

Les vins de Hongrie



Vignoble de Tokaj Source photo : Par auteur inconnu Civertan Grafik, CC BY-SA

Introduction

La Hongrie est internationalement connue pour sa production de Tokaj, mais nous connaissons peu ou pas les raisons de cette réputation. Produisent-ils du vin dans d'autres régions viticoles de Hongrie? Quelles sont leurs traditions viticoles, quels cépages utilisent-ils? Comment les vignobles ont-ils traversés les épisodes des dominations multiples et du passage du phylloxéra? Qui consomment des vins de Hongrie? Comment se porte actuellement la production de vins liquoreux quand les consommateurs du monde se détournent des vins sucrés?

Nous allons tâcher de nous intéresser à l'histoire de ce pays pour comprendre pourquoi ce vignoble de Tokaj, que nous avons cherché à copier en France avec notre pinot gris est aussi connu.

Localisation

La Hongrie est située au centre de l'Europe dans le bassin des Carpates. Elle est délimitée au nord par la Slovaquie, à l'est par l'Ukraine et la Roumanie, au sud par la Croatie et la Slovénie, à l'ouest par l'Autriche. Dans son tracé actuel, elle n'a pas d'accès direct à la mer et les deux principaux cours d'eau, le Danube et la Tsiza jouent un rôle important.

La capitale, Budapest, contient prés de 2 millions d'habitants sur les 9,7 millions d'habitants du pays. Les autres grandes villes sont : Debrecen, Miskolc, Szeged, Pécs et Győr.

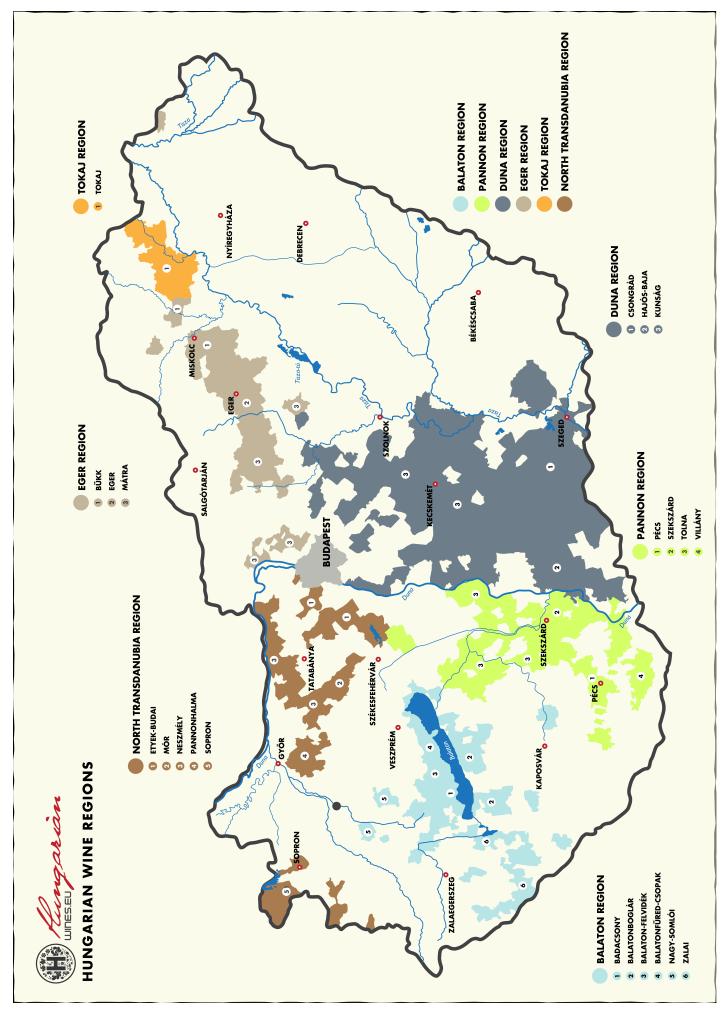


Carte de Hongrie Sources : Carte de la CIA mis dans le domaine public https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Carte_de_Hongrie.png

Localisation du vignoble hongrois

Le vignoble Hongrois se répartit en 6 grandes régions situées majoritairement dans le centre du pays pour la plupart à proximité de cours d'eau navigables ou de lacs. A l'est de la Tsiza, il n' y a pas que très peu de vigne alors qu'on en trouve beaucoup sur sa rive ouest. Le Danube (Duna sur la carte) est entouré de vignobles sur presque tout son tracé, sur les deux rives. Le lac Balaton est entouré de vignes.

