



WINES OF HUNGARY

PERSONALLY

Français

PAYSAGES,  
VINS,  
LÉGENDES  
ET VOUS







**WINES OF HUNGARY**  
PERSONALLY

---

À l'évocation de la Hongrie, on pense d'emblée à ses bains thermaux sans pareil et à son riche patrimoine architectural. La beauté de ses espaces naturels nous émerveille, qu'il s'agisse du lac de Hévíz ou du lac Balaton. Pourtant, notre pays possède un autre trésor, unique et encore très peu connu aujourd'hui : sa culture du vin.

Les principales qualités de la viticulture hongroise sont liées à des conditions naturelles uniques au monde (la région de Tokaj par exemple, ancienne région volcanique, riche de centaines de volcans éteints), à un patrimoine architectural spectaculaire (les rangées de caves de maturation grandioses), sans oublier les producteurs, à qui les vins de Hongrie doivent leur grande diversité.

La richesse de nos régions viticoles et la variété des vins que nous produisons, constituent une vraie originalité ; grâce à leurs conditions climatiques uniques et à la diversité des cépages et des sols, les 6 grandes régions viticoles hongroises nous font découvrir de nouveaux univers. Cette diversité est couronnée par l'aszú, considéré comme le plus noble des vins doux naturels, produit nulle part ailleurs dans le monde. L'offre, qui se renouvelle au fil des saisons, permet de découvrir continuellement les diverses nuances du vin hongrois: des vins pétillants aux vins doux et liquoreux, en passant par les vins blancs produits sur des sols volcaniques, jusqu'aux grands vins rouges.

La dégustation du vin est une expérience personnelle, influencée par de nombreux facteurs, comme notre état d'âme ou même la forme du verre à vin. Cependant, un autre facteur non moins important est rarement mentionné : le vin, dégusté sur son lieu de production, rend votre expérience encore plus inoubliable. En visitant les régions viticoles de Hongrie, nous entrons dans un univers exceptionnel. En faisant connaissance avec les producteurs, en échangeant avec eux, en découvrant leur région, le voyage devient notre voyage, unique et inoubliable.



# LE VIN HONGROIS

EN CHIFFRES



UNE CULTURE DE LA VIGNE ET DU VIN PLUS QUE MILLÉNAIRE



32 000 PRODUCTEURS - ET TOUT AUTANT DE PERSONNALITÉS REMARQUABLES



6 RÉGIONS VITICOLES / 22 DISTRICTS VITICOLES



UNE SUPERFICIE TOTALE DE 65 000 HECTARES DE PLANTATIONS



ENVIRON 270 MILLIONS DE LITRES DE VIN PRODUITS PAR AN



70% DE CÉPAGES BLANCS / 30% DE CÉPAGES ROUGES



## VINS BLANCS CARACTÉRISTIQUES:

ASZÚ, CIRFANDLI, CSERSZEGI FÜSZERES, EZERJÓ, FURMINT, IRSAI OLIVÉR, JUHFARK, HÁRSLEVELŰ, KÉKNYELŰ, KIRÁLYLEÁNYKA, KÖVIDINKA, LEÁNYKA, OLASZRIZLING, RAJNAI RIZLING, SÁRGAMUSKOTÁLY, SZAMORODNI, SZÜRKEBARÁT, TRAMINI ET TOUT AUTANT D'ASSEMBLAGES QUI VALENT LE DÉTOUR



## VINS ROUGES CARACTÉRISTIQUES :

BLAUBURGER, BIKAVÉR, CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON, KADARKA, KÉKFRANKOS, PINOT NOIR, PORTUGIESER, TURÁN, ZWEIGELT ET TOUT AUTANT D'ASSEMBLAGES DIGNES D'INTÉRÊT



## CARACTÉRISTIQUES DES SOLS:

ROCHES VOLCANIQUES, ANDÉSITE, BASALTE, RHYOLITE, TUF VOLCANIQUE, TUF D'ANDESITE, TUF RHYOLITIQUE, CALCAIRE, ARGILE, LOESS, MARNE, TERRE ARGILEUSE, ARDOISE CRISTALLINE, GRÈS, GRÈS ROUGE, DOLOMITE, GNEISS, ARDOISE QUARTZITE, SABLE, GRANIT, ARGILE ROUGE, RENDZINA, SABLE CALCAIRE, TERREAU FORESTIER





# TOP 5 DES MEILLEURES EXPÉRIENCES

DANS LES RÉGIONS VITICOLES

---

## VISITE DE CAVE ET DÉGUSTATION DE VINS

Une rencontre personnelle avec le viticulteur ou le représentant des producteurs, peut nous guider dans l'univers captivant des producteurs, d'un cépage, d'un type de vin ou même de toute une région viticole.



## BALADE DANS UN VIGNOBLE

L'une des meilleures expériences consiste à se promener dans les vignobles, à pied, à vélo, et, chez certains propriétaires, en jeep. Passer du temps dans les vignes et découvrir la diversité des terres, nous permet de comprendre à quel point les propriétés du terroir sont importantes pour le vin.



## HÉBERGEMENT DANS UN VIGNOBLE

À la suite d'une dégustation réussie, il est possible de passer une soirée agréable au domaine et d'y passer la nuit en chambre d'hôte. Ce n'est pas un hasard si beaucoup de visiteurs choisissent comme dernière étape de leur voyage, une propriété proposant un hébergement. Ainsi, Pas besoin de prendre le volant et tout le monde peut se joindre à la dégustation.



