VOYAGE D'ÉTUDES EN HONGRIE
22 - 27 JANVIER 2001

SYNTHÈSE DES VISITES TECHNIQUES

PROGRAMME

A VOS MARQUES ! PRÊTS... ???
C'EST PARTI !

LUNDI 22 JANVIER 2001

6 H 55	Départ de Toulouse
17 H 00	Accueil à la maison des vins Hongrois par le directeur Nyikos Istvan
19 H 00	Arrivée au Burg Hôtel
20 H 00	Dîner à Buda

MARDI 23 JANVIER

7 H 30	Départ pour la région viticole de Neszmély
9 H 30	Visite de la Cave Szölosi
11 H 00	Visite de la Cave Hilltop
13 H00	Déjeuner au restaurant de la cave Hilltop
15 H 00	Visite de la cave Bozoky à Mór
19 H 00	Arrivée à l'Hôtel Ezüstpart à Siófok
20 H 00	Dîner à l'Hôtel

MERCREDI 24 JANVIER

8 H 30	Départ
9 H 00	Visite de la Cave Balaton Boglar R.T
11 H 00	Départ pour Eger - déjeuner en route -visite guidée d'Eger
19 H 00	Arrivée à l'Hôtel Eger Park
21 H 00	Dîner au restaurant Feher Szarvas

JEUDI 25 JANVIER

7 H 30	Départ pour le vignoble de Tokaj
10 H 30	Visite de la Cave Oremus à Tolcsva
13 H 00	Visite de la Cave Tokaj Kereskedöhaz R.T
17 H 00	Départ pour Sárospatak
18 H 00	Arrivée à l'Hôtel Bodrog
20 H 00	Dîner avec les directeurs de Disznoko, Megyer & Pajzos et Hetszolo

VENDREDI 26 JANVIER

7 H 30	Départ pour Eger
10 H 30	Visite de la cave Bacondy
12 H 00	Déjeuner au restaurant Tulipánkert à Eger
14 H 00	Visite de l'Institut de Recherche en viticulture et oenologie d'Eger
16 H 00	Départ pour Budapest
18 H 00	Arrivée au Burg Hôtel
20 H 00	Dîner à Pest

SAMEDI 27 JANVIER

Matinée libre	
11 H 30	Départ de l'Hôtel pour l'aéroport
20 H 55	Arrivée à Toulouse

Il en fallait bien une grande place,
pour ces héros venus de là-bas...

UN PAYS DE TRADITION VITICOLE

Origines de la viticulture hongroise

Historiquement, la Hongrie est un pays de tradition viticole. Les vignes apparaissent avec l'arrivée des celtes dans les Carpates et les Balkans. Mais les invasions barbares et autres n'ont pas favorisé le développement du vignoble hongrois. Il faut attendre le XVIIIème siècle pour voir le début d'une organisation de la filière. En 1720, des décrets royaux et des réglementations structurent la production, la commercialisation des vins et l'enseignement vitivinicole. Un système de classification des vins, basé sur la richesse en sucre des raisins, est mis en place. Le premier cadastre viticole voit le jour en 1786.

40 ans de socialisme

En 1949, l'occupation soviétique et la création de la république populaire de Hongrie ont quelque peu enlisé la viticulture nationale. Au début des années soixante, la surface du vignoble était de 250 000 ha contre 140 000 en 1999. Le mot d'ordre étant produire pour alimenter le bloc de l'Est, la qualité n'a pas été une préoccupation. En visitant les deux sociétés d'Etat Balaton Boglard R.T. et Tokaji Kereskedohaz, nous pouvions imaginer le contexte de la production vinicole durant 40 ans : unités de production gigantesques, vignes à haut rendement, matériels vétustes … La qualité de la production hongroise a beaucoup pâti de cette période.

Démocratie & privatisation

Dès 1990, le début de la privatisation et l'entrée de la Hongrie dans l'économie de marché ont permis de réorienter la production nationale vers des vins dits “standards et de terroir” de qualité. La culture du vin retrouve sa place et la filière se restructure. A cette date, la moitié du vignoble était cultivée par des particuliers, 14% par des fermes d'Etat et le reste par des structures collectives (type coopérative). Toutefois, les grands complexes détenaient 80% de la transformation du raisin. Peter Modos, secrétaire de l'Académie des vins hongrois, remarque qu' “ *aujourd'hui, le conseil national des villages viticoles estime à 70 % la production venant des caves particulières et 30% des caves d'Etat et coopératives* ”. En à peine 10 ans, les producteurs, n'ont pas tardé à investir dans leur équipement, à replanter leur vignoble afin de s'adapter rapidement à la demande du marché international. Néanmoins, 40 années de régime communiste ne sont pas faciles à digérer et il faudra encore quelques années avant que le potentiel de ce vignoble ne soit optimisé…Si, comme le souligne Monsieur Horvath du conseil national des villages viticoles, “ *il ne faut pas avoir peur de la Hongrie ! Elle ne représente aujourd'hui pas grand chose* ”, il ne faut pas l'ignorer non plus.

