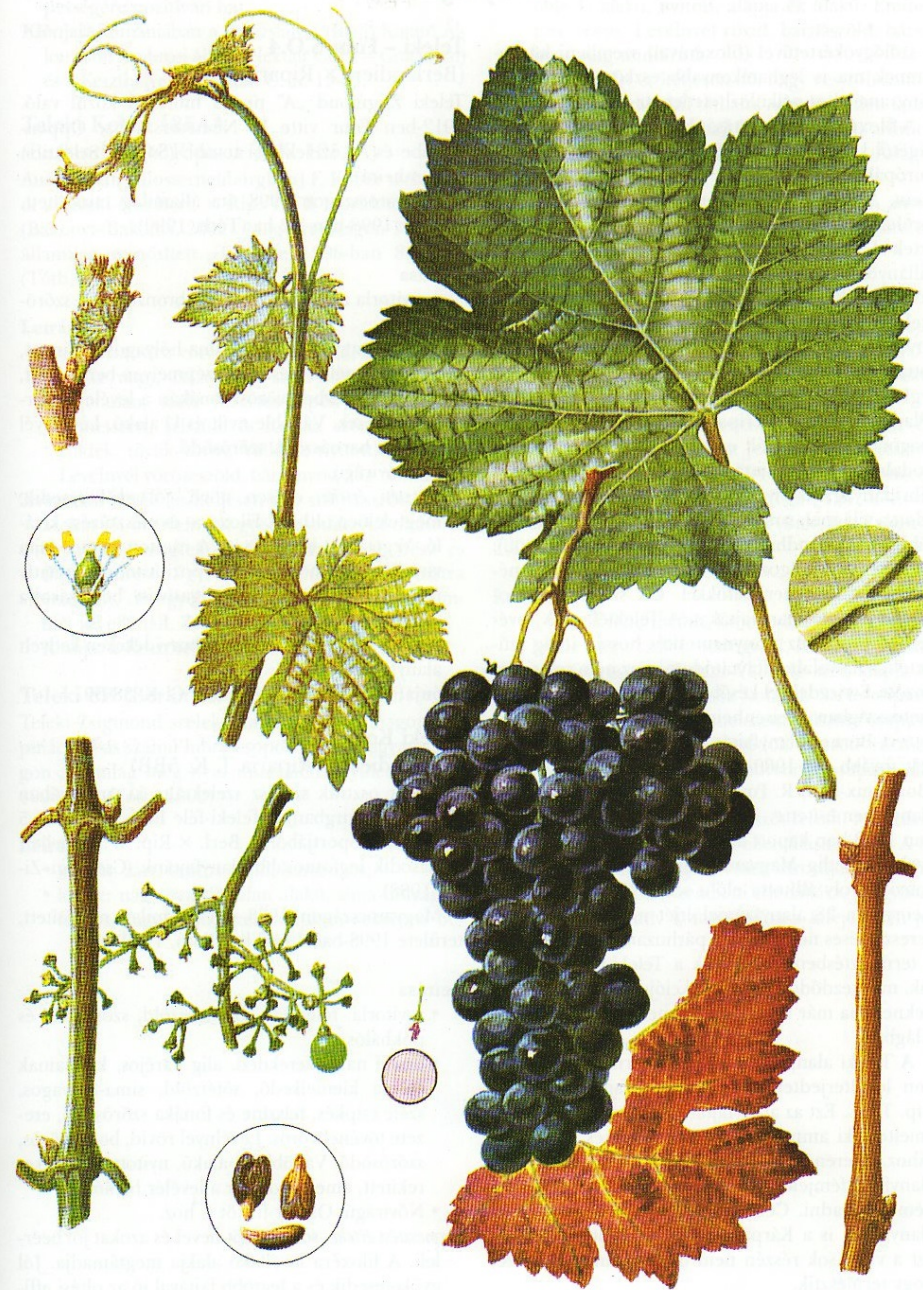


# Caractéristiques

- Maturité 1<sup>re</sup>–2<sup>e</sup> époque
- Grappes moyennes
- Baies très colorées
- Sensible à la gelée, à la pourriture et au mildiou
- Vendanges fin septembre



KÉK OPORTÓ







# Vinification

- Egrappage
- Fermentation en cuve inox  
macération
- Pressage doux
- Elevage en fûts de chêne
- Collage, filtrage
- Mise en juin 2018



Dorka HOMOKY  
dorottyahomoky@gmail.com  
+36.30.670.3256

Kata ZSIRAI  
www.zsiraipinceszet.hu  
zsirai.kata@zsiraipinceszet.hu  
+36.30.333.1887

Gergely SOMOGYI  
www.tokajtoday.com  
greg@tokajtoday.com  
+36.20.218.1848

Merci  
beaucoup