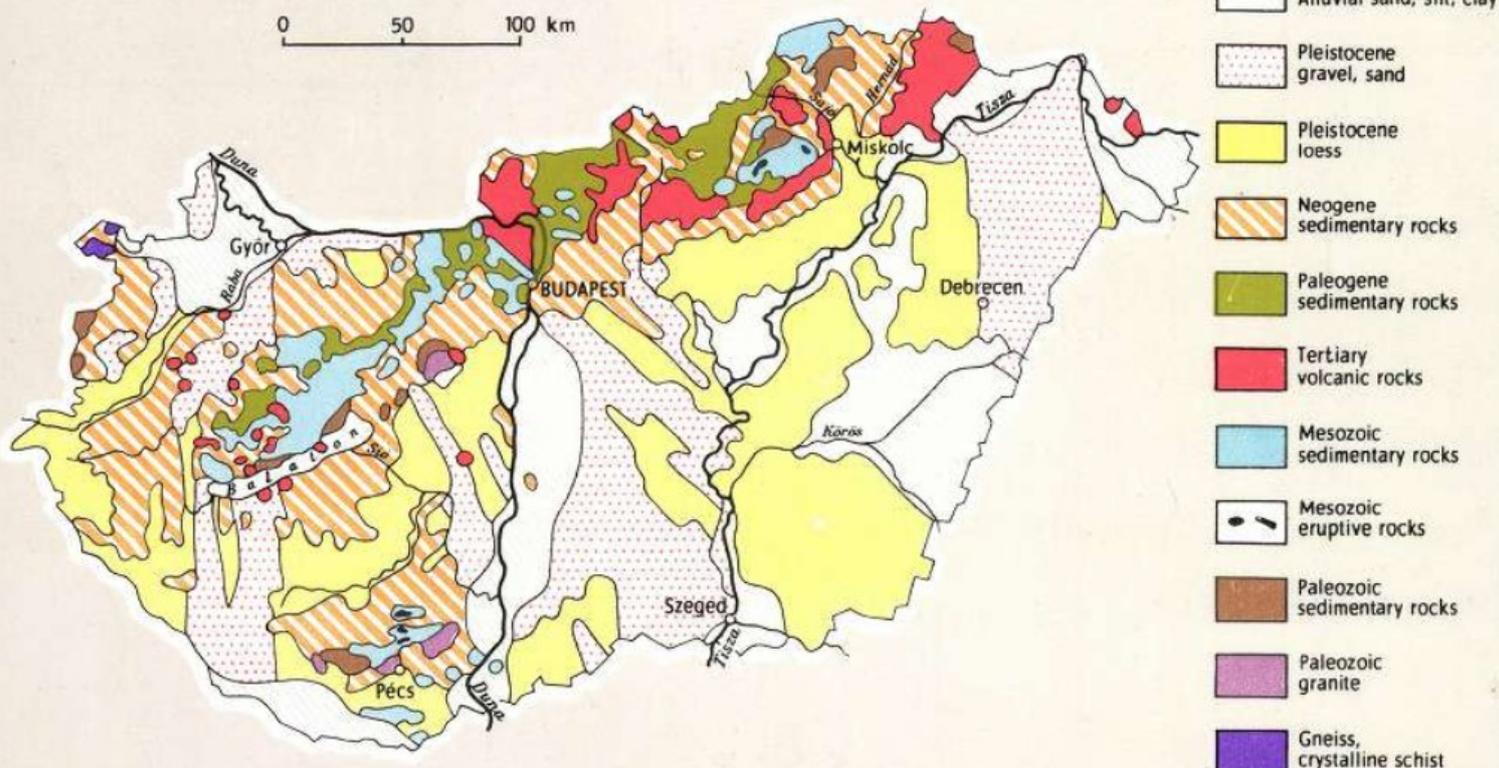


**LES VOLCANIQUES**  
**PARTIE 2**  
**HONGRIE**

# GEOLOGICAL MAP OF HUNGARY

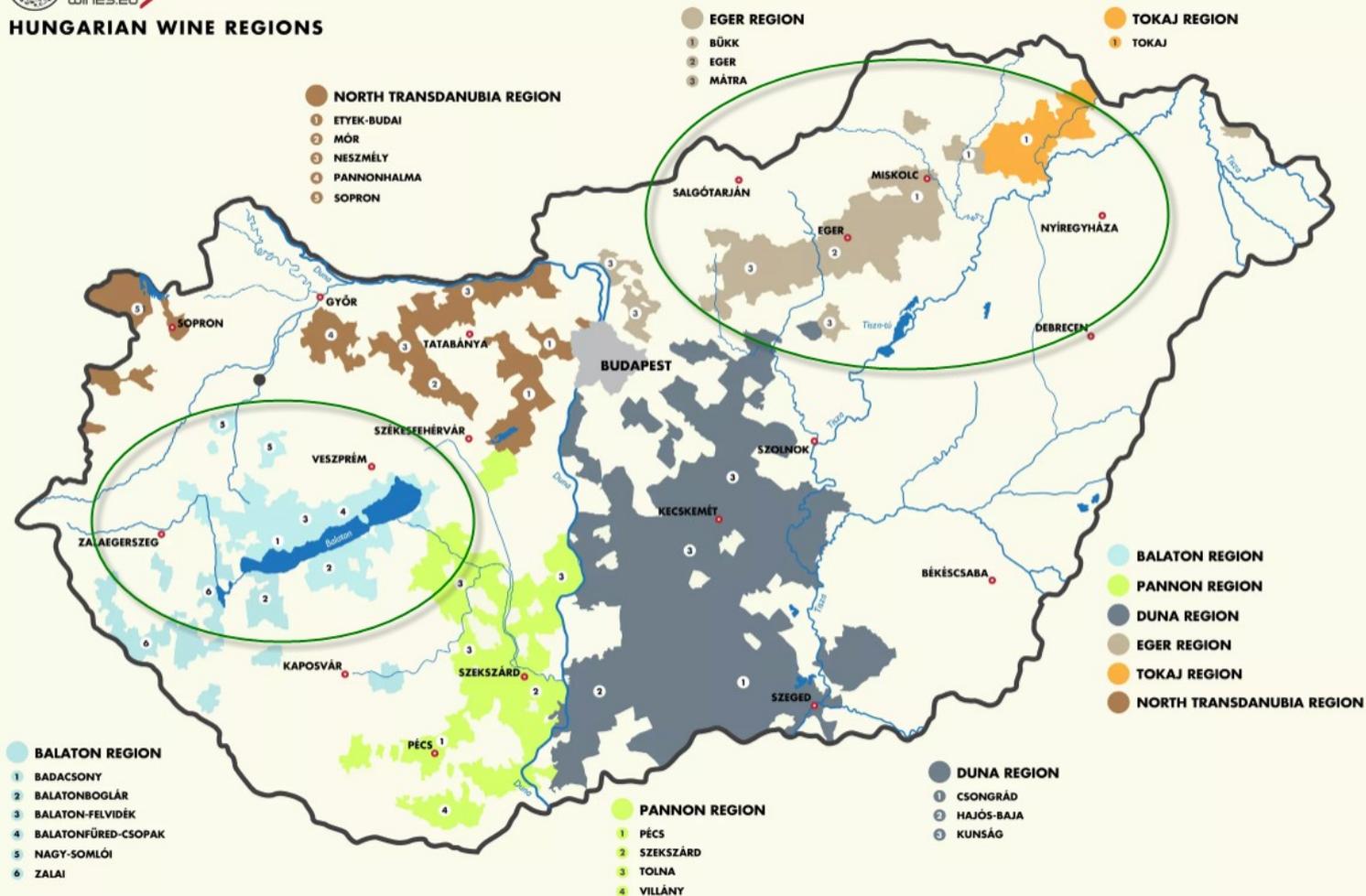
0 50 100 km



100-YEAR-OLD HUNGARIAN GEOLOGICAL INSTITUTE



## HUNGARIAN WINE REGIONS





### **ALDAS BIKAVER 2016 (EGER)**

St Andrea Szőlőbirtok és Pincészet - [www.standrea.com](http://www.standrea.com)

Ady Endre út 88,

3394 Egerszalók

Cépage(s) : 33% Kékfrankos, 28% Merlot, 18% Cabernet Franc, 11% Pinot Noir, 4% Syrah, 3% Cabernet Sauvignon, 2% Kadarka, 1% Turán