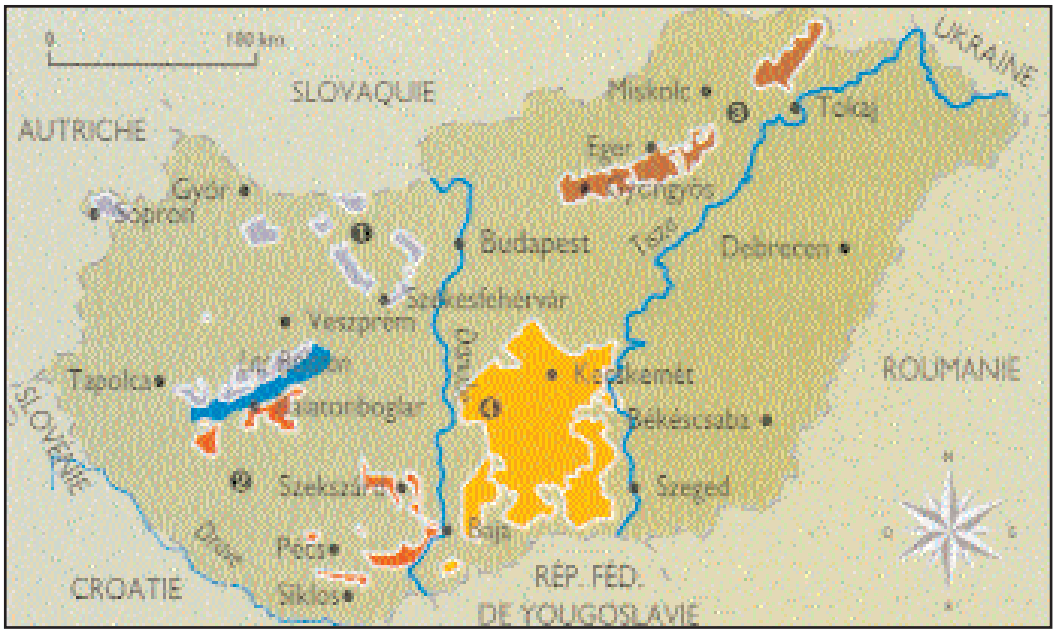
La redistribution des terres

A partir de 1990, bon nombre de combinats ont été privatisés et les terres vendues ou distribuées au travers d'un programme d'indemnisations.
En 1992, une loi interdit la vente de biens fonciers aux sociétés. Elles prennent en fermage les terres aux particuliers devenus propriétaires. Il faut au minimum 10 hectares de vignes pour pouvoir vivre uniquement de l'activité de vigneron. Or la privatisation a apporté en moyenne 0.8 ha par intéressé. Aujourd'hui la Hongrie se trouve confrontée à la difficulté de coordonner les orientations qualitatives de sa production du fait du trop grand morcellement du vignoble.

LA HONGRIE VITICOLE AUJOURD'HUI

Quelques chiffres

Surface : 140 000 ha dont 129 000 ha en production (7ème mondial)
Production : 3.3 millions d'hl dont 80 % de blanc et 50 % de vins de table (11ème producteur mondial)
Exportation : 25 % de la production totale (Allemagne, Angleterre, Pologne…)
Importation : 37 000 hl
Consommation : 30 l/hab/an (sixième rang mondiale)
Nombre de régions viticoles: 22 réparties en 4 grandes zones



Les cépages

Pour répondre à la demande du marché international, la Hongrie favorise la plantation de cépages rouges. Aujourd'hui les replantations se font à 50 % avec des cépages rouges.

RAJNAI RIZLING
RIZLINGSZILVÁNI
SAUVIGNON
SZŰRKEBARÁT
TRAMINI
CABERNET FRANC
CABERNET SAUVIGNON
KADARKA
KÉKFRANKOS
KÉKOPORTÓ

FURMINT
SÁRSLEVELŰ
OLASZRIZLING
CITRONEL MUSKOTÁLY
PINOT BLANC
ZENIT
ZÖLD SZILVÁNI
ZÖLD VÉTELÍNI
MERLOT
PINOT NOIR
ZWEIGELT

La législation

En 1970, une réglementation institue trois grandes catégories de vin :

Les vins de table	Elaborés à partir de moût contenant au moins 140 g/l de sucre. Le titre alcoolique des vins doit être supérieur à 8 % d'alcool.
Les vins de qualité	Elaborés à partir de moût contenant au moins 170 g/l de sucre. Le titre alcoolique des vins doit être supérieur à 10 % d'alcool.
Les vins de qualité supérieure	Elaborés à partir de raisins surmaturés ou atteints de pourriture noble. - *vendanges tardives* - *sélection des grappes* - *vins provenant de vendanges foulées mais non pressées* - *vins aszus*

Pour les deux dernières catégories, le nom du cépage doit accompager, sur l'étiquette, le nom géographique (lieu-dit, région viticole ou zone délimitée) sauf pour les vins d'assemblages (Bikaver) ou les vins de Tokaji.

Le conseil national des villages viticoles

Cette structure est née en 1929 dans le but d'organiser la filière mais son activité a cessé entre 1949 et 1994. Elle compte à ce jour 130 000 membres soit 70 % de la production nationale. Tout individu ayant plus de 500 m² de vignes, achetant plus de 500 kg de raisin ou 500 l de vin doit souscrire au conseil.

Le conseil a pour tâche de défendre les vins de qualité au niveau national et régional, à l'instar d'un syndicat d'appellation d'origine contrôlée en France. Mais aussi de centraliser les statistiques de la filière, gérer les déclarations de récolte, les droits de plantation, les subventions et les aspects juridiques (notamment d'adapter les lois hongroises en vue de l'intégration à la CEE en 2002). Il contrôle par ailleurs la réalisation des plantations : les droits de plantation sont perdus si dans les 3 ans rien n'a été réalisé ou si la plantation n'est pas conforme à la décision du conseil.