## DÎNER OU PIQUE-NIQUE AUTOUR DU VIN

Lorsqu'on déguste un vin, on comprend ce qu'est un cépage ou un assemblage de cépages. Le vin qui accompagne des mets, lui, nous fait découvrir un nouveau monde de saveurs harmonieuses. Lors d'un dîner ou d'un pique-nique, les plats, préparés en accord avec les vins, nous ouvrent les portes de la gastronomie régionale.



## ACCUEIL DES FAMILLES...

Il est difficile d'énumérer tous les services proposés par les producteurs hongrois pour rendre le séjour des visiteurs agréable, même lorsqu'ils sont accompagnés de leurs enfants. De nombreux vignobles proposent du moût, des sirops-maison et des menus-enfants pour les mineurs ou ceux qui ne boivent pas d'alcool. Des coins-jeux offrent des occupations aux enfants pendant les dégustations proposées aux adultes. Grâce à son organisation minutieuse, l'œnotourisme en Hongrie constitue une grande aventure pour toutes les générations.



# 10 VINS

## HONGROIS EMBLÉMATIQUES

**EN HONGRIE, 223 CÉPAGES DIFFÉRENTS SONT CULTIVÉS SUR UNE SUPERFICIE DE 65 000 HECTARES. CETTE DIVERSITÉ PERMET À CHACUN DE TROUVER SON BONHEUR. EN MÊME TEMPS CELA REND LE CHOIX DIFFICILE, SI NOUS NE CONNAISSONS PAS LES CÉPAGES ET LES STYLES DE VIN REPRÉSENTATIFS DES DIFFÉRENTS VIGNOBLES. PAS DE PANIQUE, LA LISTE CI-DESSOUS VOUS GUIDERA DANS VOTRE CHOIX :**

### L'ASZÚ

Le vin aszú, ou «Tokaji Aszú», est l'un des vins de dessert les plus originaux au monde. Il est très apprécié d'un grand nombre d'œnologues. Les grains d'aszú, récoltés un par un à la main, sont ajoutés au vin blanc en cours de vinification, ce qui relance la fermentation. Le résultat de ce processus de vinification, l'un des plus cher au monde, est un vin de dessert naturellement doux, à la couleur, au parfum et au goût inimitables.

### OÙ LE TROUVER? VIGNOLE DE TOKAJ

### BIKAVÉR (LIT. SANG DE TAUREAU)

La production du bikavér (lit. sang du taureau) n'est autorisée que dans les vignobles d'Eger et de Szekszárd, à partir de cépages bien déterminés. A Eger, le cépage principal de l'assemblage est le kékfrankos, à Szekszárd le kadarka. Il existe de nombreux vins de ce type. Ce sont souvent des vins de caractère, épicés, aux notes fruitées, parfaits en vins d'accompagnement, mais qui méritent aussi d'être dégustés.

### OÙ LE TROUVER? VIGNOBLES D'EGER ET DE SZEKSZÁRD

### CSERSZEGI FÚSZERES

Le cserszegi fűszeres est un cépage hongrois relativement récent, dont la popularité et la renommée augmentent au fur et à mesure que les producteurs décèlent ses plus belles qualités. Fleuri, léger et rafraîchissant, il est très populaire du printemps à l'automne. Ce cépage est particulièrement riche en notes de muscat, sa saveur est vive et dynamique.

### OÙ LE TROUVER? VIGNOBLES DE KUNSÁG, DE HAJÓS-BAJA ET DE MÁTRA

### FURMINT

Le furmint, cépage aux multiples atouts, est devenu l'un des cépages préférés du monde viticole hongrois et international. Ce cépage indigène est utilisé pour la production de vins excellents : du vin sec à l'aszú, avec sa teneur en sucre résiduel particulièrement élevée. Produits dans certaines parcelles, les furmints secs, grâce à la richesse de leurs minéraux, à leur belle acidité et à leur saveur prononcée, sont les vins blancs hongrois les plus réputés.

### OÙ LE TROUVER? VIGNOBLES DE TOKAJ ET DE NAGY-SOMLÓ

### JUHFAK

Le juhfark, autre cépage indigène, est cultivé en petite quantité et nous offre des vins qui valent le détour. Le juhfark est cultivé sur des terres volcaniques, ce qui confère aux vins des acides secs et puissants en plus d'une élégante touche minérale.

### OÙ LE TROUVER? VIGNOBLES DE NAGY-SOMLÓ, DE BALATONFÜRED-CSOPAK ET D'ÉTYEK-BUDA

### KADARKA

Le kadarka est l'un des cépages les plus saisisants en Hongrie. Il n'est pas endémique (ce sont les Serbes qui l'ont introduit dans le bassin des Carpates), il est pourtant considéré aujourd'hui comme un cépage typiquement hongrois. Ses vins peu tanniques, d'un rouge clair, aux arômes remarquablement élégants sont de plus en plus fréquents sur la carte des bars à vin et des restaurants, et ce n'est pas un hasard! Les notes de fruits rouges des Kadarka accompagnent parfaitement de nombreux plats, mais les déguster seuls est également un réel plaisir.

### OÙ LE TROUVER? VIGNOBLES DE KUNSÁG, DE SZEKSZÁRD ET D'EGER

### KÉKFRANKOS

Le kékfrankos est l'un des cépages rouges les plus populaires et les plus produits. Ce cépage de grande qualité révèle tous ses atouts dans les vins qui en sont produits. On peut affirmer d'une façon générale que les vins produits à partir du kékfrankos, du plus léger rosé aux vins rouge foncé maturés dans des fûts de chêne, accompagnent parfaitement les menus gastronomiques tout au long de l'année.