Mode de culture : Raisonnée. Age des vignes 13-16 ans

Terroir : Egerszalók

Vinification : En cuve inox

Elevage : En foudres de 3 à 25 hl pendant 13 mois

Divers / Prix : 15,85 EUR





## EGRI BIKAVER SELECTION TITI 2016 (EGER)

Gal Tibor Pincészet - [www.galtibor.hu](http://www.galtibor.hu)

Csiky Sándor u. 10

3300 Eger

Cépage(s) : Kékfrankos, kadarka, cabernet franc, syrah et portugieser

Mode de culture : Biologique

Terroir : Pajados, Sikhegy, Tornynos, Gröber. Expositions SE à SW

Vinification : En cuve, macération cépages séparés pendant 3 semaines à 1 mois

Elevage : En barriques de bois hongrois pendant 18 mois puis assemblage et élevage de 6 mois supplémentaires

Divers / Prix : 12,05 EUR





### **MERENGO BIKAVER 2012 (EGER)**

St Andrea Szőlőbirtok és Pincészet - [www.standrea.com](http://www.standrea.com)

Ady Endre út 88,

3394 Egerszalók

Cépage(s) : 31% Kékfrankos, 18% Merlot, 19% Cabernet franc, 17% Syrah et 15% Pinot noir

Mode de culture : Raisonnée. Age des vignes 7-17ans. Rendement 35 hl/ha

Terroir : Egerszalók

Vinification : En contenants de bois ouverts

Elevage : En barriques de 200 et 500 litres pendant 17 mois

Divers / Prix : 34,85 EUR





## ÖRÖKKÉ SUPERIOR 2016 (EGER)

St Andrea Szőlőbirtok és Pincészet - [www.standrea.com](http://www.standrea.com)

Ady Endre út 88,

3394 Egerszalók

Cépage(s) : Chardonnay 33%, Sauvignon blanc 28%, Pinot blanc 13%, Pinot gris 7%, Furmint 7%, Riesling 7%, Hárslevelű 5%

Mode de culture : Bio non certifié. Age des vignes 10-15 ans

Terroir : Egerszalók

Vinification : Partie en cuve inox, partie en contenant bois

Elevage : En futs de 500 litres pendant 8 mois

Divers / Prix : 18,50 EUR





### **FURMINT 2015 (SOMLO)**

Somloi Apatsagi Pince - [www.juhfark.hu](http://www.juhfark.hu)

Somló-hegy hrsz. 1070

8481 Somlónásárhely

Cépage(s) : Furmint 100%

Mode de culture : Biologique

Terroir : Pentes du Somlo. Exposition SE. Alt. 220—260 m

Vinification : ND

Elevage : En tonneaux de 600 à 2000 l

Divers / Prix : 14,25 EUR





## **JUHFARK PREMIUM 2016 (SOMLO)**

Tornai Pincészet - [www.tornaipince.hu](http://www.tornaipince.hu)

Külterület hrsz. 1248

8478 Somlójenő

Cépage(s) : Juhfark 100%

Mode de culture : Raisonnée

Terroir : Nagy-Somlói Borvidék

Vinification : FA en cuve inox à basse température

Elevage : 50% en cuve et 50% en futs

Divers / Prix : 12,50 EUR





## KEKNYELÜ KÖMAGAS 2016 (BADACSONY)

Sabar Borház Pince - [www.sabar.hu](http://www.sabar.hu)

8283 Káptalantóti

Cépage(s) : Kéknyelü 100%  
Mode de culture : Raisonnée  
Terroir : Collines de Csobanc et Sabar  
Parcelle « Kömagas »  
Vinification : En cuve inox

Elevage : 1/3 en cuve et 2/3 en double barrique de bois autrichien (500 litres - légèrement toasté) pendant 7 mois  
Divers / Prix : 12,75 EUR





## **JUHFARK « J » 2011 (SOMLO)**

Royal Somlo - [www.royalsomlo.com](http://www.royalsomlo.com)