Chacune des 22 régions viticoles a son conseil régional autonome. Le conseil national est composé par un membre de chaque conseil régional, et coordonne ainsi les relations entre les régions.

Ce conseil est financé à 50 % par le gouvernement. Le reste des ressources est constitué par les cotisations définies chaque année en fonction des surfaces, de la quantité de raisin ou du vin acheté.

LA RÉGION DE NESZMELY

Le vignoble de Neszmely, à l'est de Budapest, borde le Danube sur 1200 ha. Le climat est humide et frais. Le sol est essentiellement constitué de limon, sable et gravier. Le cépage olaszrizsling est dominant, mais on trouve également beaucoup de rislingzilvani et de leanyka (fillette du roi). “ *Pendant la période communiste, la production de vin de cette région ne représentait presque rien bien que ce soit, historiquement, une région viticole importante. Aujourd'hui nous essayons de lui redonner de l'essor* ”, indique Akos Kamocsay le directeur de Hilltop.

La cave Szollosi

Propriétaire depuis deux ans, Monsieur Szollosi possède 8 ha de vignes en cave particulière et 50 ha en coopérative. Il achète en plus du raisin et a en projet la plantation de 18 ha. Sa première récolte date de septembre 1999.

- investissement : 3.7 millions FR (sources propres + subventions)
- rendement : 55 à 60 hl/ha
- densité : 4500 pieds/ha
- cépages : olaszrizling, sauvignon, tramini, irsai oliver, chardonnay, rizlingszilvani, leanyka
- les travaux à la vigne sont réalisés en métayage
- capacité de cuverie : 1400 hl (4 cuves de 64 hl et 9 de 128 hl)
- matériel : Vive Pera !!
- élevage : fûts (bois de Hongrie) et foudres
- commercialisation : 5 négociants sur le marché national

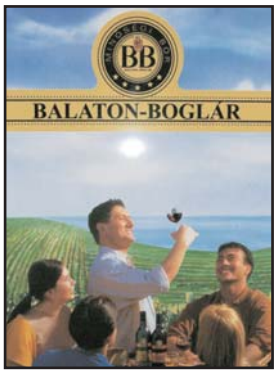
La cave Hilltop

Hilltop est une ancienne société d'Etat rachetée en 1993 par 4 associés hongrois dont l'un est négociant en Angleterre. Elle comprend 400 ha dont 25 ha sont en production. La cave s'approvisionne en raisin dans toute la Hongrie (1000 viticulteurs contractualisés en 2000). Elle achète le raisin sur pied (Hilltop peut ainsi influencer les modes de conduite et l'encépagement). Elle fixe le prix du raisin. Comme il n'y a pas de limite, le viticulteur n'a pas l'assurance d'un revenu minimum…ou maximum ! Le kilo de raisin blanc varie entre 1.65 FRF et 1.87 FRF. Pour le cabernet sauvignon le prix tourne autour 4 FRF/kg.

- production : 70 000 hl/an dont 30% de rouge / 70 % de blanc
  9 millions de cols/an et 60 étiquettes
  98% de la production à l'export (premier marché l'Angleterre)
- matériel : 3 pressoirs Wilmess - 2 cuves Elite - 11 cuves (de 50 à 2 000 hl)
- élevage : 1 an en barriques pour les rouges
- 65 personnes travaillent dans cette cave

LA RÉGION DE BALATONBOGLAR

Le vignoble de Balatonboglar au sud du lac Balaton compte de 2700 ha dont 70 % plantés en blanc. Le sol est composé d'argile, de sable et de basalte. C'est le centre de la zone viticole du sud de Balaton.



Balaton Boglar R.T.

Créée en 1950, cette ancienne société d'Etat, possédait alors 1500 ha de vignes et 1200 d'arbres fruitiers. Jusque dans les années 1980, elle produisait également des plants (3 millions/an). “ *B.B employait à cette époque 1000 personnes. Depuis la privatisation de la société en 1995, il n'en reste que 100...* ”, nous explique Klara Sandra Losonczine, directrice marketing de B.B. Cette privatisation a débuté par la redistribution des vignes à raison de ¾ d'hectares par salarié. Aujourd'hui les 1500 ha représentent 400 propriétaires. Une société allemande Henkell Söhnlein a racheté le matériel et les bâtiments. Cette compagnie, qui avait déjà acheté Hungarovin (autre grande société d'Etat située dans la banlieue de Budapest), possède 80 % de la production nationale de mousseux. Durant la période communiste, tous les profits de B.B revenaient à l'Etat. A la chute du régime, B.B était endettée de 1 milliard de forints. Les allemands ont donc essuyé cette dette et rajouté 900 millions de forints pour devenir propriétaire de B.B (soit au total 50 millions de francs).