### OÙ LE TROUVER? VIGNOBLES DE SOPRON, DE SZEKSZÁRD ET DE MÁTRA

### KÉKNYELŰ

On ne trouve cet ancien cépage hongrois que dans la région de Badacsony. Son nom vient de la couleur bleutée de la tige de la feuille de cette vigne. Choisir ce vin typiquement hongrois, en se laissant séduire par son goût fruité, épicé et corsé, sera pour beaucoup une découverte à ne pas manquer dans la région de Badacsony.

### OÙ LE TROUVER? VIGNOLE DE BADACSONY (BALATON)

### OLASZRIZLING

L'olaszrizling est l'un des vins les plus appréciés et les plus répandus en Hongrie. C'est pourquoi on en trouve de nombreuses variétés. Les olaszrizling légers sont parfaits pour accompagner les grillades et les plats de légumes. En revanche, les variétés vieillies en fût de chêne constituent des vins d'exception pouvant accompagner les mets les plus raffinés.

### OÙ LE TROUVER? VIGNOBLES DE BALATONFÜRED-CSOPAK, DE BADACSONY ET DE BALATON-FELVIDÉK

### SZAMORODNI

Le tokaji szamorodni est une spécialité de la région de Tokaj. Tous les raisins sont récoltés au même moment et peuvent aussi bien être à peine mûrs que des raisins d'aszú. Nous pouvons découvrir le monde des szamorodni secs, distinct de celui des szamorodni doux qui ont une teneur importante en sucres résiduels et qui rappellent de ce fait les vins aszú. Néanmoins, ils ont en commun une concentration de saveurs robustes et une texture onctueuse.

### OÙ LE TROUVER ? VIGNOLE DE TOKAJ



# LE PAYS DES FESTIVALS

DÉDIÉS AU VIN

DE NOMBREUX FESTIVALS DE GASTRONOMIE ET DU VIN ACCUEILLENT LES TOURISTES GOURMETS TOUS LES MOIS, DANS LA CAPITALE MAIS AUSSI DANS TOUT LE PAYS.



Ces événements gravitent généralement autour d'un thème gastronomique, comme les plats traditionnels, les viandes, les fromages, les légumes et les fruits. Il existe également des festivals consacrés au vin, à la bière et à l'eau-de-vie, ou encore des journées consacrées aux plats ou aux boissons d'un terroir particulier.

Le festival de la saucisse à Debrecen (appelé le Festival Gourmet Debrecziner) n'est pas l'unique manifestation de ce type en Hongrie : la ville de Békéscsaba organise depuis 20 ans le Festival de la saucisse de Csaba (Csabai Kolbászfesztivál). À Szeged, on organise chaque année le Festival international de la soupe de poisson (Szegedi Nemzetközi Tiszai Halfesztivál) où tout tourne autour des poissons de rivière et de la soupe de poisson de Szeged. Cette ville organise également un festival du vin (Szegedi Borfesztivál) avec des stands présentant les vins de tous les vignobles hongrois, avec des dégustations à la clé. Nous devons également mentionner, sans chercher l'exhaustivité, le Festival de l'ail des ours d'Orfű (Orfűi Medvehagyma Fesztivál), mettant l'accent sur les plats préparés avec cette plante herbacée, les Semaines du vin de Balatonfüred (Balatonfüredi Borhetek) proposant les meilleurs bouteilles du vignoble de Balatonfüred-Csopak, le Festival du pélèque à Tihany (Tihanyi Garda Fesztivál), le Festival du sandre à Szigliget (Szigligeti Süllőfesztivál), et les Journées du vin à Győr (Győri Bornapok).

Un grand nombre d'animations culturelles et artistiques, de marchés d'objets artisanaux et de productions musicales agrémentent généralement ces festivals et en font des événements véritablement hauts en couleur.

Quant aux festivals du vin, les plus importants sont le Festival du Vin de Budapest (Budapest Borfesztivál), le Festival du vin et du vin pétillant de Budafok (Budafoki Pezsgő- és Borfesztivál). Le Festival du vin de Szeged et la Fête du vin Bikavér d'Eger (Egri Bikavér Ünnepe) sont également bien appréciés des visiteurs étrangers. Parmi les festivals attirant le plus de visiteurs, on peut mentionner le Pique-nique d'Etyek (Etyeki Piknik), organisé quatre fois par an, Rosalia, les Escapades d'Avas à Miskolc (Avasi Borangolás) et le Festival du vin d'Erdőbénye (Bor, Mámor, Bénye), dans la région de Tokaj.