Martinovics 15/1

8200 Veszprém

Cépage(s) : Juhfark 100%

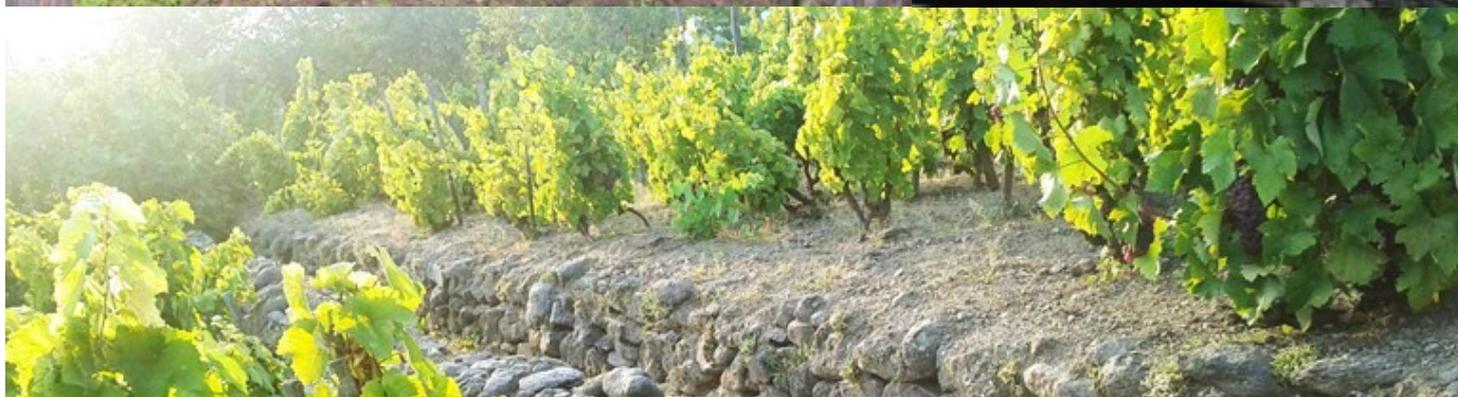
Mode de culture : Raisonnée

Terroir : Apatsagi Dülö flanc sud du Somlo

Vinification : Macération préfermentaire de 4 à 8 jours. FA en fûts de 600, 830 et 150 litres.

Elevage : En tonneaux de bois pendant 12 à 14 mois puis en cuve inox pendant 10 à 12 mois.

Divers / Prix : 26,65 EUR





## **KABOCAS OLASZRIZLING 2015 (BADACSONY)**

Szaszi Pince - [www.szaszipince.hu](http://www.szaszipince.hu)

Mókus krt

8265 Hegymagas

Cépage(s) : Olaszrizling 100%

Mode de culture : Biologique

Terroir : Szigligeti Kabocas

Vendange partiellement botrytisée

Vinification : En cuve inox. Fermentation spontanée pendant 1 mois à 15°

Elevage : En tonneaux de 500 l pendant 8 mois

Divers / Prix : 17,35 EUR





### **JUHFARK 2011 (SOMLO)**

Fekete Pince Borászati - [www.feketepincesomlo.hu](http://www.feketepincesomlo.hu)

GPS 47.13875, 17.37859

H-8481 Somlóvásárhely

Cépage(s) : Juhfark 100%

Mode de culture : Raisonnée

Terroir : Flancs du Somlo. Exposition SE. Parcelle Aranyhegy

Rendement 1,2 kg / pied

Vinification : FA en tonneaux de bois hongrois

Elevage : En tonneaux de 1100 l (bois hongrois- pas de bois neuf) pendant 18 mois puis en cuve inox pendant 18 mois

Divers / Prix : 14,25 EUR





### **FURMINT 2013 (SOMLO)**

Fekete Pince Borászati - [www.feketepincesomlo.hu](http://www.feketepincesomlo.hu)

GPS 47.13875, 17.37859

H-8481 Somlóvásárhely

Cépage(s) : Furmint 100%

Mode de culture : Raisonnée

Terroir : Flancs du Somlo. Exposition SE. Parcelle Aranyhegy

Rendement 1,2 kg / pied

Vinification : Courte macération pelliculaire puis FA en tonneaux de bois hongrois

Elevage : En tonneaux de 900 l (bois hongrois- pas de bois neuf) pendant 12 mois puis en cuve inox pendant 24 mois.