- rendement : 120 hl/ha (15 T/ha)
- les chais datent de 1970 et ont une capacité de 420 000 hl (une des unités de vinification la plus grande d'Europe)
- matériel : pressoirs pneumatiques, 22 cuves de 2000 hl, 6 cuves de 1000 hl et 40 cuves closes de 900 hl pour les mousseux (sur 2 rangs x 4 étages x 5 cuves), 5 cuves Elite de 320 hl
- production : 14 à 15 millions de bouteilles et 7.5 millions de mousseux (B.B, produit par ailleurs les vins de base pour élaborer le Martini)

Jusqu'en 1989, le principal marché de B.B. était la RDA (10 millions de bouteilles - muscat), puis le marché d'URSS (5 millions) et les USA (3 millions) . Après la chute du bloc communiste, B.B perd ces marchés et doit s'adapter très rapidement au goût du marché occidental. Elle oriente sa production vers des vins standards et en 1999, 70 % de sa production part à l'export (4.5 millions de bouteilles en Angleterre, 2 millions en Allemagne et 1 million en Suède…)

LA RÉGION DE TOKAJI

Le vignoble de tokaji est situé au nord-est de la Hongrie, à la frontière de l'Ukraine. Il est enclavé entre 3 montagnes et s'étend sur 5 500 ha (dont 3000 plantés). Généralement, le sous-sol est constitué de roches volcaniques, et le sol de lœss et d'argile. La proximité des rivières Tisza et Bodrog crée un micro-climat favorable au développement de la pourriture noble. Le climat est caractérisé par des hivers rigoureux, des étés secs et des automnes longs, secs, ensoleillés propices au passerillage.

Depuis 1630, la production de Tokaji est réglementée. C'est l'une des premières régions au monde à avoir bénéficié d'une appellation d'origine (1772). L'appellation comprend 28 communes.

Les vignes sont plantées à flanc de coteaux et orientées sud/sud-ouest. Le furmint est le principal cépage (60 %), puis on trouve le harslevelü (28 %), le oremusz (furmint x bouvier) autorisé depuis 1994 (10 %) et le muscat de Lunel (2 %). Le furmint est plus apte à passeriller et plus adapté au développement de la pourriture noble que le harslevelü.

Tokaji renaissance

Le retour à la démocratie a fait renaître une certaine dynamique dans le Tokaji. Les principaux domaines affirment leur volonté de rendre à ce vignoble d'excellence ses lettres de noblesse. Cette volonté s'est traduite, en mars 1995, par la création de l'association " Tokaji renaissance ", qui regroupe 8 grands domaines dont Disznoko (Axa millésimes), Oremus (Vega Sicilia), Megyer (Gan), Pajzos (Jean-Michel Arcaute)… Cette association a pour but de restaurer la renommée du vignoble et de repositionner les vins de Tokaji comme des vins liquoreux et non comme des vins doux alcoolisés. Le président de cette association n'est autre qu'Andras Basco de Oremus… ancien directeur d'une société d'Etat...

Tokaji Oremus

Depuis 1993, Tokaji Oremus appartient aux espagnols Vega Sicilia. Le domaine s'étend sur 113 ha dont 45 sont en production. Andras Bacso, le gérant de Oremus, nous explique que la mauvaise conduite des vignes pendant la période socialiste les a poussé à repenser leur vignoble :

- porte-greffes : 5 VB - 5C - SO4 (peu)
- densité : 5000 à 6000 pieds/ha au lieu de 3000 pieds/ha par le passé
- les sols sont calcaires à 85 % le reste est constitué de loess
- encépagement : 60 % de furmint - 3 % de muscat - 24 % de harslevelü - 3% oremusz
- les rendements : - 40hl/ha pour les vins secs
  - 5 hl/ha pour les vins aszus

D'ici 2008, l'ensemble des 113 ha seront replantés. Pour l'instant, la cave complète sa récolte en achetant du raisin à des petits propriétaires. A l'arrivée des capitaux espagnols, la priorité a été de reconstruire le chai… coût de l'investissement 25 millions de francs.

La récolte des grains aszüs se fait en plusieurs passages car seuls les raisins atteints de 40 à 45 % de pourriture noble (au 3ème stade de botrytisation) sont vendangés. Une personne récolte environ 10 kg de grains aszüs par jour. Ces grains sont ensuite stockés dans des cuves inox de 15 hl pendant environ 3 semaines. Il n'y a, à ce moment, pas de départ en fermentation du fait de la forte concentration en sucre. Le jus de ces grains est récupéré quotidiennement pour donner l'eszencia (ce nectar contient entre 600 g/l de sucre résiduel et 900 g/l, 3 % d'alcool). Il représente environ 2 % de la contenance de la cuve. La fermentation dure minimum 3 ans et ce fait dans des bonbonnes. Il reste alors dans les cuves inox ce qu'on appelle la pâte aszüe.

Les raisins sains subissent une vinification traditionnelle pour donner les vins de base (10 % vol.). Deux cuves mobiles permettent de vider la vendange vers les cuves d'extraction ou le pressoir. “ *Nous n'utilisons pas de pompes toute la vendange est déplacée par tapis ou par gravité* ”, nous montre Andras Bacso La pâte aszüe est ajoutée au vin de base (en quantité différente selon le type de Tokaji vinifié - voir encadré -) et l'ensemble macère 8 h. Après le pressurage, le marc pressé est récupéré puis utilisé une deuxième fois pour élaborer le Forditas.