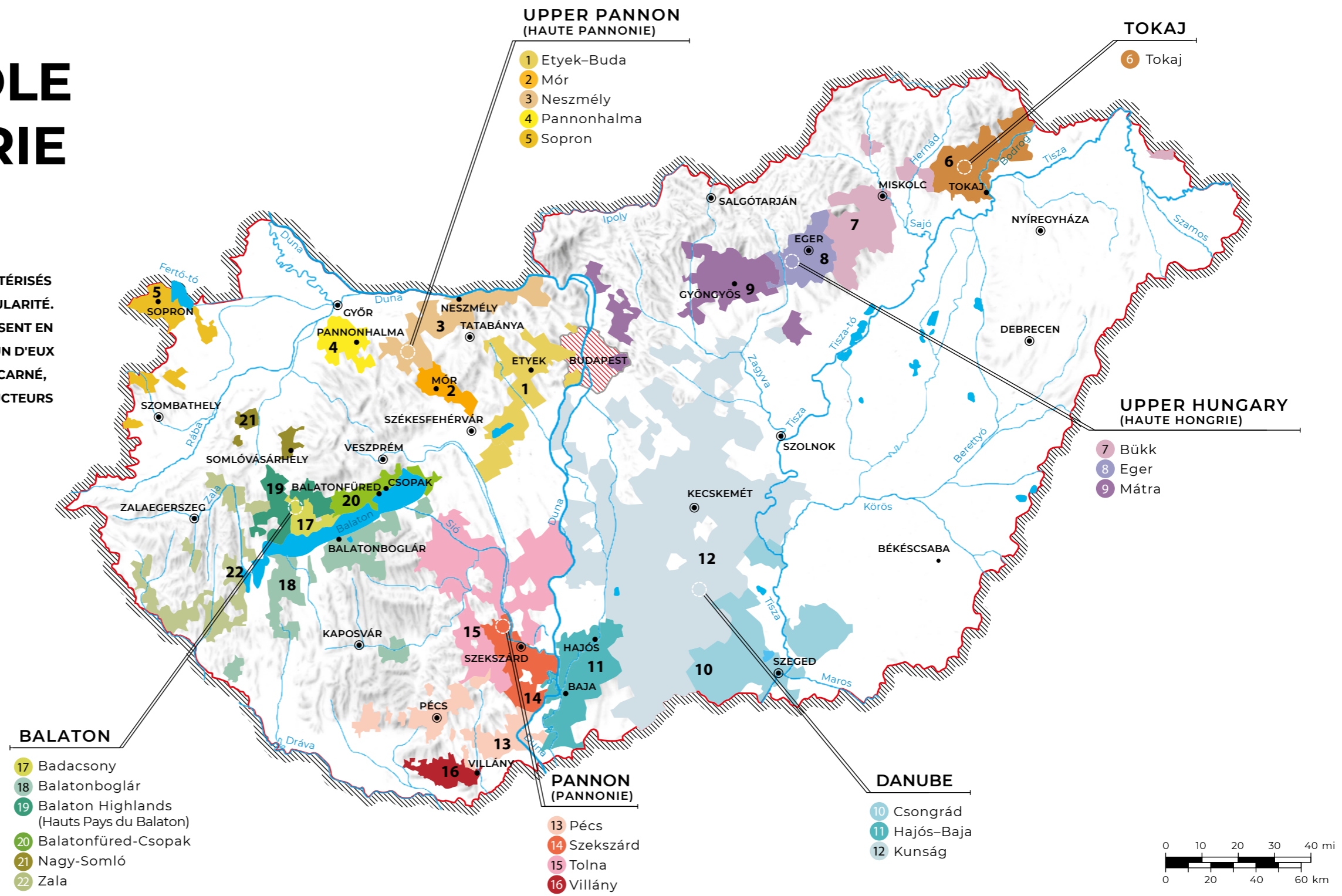
Certaines manifestations s'adressent à un public initié et permettent aux producteurs de se faire connaître. Le public, quant à lui, peut participer à des ateliers et à des dégustations thématiques en vue d'approfondir ses connaissances. Winelovers et Borjour ainsi que VinCE de Budapest sont des exemples de manifestations entrant dans cette catégorie et jouissant d'une réelle popularité.

Enfin, il ne faut pas oublier les événements qui permettent aux amateurs d'activités sportives et de bons vins d'allier leurs passions en participant à la compétition de course à pied « Dűlőre futunk » de Badacsony, au Semi-Marathon de Szekszárd, à la Course des vignobles de Palkonya (Dűlőfutás) ou encore au Marathon du Rosé à Villány (RozéMaraton).



# CARTE VITICOLE DE LA HONGRIE

LES VIGNOBLES ET LES VINS DE HONGRIE SONT CARACTÉRISÉS PAR LEUR DIVERSITÉ, LEUR ORIGINALITÉ ET LEUR SINGULARITÉ. LE PAYS COMPTE 6 RÉGIONS VITICOLES QUI SE SUBDIVISENT EN 22 DISTRICTS VITICOLES EXTRÊMEMENT VARIÉS. CHACUN D'EUX A SA PROPRE HISTOIRE ET SES SPÉCIFICITÉS ET EST INCARNÉ, AVEC LA PLUS GRANDE AUTHENTICITÉ, PAR LES PRODUCTEURS EUX-MÊMES.







# UPPER HUNGARY WINE REGION

MOUNTAINS, WINES, HISTORY  
AND YOU



BÜKK | EGER | MÁTRA



## LES DISTRICTS VITICOLES D'EGER, DE MÁTRA ET DE BÜKK

---

### SUR LES HAUTS-PLATEAUX DU PAYS

Là où la vue est dominée par les chaînes de Mátra et de Bükk, où le point culminant du pays permet de jeter un coup d'oeil au loin, où nos ancêtres ont défendu avec succès le château-fort d'Eger contre les envahisseurs Ottomans, et où de nos jours la Tour magique, permet d'admirer la vie agitée de la ville traversée par le ruisseau Szinva, s'étend

la région viticole de la Hongrie du nord, avec ses sources thermales jaillissant du sol, ses pistes de ski en hiver, ou ses étangs de pêche en été, appréciés des amateurs du tourisme actif, et ses vignobles, les plus élevés du pays entourant une multitude de petits villages bien soignés.

### DE L'ÉLÉGANCE EN BLANC ET EN ROUGE

Pendant longtemps, le massif de Mátra a été considéré comme le pays des vins blancs secs parfumés. Ceci est en partie vrai, mais les expériences récentes démontrent que des vins blancs « plus sérieux » et des vins rouges élégants et profonds sont également produits dans la région. Les vins de Bükk sont connus pour leur acidité vibrante, leurs notes fruitées et fraîches, et leur vigueur juvénile ; de l'autre côté ceux d'Eger ravissent de leur

variété : on y produit plusieurs vins de styles et de types divers et variés. Le vin emblématique de la région est sans aucun doute l'Egri Bikavér (Lit. Sang de taureau d'Eger) qui a pour pendant, parmi les vins blancs, l'Egri Csillag (l'Étoile d'Eger), présent depuis 2011. La majorité des producteurs locaux considèrent ces deux assemblages comme l'expression phare de l'essence de l'avenir vinicole de cette région.