Divers / Prix : 11,80 EUR



Photos : Vinography





## **HARSLEVELU TOP SELECTION 2011 (SOMLO)**

Tornai Pincészet - [www.tornaipince.hu](http://www.tornaipince.hu)

Külterület hrsz. 1248

8478 Somlójenő

Cépage(s) : Harslevelu 100%  
Mode de culture : Raisonnée  
Terroir : Nagy-Somló Borvidék

Vinification : FA en cuve inox à basse température

Elevage : En barriques

Divers / Prix : 18,15 EUR





### **HARSLEVELU 2008 (SOMLO)**

Fekete Pince Borászati - [www.feketepincesomlo.hu](http://www.feketepincesomlo.hu)

GPS 47.13875, 17.37859

H-8481 Somlóvásárhely

Cépage(s) : Harslevelu 100%

Mode de culture : Raisonnée

Terroir : Flancs du Somlo. Exposition SE. Parcelle Aranyhegy

Rendement 1,2 kg / pied

Vinification : FA en tonneaux de bois hongrois

Elevage : En tonneaux de 1100 l (bois hongrois- pas de bois neuf) pendant 18 mois puis en cuve inox pendant 24 mois.

Divers / Prix : 20,80 EUR





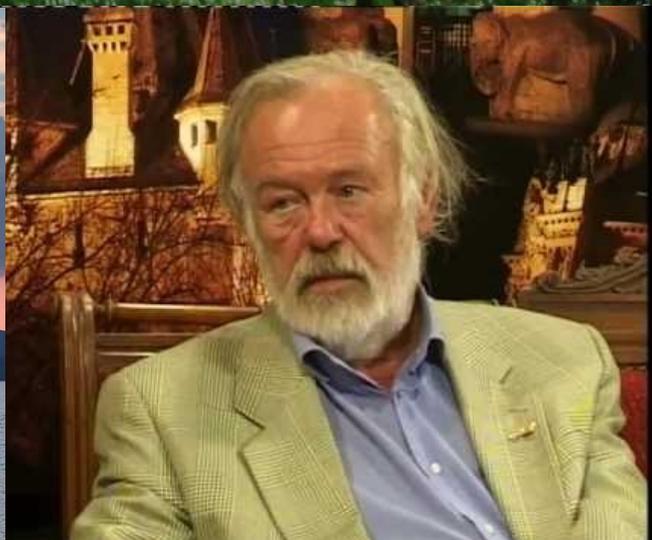
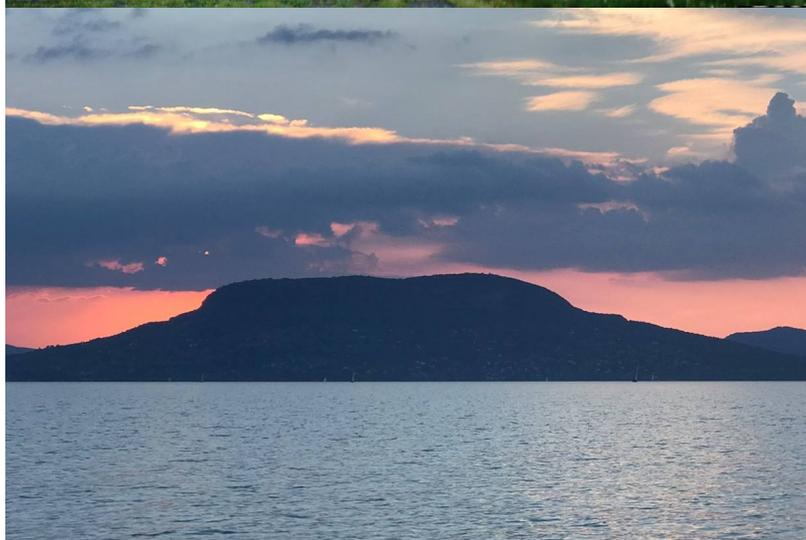
## **KEKNYELÜ 2009 (BADACSONY)**

Szeremly Huba Pincészet - [www.szeremleyborhaz.hu](http://www.szeremleyborhaz.hu)  
Kisfaludy Sandor utca 5  
8261—Badacsonytomai

Cépage(s) : Kéknyelű 100%  
Mode de culture : Raisonnée  
Terroir : Szent Orban  
Rendement 60 qt/ha  
Vinification : ND

Elevage : En futs de chêne pendant 3 ans

Divers / Prix : 23,00 EUR





## **NAGYSZŐLŐ FURMINT 2015 (TOKAJ)**

Tokaj Hetszölő (ex Château Impérial) - [www.tokajhetszolo.com](http://www.tokajhetszolo.com)

Kossuth tér 15

3910 Tokaj

Cépage(s) : Furmint 100%. Rendement 35 hl/ha. Vignes de 25 ans

Mode de culture : Biologique

Terroir : Cru Nagyszölő (Tokaj)

Vinification : En cuve inox

Elevage : En barriques pendant 7 mois

Divers / Prix : 18,25 EUR





### **BIRTOK FURMINT 2015 (TOKAJ)**

Istvan Szepsy - [www.szepsy.hu](http://www.szepsy.hu)

Batthyány út 59

3909 Mád — Hongrie

Cépage(s) : Furmint 100%.