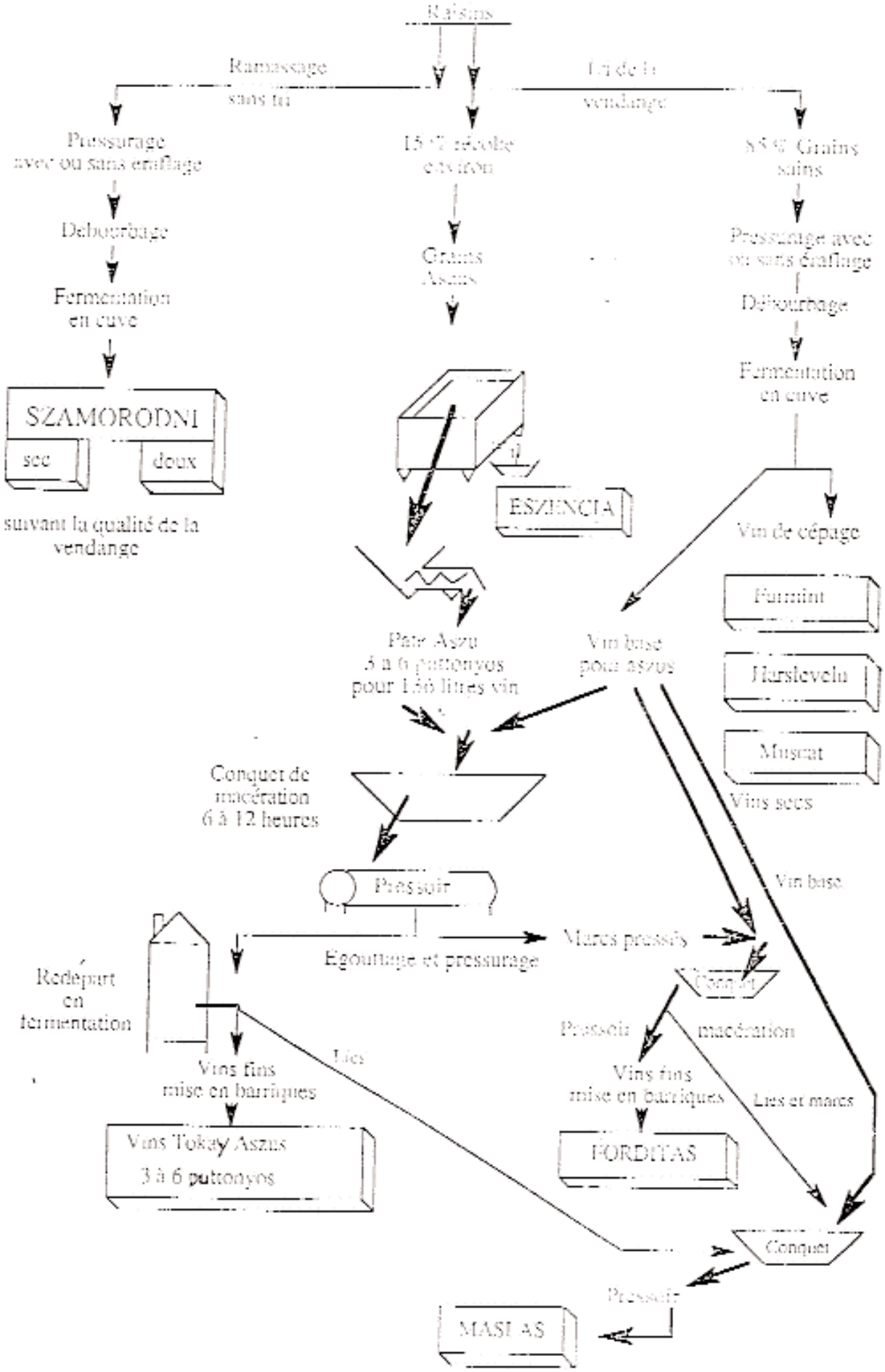
Le vin aszü passe en fûts pour la fermentation alcoolique puis est filtré sur terre rose. “ *En 2000, l'année a été tellement exceptionnelle que nous avons produit 400 000 bouteilles de Tokaji aszü (pour une capacité totale de 500 000 bouteilles/an* ”, souligne-t-il en se dirigeant vers les caves d'élevage creusées dans le tuf au XIIIème siècle ….4 km de labyrinthes… 2600 fûts… La présence d'un champignon, qui tapisse les murs d'une couche noire ouatée, crée des conditions d'élevage particulières : une hydrométrie ambiante de 90 % et une température de 10°C sont maintenues été comme hiver. L'élevage des vins aszüs dure minimum 3 ans en fûts puis 2 ans en bouteilles. “ *A la mise en bouteilles, les Tokaji contiennent 40 mg/l de SO_2 libre, alors que la réglementation m'autorise à aller jusqu'à 60 mg/l. Mais c'est quand même plus que ce que nous mettions avant 1990...* ”, commente Andras Bacso.