# TOKAJ WINE REGION

VINEYARDS, WINES, HERITAGE  
AND YOU



TOKAJ



## RÉGION VITICOLE DE TOKAJ

---

### TERRE DES GOUTES DE NECTAR

Là où le Bodrog se jette dans la Tisza, créant une faune et une flore merveilleuses dans la plaine inondable environnante, où le soleil levant peint la brume matinale en rose et les barques glissant sur les eaux disparaissent au crépuscule, où les volcans éteints depuis 9 millions d'années ont créé des roches diverses si bien qu'on trouve, dans une seule parcelle, jusqu'à trente-cinq couches de sol différentes, où l'amour de la vigne et du vin se transmet de génération en génération,

où les villages recèlent de vestiges, de synagogues et de rabbins miraculeux, où les terres évoquent la mémoire de complots secrets dans les châteaux-forts séculaires et les grands vins des caves d'antan, enfin là où le vin liquoreux original naturel, trésor de l'humanité entière, communément appelé « tokaj » est produit, dans ces terres de 5 700 hectares dessinant la région viticole la plus célèbre de Hongrie, la région viticole de Tokaj.

### TOKAJ, MERVEILLE DE LA NATURE

On ne peut pas parler de la région de Tokaj et de ses vins sans grande émotion. Il ne s'agit pas d'une simple région viticole mais de bien plus : Tokaj fait partie de notre identité nationale. La première mention écrite des vignobles de Tokaj remonte à 1252, et qui dit vignoble dit vin, même si ce n'est pas le même que nous connaissons aujourd'hui. Tokaj est toujours une région viticole délimitée ; les deux cépages les plus importants sur les six autorisés sont le furmint et le hárslevelű. Depuis le début des années 2000, ces deux cépages produisent, entre autres, des vins secs de grande qualité, reflétant fidèlement le goût distinct du paysage volcanique. Les







# DANUBE WINE REGION

FLAVOURS, WINES, CELLAR ROWS  
AND YOU



CSONGRÁD | HAJÓS-BAJA | KUNSÁG





## LES DISTRICTS VITICOLES DE CSONGRÁD, DE HAJÓS-BAJA ET DE KUNSÁG

### LÀ OÙ LE CIEL TOUCHE LA TERRE

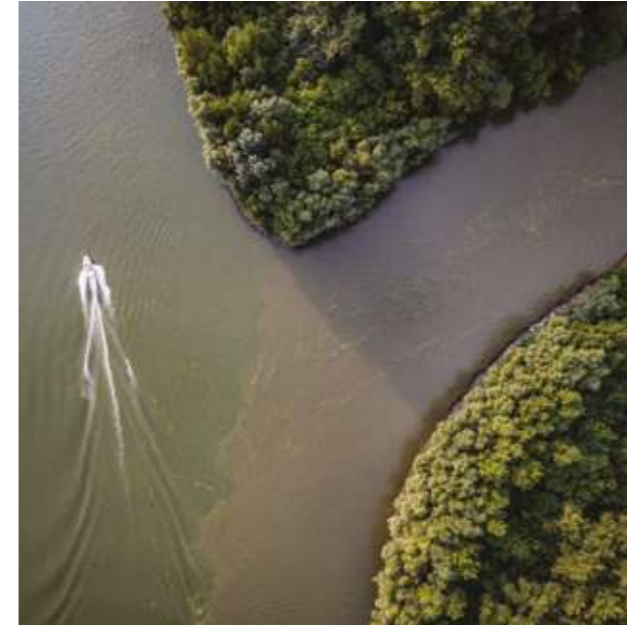
Là où l'horizon s'étend du Danube à la Tisza, où même une petite élévation paraît montagne, où l'air chaud vibre en été et le gel crisse sous nos pas en hiver, où jadis des troupeaux de chevaux galopaient et les habitants de la puszta se déplaçaient en chars à bœufs, où les vagues de ces dunes de sables rappellent la danse d'un désert lointain d'Afrique, où les lacs étaient peuplés

de loutres tout comme les murs de loess de guêpiers, où des personnages célèbres de la littérature hongroise comme Sándor Petőfi, Ferenc Móra ou Gyula Juhász ont vu le jour, et où le soleil fait mûrir les vignes sur une étendue de 24 mille hectares formant la plus grande région viticole de Hongrie : la région viticole du Danube.

### LA BEAUTÉ DU VIN DE SABLE

Notre plus grande région viticole est unique à bien des égards. C'est ici, qu'on a le plus grand taux d'ensoleillement du pays, ici les racines des vignes s'accrochent au sable presque partout, en dehors des zones de loess de Hajós. De ce fait, le prestige de la région a considérablement augmenté pendant l'invasion du phylloxéra, car le parasite ne pouvait pas vivre dans le sable, les vignes étaient ainsi moins menacées que dans

d'autres régions. En général, les vins de la région ne sont pas produits pour être maturés, mais bien pour être consommés rapidement : ils sont plus légers, plus doux que les vins de montagne, et ont également une teneur en alcool plus faible. Qu'il soit blanc, rosé ou rouge, n'hésitez pas à ouvrir une bouteille un soir de la semaine : il vous fera plaisir. Cela ne veut pas dire qu'il est inutile de chercher des vins dans les catégories supérieures.