Mode de culture : Raisonnée. Rendement 800 gr/m<sup>2</sup>

Terroir : Communes de Mád et Tallya (assemblage de 3 parcelles).

Équivaut à un « Furmint Domaine » produit parallèlement aux parcelles

Vinification : En barriques de 400 litres 30 % bois neuf (hongrois) ND

Elevage : Dans les mêmes barriques pendant 6 mois

Divers / Prix : 28,50 EUR





### **NYULASZO 2015 (TOKAJ)**

Szent Tamas (Istvan Szepsy Jr) - [www.szenttamas.hu](http://www.szenttamas.hu)

Hunyadi J. u. 2

3909 MÁD

Cépage(s) : Harslevelu 60%, furmint 40%

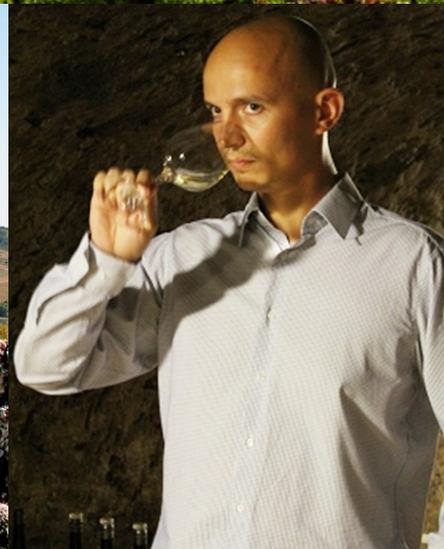
Mode de culture : Raisonnée. Rendement 35 qt/ha

Terroir : Commune de Mad, parcelle Nyulaszo

Vinification : En barriques de 500 litres d'un et deux vins (bois hongrois)

Elevage : Dans les barriques précitées pendant 10 mois

Divers / Prix : 18,25 EUR





### **PERCZE FURMINT 2015 (TOKAJ)**

Szent Tamás (Istvan Szepsy Jr) - [www.szenttamás.hu](http://www.szenttamás.hu)