- 1 Sopron
- 2 Somlo (région viticole de la Grand-plaine-hongroise)
- 3 Zala
- 4 Balaton
- 5 Badacsony
- 6 Balatonfüred-Csopak
- 7 Balatonboglár
- 8 Pannonhalma
- 9 Mor
- 10 Etyek-Buda
- 11 Ászár Neszmély
- 12 Tolna
- 13 Szekszárd
- 14 Pécs (Mecsekalja)
- 15 Villány
- 16 Hajós-Baja
- 17 Kunság
- 18 Csongrád
- 19 Matra
- 20 Eger
- 21 Beech
- 22 Tokaj



Géographie

La Hongrie a une largeur de 250 km du nord au sud et une longueur de 524 km d'est en ouest. Le pays n'a pas d'accès direct à la mer. Il est traversé par un grand fleuve, le Danube et l'un de ses gros affluents, la Tisza. Le territoire hongrois est situé dans le bassin de Pannonie, entouré par les Alpes au nord, les Carpates à l'est et les Balkans au sud. Le climat de la Hongrie est tempéré à tendance continentale.



Carte topographique de la Hongrie

Sources: https://commons.wikimedia.org/wiki/User:Cserlajos

Environ 70 % de la superficie du pays est constitué de plaines, seulement 2 % du territoire présente des altitudes dépassant 400 m. Le point culminant du pays se situe à 1 014 mètres dans les monts Matra prés de Budapest. Ce relief explique la grande quantité de lacs présents dans ce pays. Le plus grand est le lac Balaton, qui fait 77 km de long.

L'effet modérateur de ces lacs sur le climat favorise l'implantation des vignobles sur leurs contours.

Le Danube fait une longue frontière avec la Slovaquie et ressort de la Hongrie au niveau de la Serbie. En Hongrie, le Danube est navigable sur 418 kilomètres quand le niveau d'eau est suffisamment haut. La Tisza est navigable dans le pays sur 444 kilomètres. L'éloignement géographique des mers et des océans, donnent et a donné un rôle stratégique aux cours d'eaux navigables.

Les terres arables sont une importante ressource naturelle pour la Hongrie. Elles couvrent 49,58 % de la superficie du pays, c'est-à-dire une partie très importante comparée aux autres pays du monde. La plus grande partie de ces terres est de bonne qualité et favorise la production agricole.

Elle contient également des nappes aquifères géothermiques qui permettent une production d'eau chaude intéressante pour le pays alors que la recherche d'énergie renouvelable devient une priorité.

Volcanisme en Hongrie :

A l'Oligocène (30 Ma), une partie des eaux de l'ancien océan Téthys, se sont retrouvées isolées suite à l'orogenèse des Alpes, des Carpates et du Tauris. L'océan Thétys a disparu laissant pour vestiges la mer Noire et la mer Caspienne. Un grand nombre de sédiments se sont déposés sur une large portion de l'Europe centrale et en particulier dans le bassin de la Pannonie, limité au nord par le Danube et au sud par la Hongrie et les pays limitrophes du sud de l'Europe. Il y a 7,6 millions d'années, la croute terrestre s'est soulevé au niveau de la dorsale hongroise (400 km de long) et a engendré du volcanisme au Miocène et au Pliocène. L'activité volcanique a enrichi les eaux souterraines en substances minérales et a favorisé l'apparition de nombreuses sources d'eau chaudes.

Impact du changement climatique :

La question du changement climatique préoccupe les plus hautes autorités de l'Etat hongrois. Il serait l'un des responsables du manque de compétitivité de l'agriculture hongroise. Le changement climatique pèserait sur les rendements. Le gouvernement a lancé un ambitieux programme d'irrigation. L'objectif est de passer de 2 % actuellement de surface irriguée à 8 % en dix ans, soit de 85 000 hectares à 360 000 hectares. L'idée est de créer de nouvelles retenues, mettre en place des pompes, restaurer les infrastructures et les canaux laissés à l'abandon depuis la transition politique dans les années 1990. Sous le régime communiste, la Hongrie avait un réseau d'irrigation performant qui a été abandonné.

Terroir viticole hongrois

La Hongrie possède une grande variété de sols, du sable au loess, en passant par l'argile, le calcaire, la marne et différentes roches volcaniques comme le basalte, le tuf et l'andésite. De nombreux vignobles sont sur des terroirs volcaniques.

