



# WINES OF HUNGARY

PERSONALLY



## LES VINS DE HONGRIE, PERSONNELLEMENT

SON CONCEPTEUR : LE PRODUCTEUR

Notre plus grande richesse est celui qui décide chaque année quand et comment il doit tailler, quels vins assembler, où et quels cépages planter. La vigne, le soleil et la terre sont seuls incapables de mener à bien ce travail, ni même de le concevoir. Pour nous le plus grand atout du vin hongrois est celui qui est capable de tout cela : le producteur. Il agit de concert avec la terre, le soleil et la vigne, il est le chef d'orchestre, qui d'année en année transforme les trésors de la nature en nouvelle expérience. Nos vins ressemblent donc à leurs producteurs : chacun avec son caractère propre. C'est justement cette diversité qui est la source intarissable de cette richesse, sans laquelle beaucoup de saveurs uniques manqueraient à notre monde.

**Les vins de Hongrie ressemblent à leurs producteurs : ils ont chacun leur propre caractère.**



## UN CHOIX PERSONNEL

PLUS DE CENT CÉPAGES ET AUTANT DE TYPES DE SOL

L'exceptionnelle particularité des vins hongrois est leur grande diversité. Notre activité viticole présente une rare variété de cépages, de terroirs et de procédés de vinification, même par rapport aux autres pays producteurs. Ce patrimoine est complété par la vision qu'a le producteur sur la vigne et sur le vin, qui contribue à la naissance de vins aux multiples saveurs. Découvrez votre région viticole préférée, votre producteur et votre style de vins préférés ! Vous pouvez choisir personnellement parmi une offre qui se renouvelle sans cesse. Vous trouverez tous les styles de vins, des mousseux aux vins liquoreux naturels, des vins blancs de terroirs volcaniques aux grands vins rouges.

**Découvrez votre région viticole préférée, votre producteur et votre style de vins préférés.**



## UNE EXPÉRIENCE PERSONNELLE

LE VIN EST LE MEILLEUR QUAND IL EST CONSOMMÉ SUR LE DOMAINE DE PRODUCTION

Chacun des divers univers de production des vins hongrois porte un message original dont la profondeur ne peut être perçue qu'en visitant la région viticole. On trouve en Hongrie des caves familiales très intimes, des grands domaines, des terrasses au milieu des vignes à la vue à vous couper le souffle, des propriétés traditionnelles en pierres de taille. Où que nous soyons, la dégustation des vins est l'occasion de discussions, histoires et anecdotes. Faites connaissance avec les hommes de l'univers du vin, laissez-vous imprégner par le calme des vignobles, faites le plein d'énergie en vous promenant dans les vignes, pendant les dégustations thématiques ou grâce à l'ambiance animée des festivals.

**Chacune de nos régions viticoles porte un message original.**



## LE BASSIN DES CARPATES, LA HONGRIE

Entre le 45° et le 49° parallèle nord  
6 régions viticoles – 22 districts viticoles  
65 000 ha de vignes  
2,9 millions d'hectolitres de vin produits

### Les principaux cépages blancs :

Cserszegi Fűszeres, Olaszrizling, Furmint, Chardonnay, Irsai Olivér, Szürkebarát, Hárslevelű, Zöldveltelini, Ottonel Muskotály, Rajnai Rizling, Sauvignon Blanc, Királyleányka, Sárgamuskotály, Tramini, Leányka

### Les principaux cépages rouges :

Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Merlot, Zweigelt, Cabernet Franc, Pinot Noir, Portugieser, Blauburger, Kadarka, Syrah, Turán