Les puttonyos

Lors de l'élaboration des Tokaji aszüs, deux mesures sont utilisées :
- le puttonyos qui est une hotte contenant 25 à 30 kg de grains aszüs
- le fût de Gönc (136 l) contenant le vin de base

Le nombre de hottes ajoutées à 136 l de vin ou de moût fermenté détermine la concentration du Tokaji aszü. Ainsi selon la réglementation en vigueur :

Type aszü	g/l de sucre	g/l d'extrait sec
3 puttonyos	> 60	> 30
4 puttonyos	> 90	> 35
5 puttonyos	> 120	> 40
6 puttonyos	> 150	> 45
Aszu eszencia	> 180	> 50
Eszencia	> 450	> 50

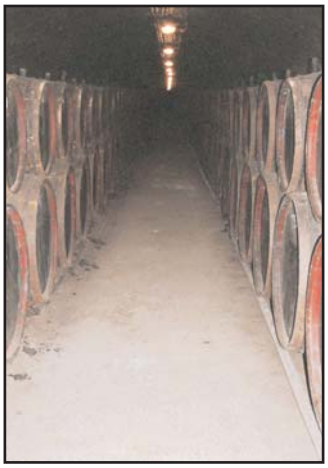


Schema de vinification des différents vins de Tokaji

Suivant la qualité de la vendange, Orermus produit aussi des vins de cépage (furmint, harslevelü) et du Szamorodni sur des schémas de vinification classiques. Le Szamorodni vient également d'une vendange passerillée et atteinte de pourriture noble mais le processus de surmaturation n'a pas permis d'obtenir des grains aszüs et les raisins sont récoltés sans être triés. Selon la richesse naturelle en sucre du raisin, on produit du Szamorodni sec (13 % vol.) ou doux (10 % vol.)

Tokaji Kereskedohaz R.T

Cette société d'Etat couvre 25 % de la production de Tokaji. Elle possède 80 ha de vignes et passe des contrats avec plus de 2000 particuliers qui apportent 10 000 T de raisin/an dont 350 T de grains aszüs. En 2000, elle a produit près de 35 000 hl de vin secs dont 10 000 hl de harslevelü (le reste étant du furmint). La capacité totale de cuverie est de 52 000 hl. Tokaji Kerskedohaz possède la plus grande cave souterraine d'Europe centrale (5 km). Elle a été creusée dans une carrière de tuf en 1970 et les murs sont toujours tapissés d'une couche noire ouatée... 17 000 fûts y sont exposés sur 2 étages.



" *Pendant toute la période communiste, la tendance était à la production de Tokaji au caractère oxydatif marqué par des arômes de fruits secs et une couleur intense. Aujourd'hui les caves privées tentent de réorienter la production vers des vins moins oxydatifs, aux arômes de fruits frais et floraux. Mais ici, il est difficile de faire évoluer la production de la cave car la direction n'est pas enclin à faire des essais, notamment sur l'élevage en fûts jeunes. En plus il est délicat de faire comprendre à nos 2000 contractants qu'il faut diminuer les rendements et améliorer la conduite de leur vigne* ", explique Gabor Rakaczki jeune, œnologue de la cave.

LA RÉGION D'EGER

Le vignoble d'Eger s'étend sur 4 300 ha que se partagent 700 producteurs. A l'origine cette région produisait 70 % de vins blancs. Mais pour répondre à la tendance de consommation du vin rouge, l'encépagement a évolué et le vignoble ne produit plus que 50 % de blancs. Trois terroirs sont distingués. Au nord de la ville, le sol est composé de calcaires, de marnes et de grès, au sud, il est formé de tuf (c'est de ce terroir que sont issus les meilleurs Bikaver) et à l'ouest de tuf, de graviers et de lœss.

La cave Bakondi

Propriétaire depuis 5 ans, André Bakondi a été durant 30 ans technicien à Egervin (Société d'Etat de la région). Aujourd'hui à la retraite, il s'occupe de ses 5 ha de vigne et produit 20 000 bouteilles/an dont 80 % de Bikaver (sang de taureau). Ce vin d'assemblage est constitué de kekfrankos, kekoporto, cabernet sauvignon, blauburgender et kadarka. L'assemblage n'est pas strictement réglementé et varie d'une cave à l'autre. La réglementation stipule que seulement 5 cépages peuvent rentrer dans la composition du Bikaver dont 3 obligatoires : le kekfrankos, le kekoporto et le cabernet sauvignon. Monsieur Bakondi produit également du blanc (Leanyka). Certaines de ses plantations n'ont que 2 ans, il achète donc des raisins rouges et vend son raisin blanc afin de pouvoir répondre à la demande plus importante de Bikaver.

La particularité de la vinification en rouge de cette cave est la technique de macération : la vendange égrappée macère dans des comportes en bois recouvertes de claies (madriers) durant 15 jours à 3 semaines. Les vins sont élevés 2 ans en fûts et 1 an en bouteille dans une cave creusée dans du tuf à 15 m de profondeur. La température ambiante y est de 11 °C été comme hiver.

Comme pour tous les petits producteurs, il n'est pas rentable pour Monsieur Bakondi d'avoir son propre matériel viticole. Il fait appel à une entreprise pour tous les travaux à effectuer sur ses 5 ha de vignes. Le rendement se situe entre 80 et 90 hl/ha.

Quant à la commercialisation, Monsieur Bakondi ne s'adresse qu'aux hôtels haut de gamme et aux marchés étrangers (USA, Danemark, Autriche, Philippines...). “ *Le pouvoir d'achat en Hongrie est encore faible. Les hongrois ne peuvent pas se permettre le luxe d'acheter de bonnes bouteilles* ”, souligne Monsieur Bakondi.