Economie

Le pays a une population de 9,7 millions d'habitants (2021). Elle est entrée dans l'U.E en 2004. Le régime politique actuel, dirigé par Monsieur Orban est à l'origine de tension avec l'U.E.

Au cours des années 1990, le pays a mené une politique active de privatisation. Les investissements directs étrangers (IDE), qui représentaient un tiers du PIB en 2002, ont joué un rôle important dans la croissance économique du pays. En 2007, les entrées nettes d'IDE représentaient effectivement 50,7 % du PIB (pour une moyenne européenne de 9,5 %), mais elles ont considérablement ralenti après la crise.

En léger déclin après la chute du communisme, l'industrie hongroise s'est redressée par la suite, lorsque le pays est devenu un maillon essentiel dans la chaîne de production européenne grâce au faible coût de sa main d'œuvre. Celui-ci a ensuite été particulièrement touché par la crise économique et financière, alors qu'il était déjà confronté à une hausse de ses déficits publics retardant son entrée dans la zone euro, initialement prévue pour 2010. En 2008, le pays a bénéficié d'un plan d'aide de 20 milliards d'euros du fond monétaire international (FMI), de l'Union européenne et de la Banque mondiale. Suite à un contentieux avec l'UE sur l'indépendance de la banque centrale hongroise, Viktor Orbàn a ensuite pris la décision de se passer de l'UE et du FMI pour se financer sur les marchés.

Économie Agricole hongroise

La Hongrie est un pays qui a une véritable tradition de production agricole et de transformation. La nature des sols, le relief ou les conditions climatiques sont un ensemble de facteurs qui ont créé un environnement favorable à l'activité agricole. Si le poids de l'agriculture dans l'économie hongroise a diminué depuis la transition du régime communiste vers la démocratie libérale, il reste non négligeable.

La production agricole est caractérisée par une prédominance des cultures (62% de la production agricole) par rapport à l'élevage (38% de la production agricole), depuis la fin des années 90. La Hongrie est connue pour les vins de la région du Tokaj, le foie gras et le paprika.

Les productions agricoles sont diversifiées, avec une prédominance forte des céréales. Les principales productions végétales sont le blé, le maïs, la betterave à sucre, l'orge, les pommes de terre et les graines de tournesol. Les variations annuelles peuvent être importantes du fait du climat continental et de sécheresses parfois importantes.

Les conditions climatiques et géographiques sont également favorables à la production de nombreuses variétés de fruits dont le raisin, de légumes, de plantes médicinales et ornementales. Le maïs doux est par ailleurs une production importante en Hongrie.

Les productions animales sont dominées par le porc et la volaille.

Ces filières ont été fortement affectées par le changement de régime et l'ouverture sur l'économie de marché en 1990, recul qui s'est encore poursuivi après l'entrée de la Hongrie dans l'Union européenne, du fait d'un manque de compétitivité de ces productions.

La production viti-vinicole est un secteur très important de l'agriculture hongroise en terme d'exportation, et également de renommée. Après une diminution régulière qui dure depuis plusieurs années, la surface totale plantée en vignes a légèrement augmenté et s'élevait à 140 000 ha en 2023 pour 73 100 ha en 2014.

En 1989, 95% de la SAU étaient des fermes d'État et coopératives. La redistribution partielle des terres en 1990 a abouti à un système agricole mixte où une multitude de petites parcelles éparses mal équipées et faiblement productives font face à un petit nombre de grandes exploitations produisant la plupart des produits vendus sur le marché agroalimentaire.

En 2013, on dénombrait environ 1,3 million d'exploitants agricoles, dont environ 576 800 entreprises agricoles, 618 000 exploitations individuelles ou sociétés commerciales et 7 000 coopératives, le reste étant essentiellement des familles qui produisent pour leur autoconsommation. L'organisation du foncier agricole, fortement morcelé, reste un problème pour l'efficacité de l'activité agricole.

Les industries agroalimentaires occupent une place stratégique dans le tissu économique hongrois et représentent environ 10% de la production industrielle du pays. Les principales activités de l'industrie agroalimentaire, en valeur, sont la transformation laitière et la production-transformation de viande.

L'industrie agroalimentaire draine d'importants capitaux étrangers.

Environ 50% du secteur agroalimentaire est actuellement détenu par des capitaux étrangers.