# PANNON WINE REGION

VALLEYS, WINES, SUNSHINE  
AND YOU



PÉCS | SZEKSZÁRD | TOLNA | VILLÁNY



## LES DISTRICTS VITICOLES DE VILLÁNY, DE PÉCS, DE SZEKSZÁRD ET DE TOLNA

---

### LÀ OÙ ARTS ET VINS VONT MAIN DANS LA MAIN

Là où, au début du printemps les amandiers sont les premiers à fleurir dans le pays, où les touristes imprudents s'égareront facilement dans les collines plantées de vigne, où l'on peut admirer les rives de plusieurs régions viticoles lors d'une randonnée en bateau sur le Danube, où le blanc reste toujours la couleur

de deuil dans les villages d'Ormánság, où la gastronomie n'est pas seulement présente dans quelques endroits emblématiques, mais aussi dans les villages où les artistes donnent rendez-vous au public en été, c'est la région viticole de Pannonie, étendue sur 7 800 hectares.

### LE MONDE DES VINS DE LA MÉDITERRANÉE

Les vins riches et épicés du district viticole de Pécs sont particulièrement agréables. Néanmoins, en raison de leur faible acidité, ils présentent leur plus bel aspect lorsqu'ils sont jeunes. Vin blanc sec ou doux, le cirfandli est le vin typique de la région. Szekszárd est le berceau des vins rouges corsés du sud, ses produits phares sont le kékfrankos, le kadarka et le Szekszárdi Bikavér (lit. Sang de taureau de Szekszárd). Pour la température, le district viticole de Tolna est le district

le plus frais de la région, et les vins qui y sont produits envoient par leur élégance et leur notes fruitées. Villány est le monde du « gros gibier » : là, les caves contiennent des vins rouges sérieux destinés à une longue maturation. Les producteurs locaux préfèrent le cabernet franc, mais ils ouvrent une bouteille de portugieser frais et fruité pour discuter en soirée. C'est une région ensoleillée, où les sentiers traversent les parcelles étendues sur des sols de loess, calcaires et argileux.







# BALATON WINE REGION

VIBRANCE, WINES, SAILS  
AND YOU



BADACSONY | BALATONBOGLÁR | BALATON HIGHLANDS | BALATONFÜRED-CSOPAK  
NAGY-SOMLÓ | ZALA



## LES DISTRICTS VITICOLES DE BADACSONY, DE BALATONBOGLÁR, DE BALATON HIGHLANDS (HAUTS PAYS DU BALATON), DE BALATONFÜRED- CSOPAK, DE NAGY-SOMLÓ ET DE ZALA

---

### LÀ OÙ LES COULEURS SE RAVIVENT

Là où l'eau du lac Balaton est peinte en émeraude par les rayons du soleil, où les buttes-témoins symboles de ce paysage encré dans la culture hongroise, bordent le lac comme une chaîne de perles, où le mont Somló domine les pentes du massif de Ba-

kony avec dignité, comme si c'était le champagne oublié de Dieu, où le soleil fait mûrir les vignes sur une étendue de plus de 9 000 hectares formant la sublime région viticole du Balaton, riche en événements historiques et en beautés naturelles.

### ROYAUME DES VINS ORIGINAUX

La région viticole du Balaton abrite plusieurs anciens cépages hongrois dont le kéknyelű qui ne pousse nulle part ailleurs dans le monde, et le juhfark qui apprécie le terroir de Somló. Le vin de la région du Balaton peut être léger, ludique ou profond, susciter

la réflexion ; il peut être maigre ou luxuriant, floral ou agréablement épicé ; il peut avoir des notes fruitées pleines d'énergie, doux ou encore âpre ; il peut même être très légèrement salé, selon la nature du sol où la vigne a poussé.







# UPPER PANNON WINE REGION

FAITH, WINE, CULTURE  
AND YOU



ETYEK-BUDA | NESZMÉLY | MÓR | PANNONHALMA | SOPRON





## LES DISTRICTS VITICOLES D'ETYEK-BUDA, DE NESZMÉLY, DE MÓR, DE PANNONHALMA ET DE SOPRON

### UNE RÉGION ENTOURÉE DE COLLINES ET DE COURS D'EAU

Là où le ruban d'argent du Danube traverse la campagne avec grâce, où Íróttkő, le point culminant de la Transdanubie ouvre une vue vers l'Autriche, où la lumière brille sur les ondulations du lac Fertő, où le panorama est dominé, à l'ouest, par l'Abbaye millénaire de Pannonhalma et, à l'est, par la basilique d'Esztergom, où on peut suivre le cours de l'histoire en visitant forteresses et châteaux, où on

peut découvrir la faune et la flore en canoë ou en kayak, où on peut suivre à longueur de kilomètres les galeries souterraines des caves, à la recherche des souvenirs du moussoux hongrois, où le soleil fait mûrir les vignes sur une étendue de 5 500 hectares, c'est la région viticole de la Pannonie du nord, un paysage varié, passionnant, disposant d'un héritage bâti unique.

### BULLES RAFRAÎCHISSANTES, BLANCS FRAIS, ROUGES ÉLÉGANTS

Dans le vignoble de Sopron, seuls les raisins blancs étaient cultivés autrefois, mais aujourd'hui les raisins bleus sont récoltés dans les deux tiers des plantations, principalement le kékfrankos, devenu le symbole du vignoble. Le territoire de Pannonhalma a conservé son caractère de vin blanc, mais les vins, grâce au terroir, sont maintenant plus corsés et peuvent être élevés pendant longtemps. Comme par le passé, le cépage emblématique du district viticole de Mór est l'ezerjő, mais les jeunes viticulteurs ont introduit un nouveau style et grâce à leur travail,

le vignoble de Mór a regagné son ancienne popularité. Le climat de Neszmély est principalement favorable aux raisins blancs, l'Irsai Olivér, le chardonnay et le szürkebarát (pinot noir) sont cultivés sur les pentes des monts Gerecse et sur les douces collines le long du Danube. Grâce à son climat frais et à son sol calcaire, Etyek est le berceau du vin pétillant, mais le chardonnay, le sauvignon blanc et le pinot noir cultivés dans le vignoble produisent également des vins remarquables tant par leur caractère que par leur sérénité.