# 6+1 ARGUMENTS POUR DÉCOUVRIR LES VINS DE HONGRIE

## I. FELSŐ-PANNON (HAUTE-PANNONIE)

- 1 Etyek-Buda
- 2 Mór
- 3 Neszmély
- 4 Pannonhalma
- 5 Sopron

## II. FELSŐ-MAGYARORSZÁG (HAUTE-HONGRIE)

- 6 Bükk
- 7 Eger
- 8 Mátra

## III. TOKAJ

- 9 Tokaj

## VI. BALATON

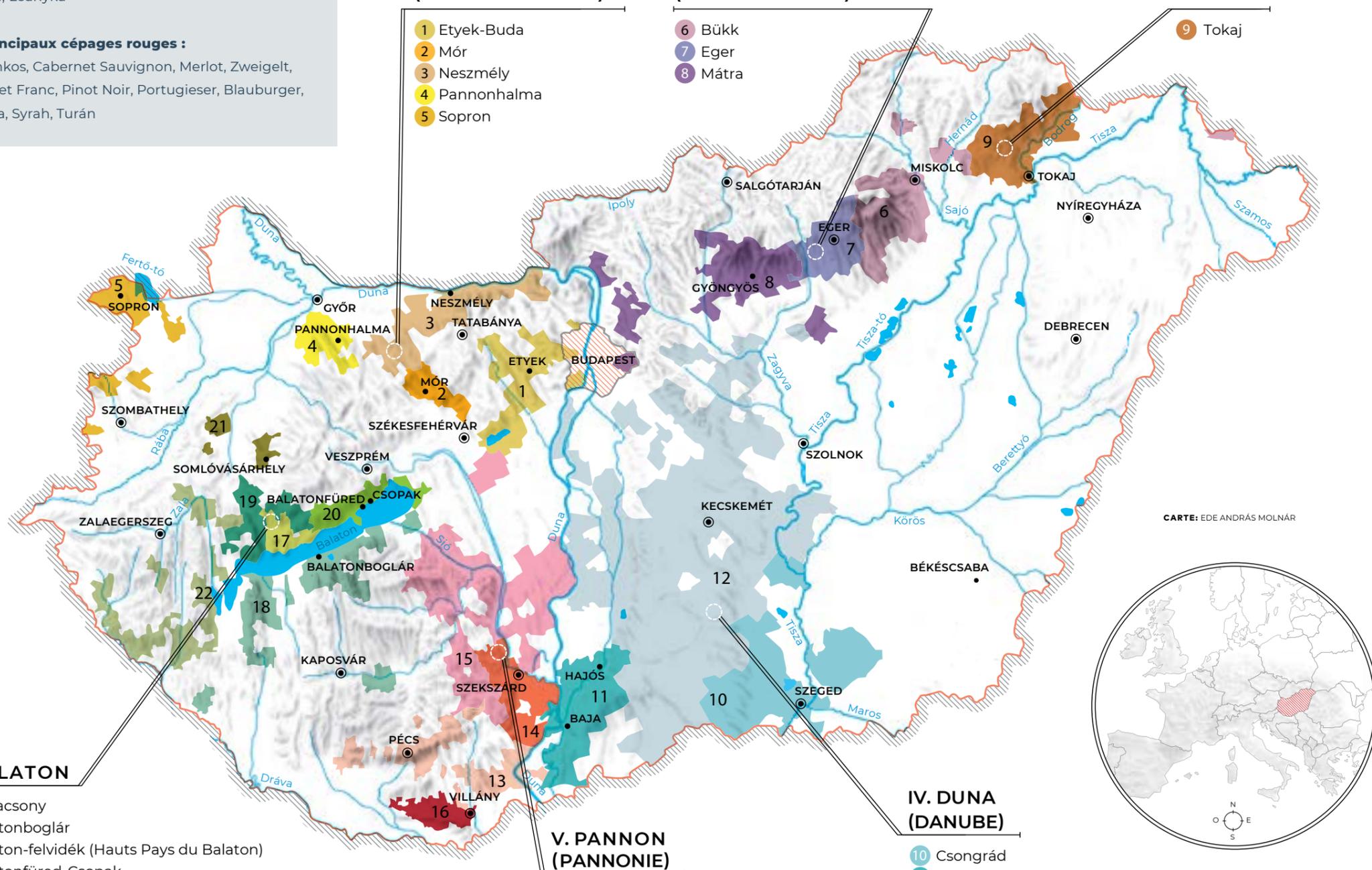
- 17 Badacsony
- 18 Balatonboglár
- 19 Balaton-felvidék (Hauts Pays du Balaton)
- 20 Balatonfüred-Csopak
- 21 Nagy-Somló
- 22 Zala

## V. PANNON (PANNONIE)

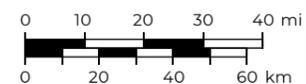
- 13 Pécs
- 14 Szekszárd
- 15 Tolna
- 16 Villány

## IV. DUNA (DANUBE)

- 10 Csongrád
- 11 Hajós-Baja
- 12 Kunság



CARTE: EDE ANDRÁS MOLNÁR



## I. DES PAYSAGES VARIÉS À DÉCOUVRIR

La région de la Haute-Pannonie (Felső-Pannon) s'étend sur des paysages variés, ses régions montagneuses et vallonnées abritent autant de terroirs, d'où on produit autant de cépages et de styles de vins différents à découvrir, comme l'Ezerjő de Mór ou le Kékfrankos de Sopron.

## II. LES LÉGENDES DU PASSÉ ET DU PRÉSENT

La région de la Haute-Hongrie (Felső-Magyarország) est d'autant plus particulière qu'elle alimente de nombreuses légendes séculaires (comme celle du «sang de taureau» d'Eger ou Egri Bikavér). C'est aussi la région viticole la plus haute du pays en altitude, avec des terroirs volcaniques à plusieurs endroits.

## III. VINS ISSUS DE TERROIRS VOLCANIQUES

La région au terroir volcanique la plus réputée est la région de Tokaj, dont les vins d'origine volcanique ont ce style si particulier. Tokaj est la première région viticole délimitée au monde, ses cépages les plus typiques sont le Furmint, le Hárslevelű et le Sárgamuskotály (Muscat Blanc à Petits Grains).

## IV. DIVERSITÉ DE STYLES

Qu'il s'agisse de cépages ou de styles de vin, la diversité et la variété sont les caractéristiques de la région viticole du Danube (Duna). La Grande Plaine est l'excellent terroir de plusieurs de nos cépages particuliers, tels que l'Irsai Olivér, le Cserszegi Fűszeres et le Kadarka.

## V. FESTIVALS ET FESTIVITÉS

La Pannonie (Pannon) accueille de nombreuses fêtes du vin, expériences inoubliables, elle foisonne d'animations et d'attractions pendant la période des festivals et même au-delà. Cette région est le berceau, entre autres, du célèbre Cabernet Franc de Villány à la réputation bien méritée, ainsi que du Kékfrankos et du Kadarka de Szekszárd.

## VI. DE SINGULIERS CÉPAGES AUTOCHTONES

De nombreux cépages autochtones bien connus ou à découvrir sont présents dans les six districts viticoles qui entourent le lac Balaton, tels que, entre autres, le Furmint, le Kéknyelű ou le Juhfark, qui complètent l'intéressante diversité, à côté de cépages traditionnels comme l'Olaszrizling et le Kékfrankos.

## + LE TOKAJI ASZÚ

L'un des meilleurs vins naturellement doux au monde, l'aszú de Tokaj, est aussi à juste titre le vin le plus réputé de Hongrie. Il se caractérise par un équilibre parfait entre la teneur en sucre, l'acidité et la minéralité. Ses saveurs sont si complexes, que chaque dégustation est une nouvelle découverte.