Hunyadi J. u. 2

3909 MÁD

Cépage(s) : Furmint 100%

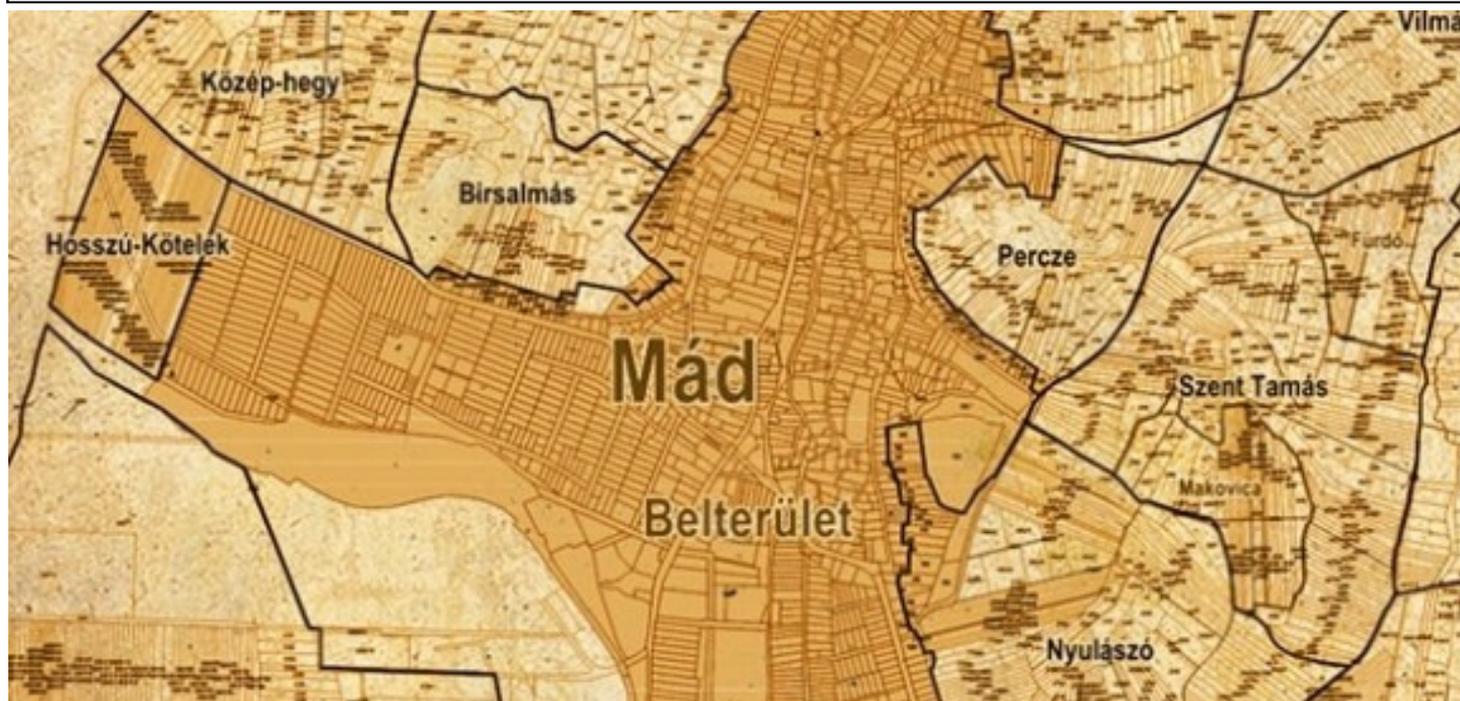
Mode de culture : Raisonnée. Rendement 35 qt/ha

Terroir : Commune de Mad, parcelle Percze

Vinification : En barriques de 500 litres d'un et deux vins (bois hongrois)

Elevage : Dans les barriques précitées pendant 10 mois

Divers / Prix : 34,45 EUR





### **ELIXIR 2015 (SOMLO)**

Bogdan Birtok Pincészet - [www.bogdanbirtok.hu](http://www.bogdanbirtok.hu)

Somlójenő

8478 Somló-hegy

Cépage(s) : Juhfark 100%  
Mode de culture : Raisonnée  
Terroir : Somlo

Vinification : En cuves inox

Elevage : En tonneaux de bois

Divers / Prix : 18,00 EUR (0,50 l)





## ST STEPHEN'S CROWN TOKAJI ASZU 5 PUTTONYOS 2013 (TOKAJ)

Törley Winery - [www.torley.hu](http://www.torley.hu)

Háros street 2-6

1222 Budapest

Cépage(s) : Furmint, harslevelu

Mode de culture : Raisonnée.

Terroir : Bodrogkeresztur

Vinification : En fûts de chêne. SR : 130 gr

Elevage : En fûts de chêne hongrois pendant 2 ans

Divers / Prix : 22,55 EUR





## **SZAMORODNI 2012 (TOKAJ)**

Istvan Szepsy - [www.szepsy.hu](http://www.szepsy.hu)

Batthyány út 59

3909 Mád — Hongrie

Cépage(s) : Furmint 70%, harslevelu 20%, sárgamuskotály 10%  
Mode de culture : Raisonnée  
Terroir : ND

Vinification : Prémacération puis FA en fûts d'une vendange de base en surmaturation et partiellement botrytisée (SR 180 gr)  
Elevage : En tonneaux de bois pendant 2 ans

Divers / Prix : 47,15 EUR





### **TOKAJI ASZU 6 PUTTONYOS 2008 (TOKAJ)**

Tokaj Hetszölö (ex Château Impérial) - [www.tokajhetszolo.com](http://www.tokajhetszolo.com)

Kossuth tér 15

3910 Tokaj

Cépage(s) : Furmint, harslevelu

Mode de culture : Biologique

Terroir : Hegyalja. Vignes de 18 ans

Vinification : En futs de chêne hongrois

Elevage : En futs de chêne hongrois pendant 30 mois puis 24 mois en bouteilles

Divers / Prix : 54,65 EUR