# VIN ET GASTRONOMIE

## 10 ASTUCES POUR ACCORDER LES METS ET LES VINS

---

### 1) VIN LÉGER POUR PRENDRE LA VIE À LA LÉGÈRE!

Les vins légers, rouges ou blancs, aux arômes plutôt neutres sont toujours appréciés pour accompagner les mets sans masquer leur goût.

### 2) QUEL TYPE DE CUISSON CHOISIR? C'EST UNE QUESTION IMPORTANTE!

Braisés, cuits à la vapeur ou à l'eau, les aliments conservent toutes leurs qualités et s'harmonisent alors bien avec un vin léger. Grillés ou cuits au four, les mets sont plus riches en goût et s'accordent

bien avec des vins plus robustes. Les mets frits à l'huile s'harmonisent mieux avec des vins légers mais acidulés, car pendant la cuisson la quantité de graisse contenue dans les aliments augmente.

### 3) PLATS FROIDS - VINS RAFRAÎCHISSANTS

Les plats froids se servent avec des vins légers qui peuvent eux-mêmes être servis très frais. Blancs, rosés, vins de dessert légers et fruités, tout est permis!



### 4) PLATS ÉPICÉS - VINS DE CARACTÈRE

Plus les saveurs d'un plat sont marquées, mieux elles s'harmoniseront avec un vin intense. Le vin doit toujours être en accord avec la saveur dominante!

### 5) L'ÉQUILIBRE DES ACIDES

Il faut trouver un équilibre entre l'acidité du vin et l'acidité des aliments. Ainsi, avec des plats aux tomates, au citron ou au vinaigre, nous choisirons des vins très acidulés.

### 6) PLUS SUCRÉ QUE LES DESSERTS

Pour éviter de nous paraître sec, le vin doit être plus sucré que le dessert lui-même. Le chocolat noir est une exception. Il se mariera parfaitement aux vins rouges corsés, riches en tannins.

### 7) VIN ADAPTÉ AUX SAUCES

Si nous souhaitons accompagner un plat au goût relativement neutre d'une sauce aux fruits, le vin devra s'accorder aux saveurs de la sauce.



### 8) POUR LES PLATS FUMÉS, UN VIN VIEILLI EN FÛT DE CHÊNE

Les mets fumés s'harmonisent avec des vins de caractère aux arômes intenses. Les vins à teneur en sucre résiduel élevé s'accordent également bien avec ce type de plat.

### 9) L'ÉQUILIBRE DES CORPS

Les vins rouges qui ont du corps s'équilibrent parfaitement avec les plats riches et lourds. Il peut s'agir tant de gibier que d'une pièce de bœuf grillée.

### 10) ASZÚ ♥ PLATS RICHES

Les vins doux, épais et acidulés se marient bien aux plats riches. Un exemple classique est le Tokaji Aszú associé au foie d'oie ou au foie de canard frits.





# ALTERNATIVES

## POUR LE VIN

**LES HONGROIS ENTRETIENNENT TRADITIONNELLEMENT UNE RELATION PRIVILÉGIÉE AVEC LEURS VINS. CEUX-CI ONT ÉTÉ DES SOURCES D'INSPIRATION POUR DE NOMBREUX ÉCRIVAINS ET POÈTES. NOMBRE D'OEUVRES LITTÉRAIRES ÉVOQUENT CES VINS, OU LES MAGNIFIENT.**