La Hongrie a pris conscience de l'importance de développer une meilleure protection de ses produits traditionnels.

Histoire

L'histoire de la Hongrie est riche de sa position géographique car située à proximité de la Russie, en lien étroit avec l'Europe occidentale et privée d'accès direct aux mers et aux océans depuis le XX°siècle. Les frontières de la Hongrie ont fortement varié et sont actuellement sources de tension et de revendications nationalistes.

La naissance de la Hongrie

- 35 av. J.C. 9 après J.C. : les Romains conquièrent la Hongrie et fondent la province de Pannonie. Les magyars n'arrivent dans la plaine du Danube en 896.
- 1000 : le prince magyar Etienne est couronné roi chrétien de Hongrie. C'est la naissance officielle de la nation hongroise.
- 1458-1490 : le règne de Mathias Corvin, qui conquiert la Moravie et la Silésie, marque une période brillante du Royaume de Hongrie.

Le temps des divisions

- 1541 : après la prise de Budapest par les Ottomans, la Hongrie est divisée en trois : la partie occidentale revient aux Habsbourg, le centre et la partie orientale tombent sous la domination des Ottomans.
- XVIII° siècle : La paix de Szatmar reconnaît une large autonomie au royaume de Hongrie au sein de la monarchie danubienne.

- 1848-1849: les nationalistes hongrois se soulèvent contre Vienne, une insurrection rapidement écrasée par les autorités impériales avec l'appui de l'armée russe. En 1867, la Hongrie recouvre une certaine forme de souveraineté, lorsque l'Empire unitaire et centralisé se transforme en double monarchie austro-hongroise.
- 4 juin 1920 : par le Traité de Trianon, la Hongrie perd les deux tiers de son territoire. Cinq millions de Hongrois se retrouvent en dehors du territoire national .
- 1920-1944 : l'amiral Horthy, ultraconservateur, dirige le pays. Il fait le choix de l'alliance avec l'Allemagne nazie favorable à la révision des traités de paix en vue de récupérer les territoires perdu lors du traité de Trianon.

La période soviétique

- 1945 : la Hongrie est occupée par l'Armée rouge et bascule sous tutelle soviétique. En 1956, le soulèvement démocratique de Budapest est brutalement écrasé par les troupes soviétiques.
- 1989 : C'est la fin de l'ère soviétique.
- 2004 : la Hongrie adhère à l'Union européenne

Histoire viticole de la Hongrie

L'origine du vignoble hongrois est ancien, mais il n'y a pas de datation précise. Au cours des siècles, le bassin des Carpates, territoire de la Hongrie actuelle, a toujours été un carrefour de populations et a connu une histoire mouvementée émaillée de nombreuses invasions (Celtes, Romains, Goths, Huns, Vandales, Avars, Slaves, Francs, Magyars, Tartares, Turcs....).

Ce sont probablement les Celtes, qui occupèrent l'ensemble de la région du V° au ler siècle avant J.C., qui sont à l'origine de l'implantation de pieds de vigne en Hongrie. La culture des Celtes était alors très proche de celle des habitants de la Gaule.

Vers la fin du ler siècle avant J.C., les Romains soumettent les tribus celtes de la Transdanubie et fondent la province de Pannonie. Favorisée par des conditions climatiques excellentes et la nature propice des sols, la culture de la vigne se développe de manière importante sous l'occupation romaine. L'empereur Marcus Aurelius Probus (276-282 ap. J.C.), est né en Pannonie et il était fils de vigneron. En temps de paix, il occupait ses troupes à des travaux d'intérêt général : assèchement de marais, percement de canaux, et en particulier plantation intensive de vignes dans les provinces tout au long du Danube.

Du IV° au IX° siècle, les invasions se succèdent : les Romains doivent céder la place aux Goths, puis aux Huns et aux Avars, cavaliers nomades venus d'Asie Centrale... Attila et ses guerriers ne manquent pas d'apprécier le vin pannonien.

lci comme dans le reste de l'empire, Charlemagne fait prospérer le commerce, l'agriculture, favorise le développement culturel et scientifique. Passionné de viticulture (il édicte entre autres des décrets pour une vinification plus propre et plus saine : interdiction du foulage aux pieds, de la conservation du vins dans des outres en peaux de bêtes...), il sélectionne les meilleurs cépages de son empire et, séduit par le "vin des Avars", il rapporte aussi des plants de Hongrie pour les vignobles qu'il fait planter le long de la plaine du Rhin.