L'Institut de recherche viticole & œnologique

Fondé en 1896, au moment de la crise du phylloxera, cet institut dépend du ministère de l'agriculture. 40 personnes y travaillent contre 200 à l'époque du communisme… Jusqu'en 1990, il était subventionné à 100 % par l'état. Aujourd'hui ce dernier ne subventionne l'Institut qu'à hauteur de 50 % d'où la nécessité de créer une autre ressource de revenus au travers de la propre production de l'Institut (50 000 bouteilles/an). Le centre possède 30 ha. Outre cette production de vins, il trouve ses ressources dans des projets de recherche internationaux (travaux en collaboration avec l'INRA de Montpellier, avec l'Italie…). 80 % des études sont réalisées en collaboration avec les autres centres de recherches hongrois (de Pecs dans le sud du pays et de Keshkemet dans la grande plaine du sud-est).

Les thèmes de recherche viticoles :

- Résistance au froid, aux maladies et au gel des variétés par croisement et génie-génétique (l'Institut possède une banque génétique de 560 gènes résistant)
- Sélection clonale (le cabernet franc n°11, le plus utilisé en Hongrie, a été sélectionné par l'Institut)
- Conduite de la vigne et en particulier le mode de taille ombrelle et l'enherbement
- Essai sur l'irrigation (eau+fertilisant) même si cela est secondaire car ce n'est pas autorisé et le prix de l'eau ne rendrait pas rentable cette pratique

Les thèmes de recherche œnologiques :

- L'élevage en fûts : étude des différents bois de Hongrie
- L'authentification de l'origine des vins
- Les polyphénols
- La stabilisation des rouges

L'institut réalise environ 600 microvinifications par an et est équipé d'un spectrophotomètre de masse, d'un HPLC… Ma foi…

“ *Jusqu'en 1990, il y avait un système consultatif très développé entre les sociétés d'Etat, l'Université et l'Institut. On savait à qui s'adresser pour diffuser les résultats des recherches. Après le changement de régime, les sociétés d'Etat ont été démantelées et ce système n'a plus du tout été adapté. Aujourd'hui, la plupart des particuliers, qui ont eu accès à la production viticole après la privatisation, n'ont pas les moyens de payer un quelconque service. Quant à ceux qui ont de l'argent, ils vont chercher les connaissances à l'étranger* ”, rend compte Misik Sandor, directeur de l'Institut. Néanmoins tous les ans l'Institut organise gratuitement 5 portes ouvertes ou journées techniques et tous les deux ans, un symposium international. Ces actions sont totalement financées par le ministère de l'agriculture.

POUR CONCLURE...

Nous sommes arrivés à Budapest et la neige fût…. Nous avons vu la Hongrie sous son visage hivernal. Mais s'il faisait froid, l'accueil chaleureux des hongrois et les 71 vins dégustés (sans compter les breuvages divers et nocturnes) nous ont vite réchauffé.

Nous avons découvert dans ce pays, une viticulture traditionnelle qui, après 40 ans de communisme, a perdu ses repères. Néanmoins, en 10 ans, la filière n'a pas tardé à se restructurer et à s'adapter aux exigences d'un marché international auquel elle n'était pas intégrée. Il leur reste beaucoup à faire et le manque de moyen se fait sentir quelle que soit la région où nous sommes allés, sauf peut-être le Tokaji vue la forte implantation étrangère. Certes la grande viticulture des investisseurs étrangers tirera son épingle du jeu international car il y a en Hongrie un bon potentiel viticole, mais si on regarde la petite viticulture, les doutes sont permis. Le morcellement du vignoble en quelques rangs de vignes par propriétaire, rend délicat l'organisation des petits particuliers et la réorientation vers une viticulture de qualité. Le risque, pourrait être aujourd'hui, que cette viticulture soit léséepar un libéralisme exagérée.
En outre, il est difficile pour une filière d'évoluer sans l'aide de la recherche. Or celle-ci semble avoir du mal à digérer la transition : hier financée à 100 % par l'Etat, elle essaie aujourd'hui tant bien que mal d'assumer sa lourde tâche avec très peu de moyen.
Dans ce contexte difficile, le rapport qualité/prix des vins dégustés reste stupéfiant : que ce soit les vins de table à moins de 10 francs ou les Tokaji 5 puttonyos à moins de 120 francs.
Quant à l'intégration de la Hongrie dans l'UE, elle ne semble pas beaucoup préoccuper les professionnels de la filière. “ *Cela ne modifiera pas grand chose pour nous. Les lois hongroises conviennent à l'Europe. Notre seule crainte est l'entrée sur le marché national d'une forte concurrence avec les vins espagnols et italiens. Et même les vins chiliens et argentins qui sont moins taxés dans l'UE* ”, explique Monsieur Horvath du conseil national des villages viticoles. L'autre handicap non exprimé peut-être aussi au niveau des plantations. Toutes les caves replantent leurs parcelles mal entretenues durant des années et augmentent leur surface de production. Elles ont intérêt à réaliser leur projet rapidement car une fois dans l'UE, les règles ne seront pas les mêmes…

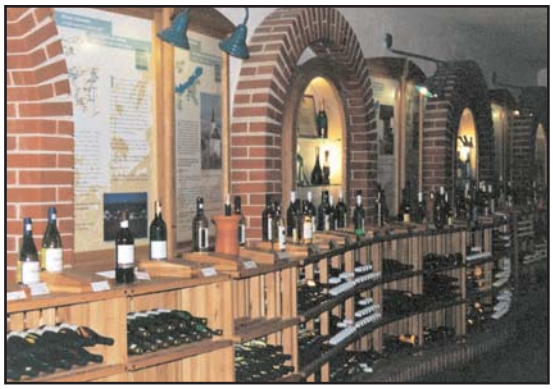
Nous sommes repartis de Budapest et le soleil fût… Sans doute pour annoncer la destination ensoleillée de notre prochain voyage d'études… le Maroc ou le Portugal ? Surprise…

NOUS ESPÉRONS TOUS VOUS RETROUVER L'AN PROCHAIN !