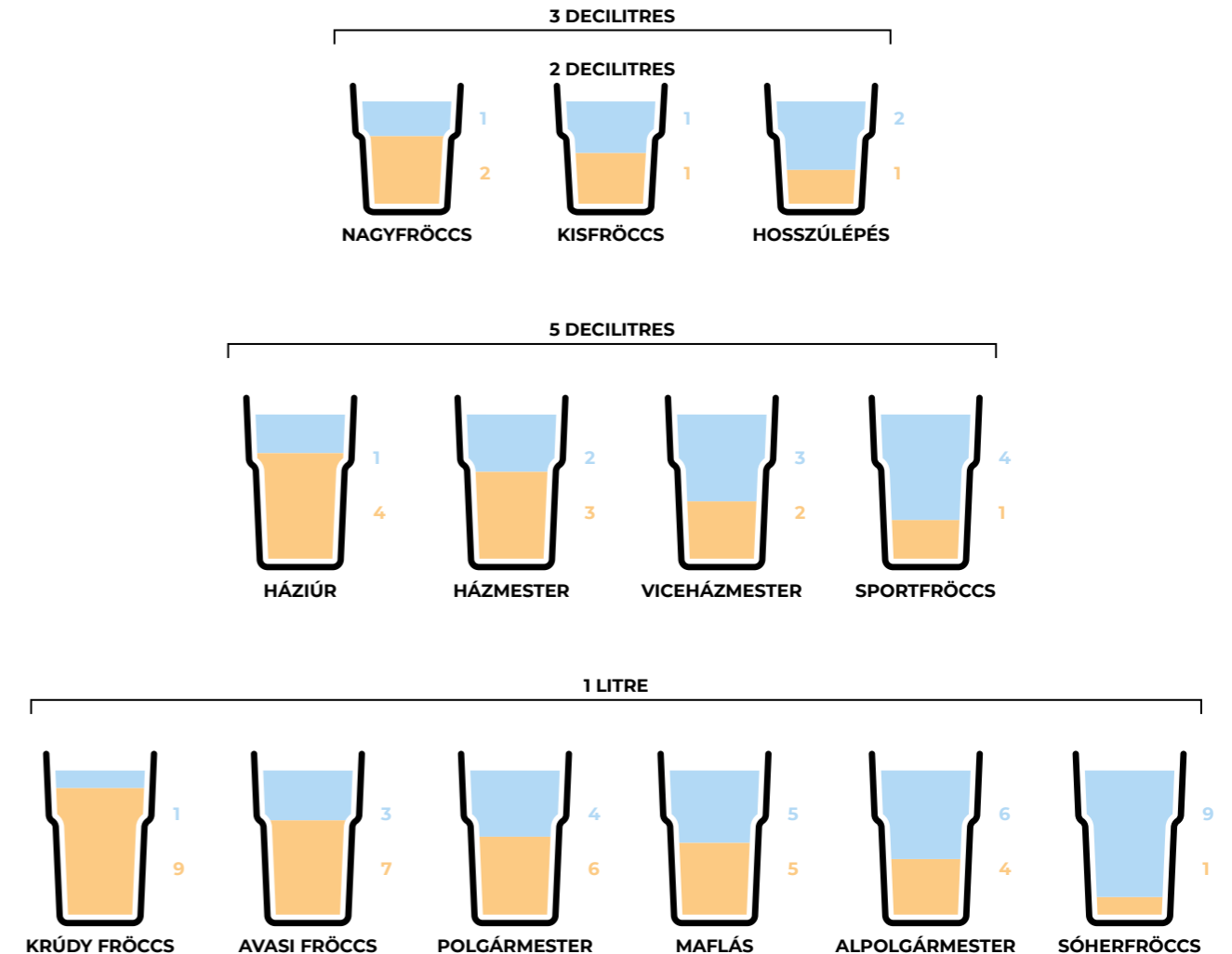
Nous, les Hongrois, sommes fiers de notre vignoble et de notre culture vinicole qui existe depuis plusieurs centaines d'années. Même l'Hymne national dédie plusieurs lignes au vin, en particulier au « nectar de Tokaj ». Dans un pays où le vin est magnifié à ce point, il n'est pas étonnant que les grands crus comme le Tokaji Aszú occupent une place de choix sur toutes les tables lors des repas de fête. Cependant, cela ne signifie nullement que l'on sort les verres et les bonnes bouteilles exclusivement pour les grandes occasions. La vie sociale, la convivialité, les soirées entre amis et les festivals sont autant d'occasions de boire du vin. Il y a énormément d'autres occasions pour en déguster.

Le vin coupé à l'eau gazeuse, le « fröccs » est un rafraîchissement convivial consommé lors des rencontres détendues entre amis. L'eau gazeuse et le vin sont mélangés dans des proportions variables et constituent une boisson rafraîchissante appréciée par la quasi-totalité des Hongrois. A l'occasion des festivals, des concerts et dans les bars, c'est le « fröccs » rosé qui est à la mode aujourd'hui, et ses versions aromatisées sont nombreuses. Le vin blanc sec demeure toutefois l'ingrédient de base du vin coupé. Le fröccs classique, ou « grand fröccs » est composé de 20 cl de vin et 10 cl d'eau gazeuse. Le fröccs existe dans bien d'autres proportions qui portent toutes un nom bien spécifique : le fröccs « de la concierge », ou le fröccs portant le nom de l'écrivain « Krúdy ». Les Hongrois sont les plus gros consommateurs de fröccs au monde. Il n'est donc pas étonnant que cette boisson traditionnelle soit à la mode dans les bars et les restaurants, où une grande variété de fröccs est proposé, sous sa forme classique ou revue. Le fröccs est idéal aussi bien à l'apéritif que pour terminer un repas.

De même qu'il est agréable de se désaltérer par temps de canicule en prenant un bon vin coupé bien frais, il n'y a pas mieux pour se réchauffer que le vin chaud, dont l'odeur épicée attire les visiteurs dans les marchés de Noël. Le vin chaud peut être préparé à partir de vin rouge, de vin blanc ou même de vin rosé. Ses saveurs et son parfum épicé, dont la cannelle et le miel, sont des éléments incontournables de la saison hivernale. Avec l'arrivée du mauvais temps, on ne le trouve pas seulement dans les guinguettes des marchés de Noël : pratiquement tous les bars et cafés proposent du vin chaud sur leur carte.

## LEXIQUE DU FRÖCCS

EAU GAZEUSE VIN







#### **IMPRESSION**

Édité par l'Agence de Tourisme de Hongrie  
Dr. Zoltán GULLER, Directeur général  
1027 Budapest, Kacska utca 15-23.  
+36 1 488 87 00

Édité par l'Agence de Tourisme de Hongrie  
Imprimé à la société CREW Kft.

#### **Carte**

Ede András Molnár

#### **Photographies**

István Balassa  
Bence Bársony  
Márton Farkas  
Árpád Pintér  
Lőrinc Szendeff

Archives photographiques de l'Agence de Tourisme de Hongrie

  
**WINES OF HUNGARY**  
PERSONALLY




 **HUNGARY**





# WINES OF HUNGARY

PERSONALLY

 [winesofhungary.hu](http://winesofhungary.hu)  [winesofhungary\\_personally](https://www.instagram.com/winesofhungary_personally)  [winesofhungary.personally](https://www.facebook.com/winesofhungary.personally)

**SZÉCHENYI** 



HUNGARIAN  
GOVERNMENT

**European Union**  
European Regional  
Development Fund



**INVESTING IN YOUR FUTURE**