Vers la fin du IX° siècle, le bassin est ensuite occupé par 7 tribus Magyars venus de l'Oural sous la conduite du Prince Arpàd, qui donneront leur nom au peuple hongrois. Déjà à cette époque, la vigne est tenue en grande considération : Le Prince Arpàd récompensait ses

sujets en leur donnant des vignes notamment dans la région plus tard célèbre de Tokaj-Hegyalja.

Après des années de vols, de pillages et de massacres à travers l'Europe, le calme s'installe en Hongrie après la conversion au catholicisme du Grand-Duc Geza (petit-fils d'Arpad) dont le fils Etienne (plus tard Saint Etienne) devient le premier roi de Hongrie (1000-1038).

Sous son impulsion, la culture de la vigne que les magyars avaient déjà pratiquée dans leurs pays d'origine connaît une période de prospérité. En effet, avec la christianisation, les monastères et abbayes (surtout des bénédictins) se multiplient partout.

Mais cette période prospère fut de courte durée. Les Mongols (les Tatares) envahissent et occupent la Hongrie en 1241, mettent le pays à feu et à sang, et tuent près de la moitié de la population.

Le roi Béla IV (1235-1270) doit reconstruire un pays réduit en cendres (on l'appelle le "second fondateur du royaume"). Il fait construire des châteaux-forts et des villes, fait venir des colons étrangers pour repeupler le pays, et comme d'autres rois hongrois le firent avant et après lui, pour aider au rétablissement des vignobles et à leur développement, il fit appel à des vignerons d'autres pays, notamment des italiens qui apportèrent le cépage de Furmint (un des principaux cépages de la région de Tokaj), et aussi des français ...Cette présence est entre autres attestée par des noms de lieux tels que Olaszliszka (du hongrois "olasz" qui signifie : italien) et Tállya (du vieux français "taille").

Dès le début du XIV° siècle, la viticulture connaît une période florissante, les principaux viticulteurs se regroupent pour exporter leurs vins notamment vers la Pologne, la Silésie, et peu à peu ils sont présents sur les tables européennes en dépit des tentatives autrichiennes de s'opposer à leur concurrence. Les vins de Szekszárd, de Somlóvásárhely, de Pannonhalma, de Mór, d'Eger, et de Csopak étaient déjà une source de revenus importante.

Cet essor se poursuit pendant la Renaissance, notamment sous le règne du roi Matthias Corvinus (1440-1490), qui s'attache à étendre la renommée des vins de Hongrie et à développer son exportation. Des nouveaux secteurs sont attribués au vignoble et des vignes royales sont créées à Somlo. Autres localités renommées alors pour leur vins : Gyöngyös, Debro, Verpelét et Domoszló.

Les vignerons se regroupent déjà en confréries et définissent des règles très strictes pour la vinification, des critères de qualité, et élaborent un art de goûter le vin. Certaines villes (Sopron, Pozsony, Köszeg, et aussi Buda) édictent des règlements très stricts pour protéger leur production en interdisant l'importation et la vente des vins étrangers.

C'est à cette époque aussi que des colons Serbes, qui ont fui les persécutions des Turcs, introduisent dans la région du Szekszárd le cépage Kadarka qui donnera des vins rouges réputés comme le fameux "Sang de taureau" (Bikavér).

Mais en 1526, les turcs envahissent la Hongrie. Le pays se scinde alors en trois parties : la partie centrale est sous la domination ottomane; à l'Est de la Tisza se crée la principauté indépendante de Transylvanie; les comitats de l'Ouest et du Nord, de Pozsony (actuelle Bratislava) à Tokai, forment le royaume de Hongrie gouverné par Ferdinand de Habsbourg.

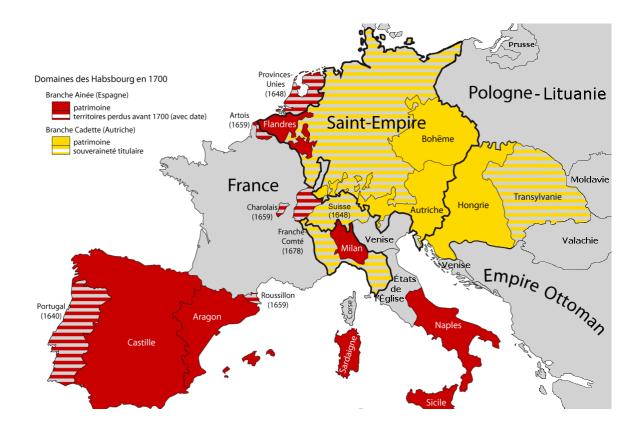
Pendant l'occupation par les ottomans de foi musulmane, la culture de la vigne se maintient mais ne se développe pas. Les cépages de rouges tendent à remplacer les blancs sous l'influence de vignerons serbes.