LES 71 VINS DÉGUSTÉS DURANT NOTRE PÉRIPLE...

A LA MAISON DES VINS

vins	*millésime*	*région*
Juhfark (queue de mouton)	1998	Somlo
Sauvignon blanc	1999	Matraalja
Muscat ottonel	1999	Susmatra
Kekoporto	2000	Villany
Kekfrankos	1997	Hajos-Baja
Kekfrankos	1998	Sopron
Merlot	1996	Szekszard
Cabernet franc	1997	Villany
Bikaver (sang de taureau)	1998	Szekszard



DANS LA RÉGION DE NESZMELY

A LA CAVE SZOLLOSI

Leanyka	2000
Olaszrizling	2000
Rizling du Rhin	2000
Chardonnay	2000
Sauvignon blanc	2000
Tramini	2000
Irsai oliver	2000

A LA CAVE HILLTOP

Leanyka	2000
Irsai oliver	2000
Irsai oliver x Tramini	2000
Chardonnay (60%) + Pinot gris (40%)	2000
Chardonnay (première récolte)	1999
Tramini	2000
Sauvignon blanc	2000
Kekoporto	2000
Kekfrankos (50%) + Merlot (50%)	2000
Cabernet sauvigon	2000
Kekfrankos	1992

DANS LA RÉGION DE BALATONBOGLARD

BALATON BOGLARD R.T.

Riesling	2000
Chardonnay	2000
Irsai oliver	2000
Tramini	2000
Pinot noir rosé	1999
Cabernet sauvigon	2000
Chardonnay + Pinot noir (mousseux)	2000
Kekoporto	2000
Kekfrankos (50%) + Merlot (50%)	2000

A midi au restaurant à Budapest & Le soir à Eger

vins	*millésime*	*région*
Kekfrankos	1998	Sümegi
Cabernet sauvignon + Pinot noir	2000	Vyllany
Bikaver	1996	Eger

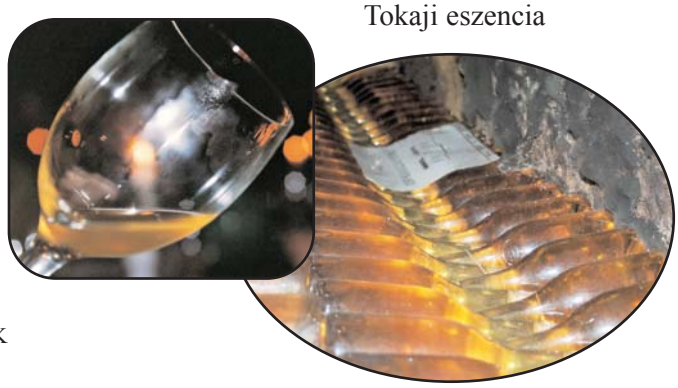
Dans la région de Tokaji

Tokaji Kerskedöhaz R.T

Tokaji harslevelü	2000
Tokaji harslevelü	1999
Tokaji Aszu - 4 puttonyos -	1991
Tokaji Aszu - 5 puttonyos -	1993
Tokaji Aszu - 6 puttonyos -	1994

A la cave Oremus

Tokaji furmint	2000
Tokaji furmint (vendanges tardives)	1996
Tokaji harslevelü (vendanges tardives)	1999
Tokaji forditas	1998
Tokaji Aszu - 5 puttonyos -	1999
Tokaji Aszu - 5 puttonyos -	1994
Tokaji Aszu - 6 puttonyos -	1972
Tokaji eszencia	2000



Le soir au restaurant à Sarospatak

vins	*millésime*	*domaine*	*mets*
Tokaji furmint	1999	Disznoko	Assiette composée de charcuterie, fritons d'oie et fromage frais de brebis et de vache
Tokaji Aszu - 6 puttonyos -	1995	Hetszolo	Foie gras poêlé à l'aszu
Muscat de lunel	1999	Pajzos	Filet de Silure et gnocchis
Cabernet Sauvignon	1997	Région de Villany	Cuisse de canard et choux rouges
Tokaji Aszu - 5 puttonyos -	1993	Megyer	Crêpe à la cannelle fourrée aux pommes
Tokaji Aszu - 6 puttonyos -	1993	Disznoko	

Dans la région d'Eger

A la cave Bakondi

Leanyka	1999
Bikaver	2000
Bikaver	1997
Bikaver	1996
Bikaver	1995

A l'institut de recherche

Leanyka	1999
Chardonnay	1999
Harslevelü	2000
Merlot (rosé)	1999
Blauburger	2000
Bikaver	1998
Dobo cuvée (kekfrankos, cabernet sauvignon, merlot)	1999
Bikaver	1993

MAIS LA HONGRIE C'ETAIT AUSSI...

Geza et son arme infaillible...
la cassette de Budapest.

La découverte du vignoble à pieds histoire de se réchauffer.

Et les joies de la vie nocturne...
Bon d'accord, nous ne dévoilerons pas tout...