Mais c'est dans la région de Tokaj que se concentre désormais la viticulture : les vignobles sont des richesses convoitées : nobles et notables hongrois, polonais, et même l'empereur, possèdent des vignes et rivalisent pour la renommée de leurs vins de Tokaj. Les vins de Tokaj sont également très convoités par la Pologne au fait de sa puissance : les marchands de Cracovie achètent les récoltes de Tokaj pour les faire vieillir dans leur chais et en faire un commerce très florissant.

En 1660, des lois vinicoles déterminent les procédures d'élaboration des vins et fixent également la date officielle du début des vendanges au 28 octobre du vignoble de Tokaj.

Le Prince Rákóczi ler devient propriétaire de Tokaj-Hegyalja de par son mariage. Son nom est indissociable des vignobles de Tokaj qui deviennent la région phare du monde du vin. Il établit rapidement un monopole sur le commerce du vin dans la région. En 1700, paraît le premier registre qui répertorie les meilleurs terroirs de la région de Tokaj et les répartit en première, deuxième et troisième classes.

Le vin est envoyé à travers toute l'Europe jusqu'en Suède. Il est présent sur les tables de nombreux monarques d'Europe : le Roi Frédéric de Prusse, Pierre le Grand, ainsi que le Roi Louis XIV .



Carte: Domaines de la maison de Habsbourg en 1700 Sources: Katepanomegas- https://en.wikipedia.org/wiki/GNU_Free_Documentation_License En 1686, la Sainte Alliance créée à l'initiative du Pape Innocent XI, avec l'empire des Habsbourg, la Pologne, Venise et en dernier lieu la Russie avec Pierre le Grand, met fin à 145 ans d'occupation turque et tout le territoire de la Hongrie est libéré. Mais Vienne considère les territoires libérés comme des provinces conquises, suscitant la révolte des nobles hongrois sous l'impulsion notamment du Prince Rakocsi II, révolte bientôt avortée, ses terres et ses vignobles passent aux mains des autrichiens. Les nobles finissent par tous se rallier aux Habsbourg et reconnaître leur domination sur la Hongrie et la Transylvanie. Cette domination de Vienne s'exerce de manière particulièrement étouffante au XVIII° siècle et au début du XIX° sur le commerce des vins hongrois.

L'exportation est freinée par de nombreuses mesures protectionnistes : taxes écrasantes, droits d'exportation, interdiction de transport par le Danube, etc..... Cette situation s'améliore lorsque l'empire autrichien cède la place le 8 février 1867 à un nouvel État, l'Autriche-Hongrie, formé par l'union de deux pays indépendants: l'empire autrichien proprement dit et le royaume de Hongrie, unis par l'allégeance à un même souverain, François-Joseph 1er.

A la fin du XIX° siècle, le vignoble hongrois est durement frappé par la terrible épidémie de phylloxera. Dès 1875, l'insecte se répand dans toutes les régions et plus de la moitié du vignoble hongrois est anéanti.

Mais les viticulteurs hongrois s'attachent plus que jamais à produire des vins d'une grande qualité qui sont d'ailleurs remarqués dans les grandes expositions de cette fin du XIX°, que ce soit à Vienne, Londres ou Paris... La Hongrie crée un institut de recherches viticoles et cenologiques. Grâce aux succès de ses recherches, l'Institut jouit entre 1920 et 1940 d'une grande renommée internationale qui vaut aussi à la Hongrie de participer à la création de l'O.I.V. ("Office International de la Vigne et du Vin") en tant que membre fondateur en 1924, avec la France, la Grèce, l'Italie, l'Espagne, le Luxembourg, le Portugal et la Tunisie.

Après une brève période de renouveau et de prospérité entre les deux guerres mondiales, la Hongrie occupée par l'Armée Rouge bascule dans la zone d'influence soviétique en 1945.

Caves et vignobles sont en majeure partie nationalisés, la production comme le commerce du vin deviennent monopole d'état : établissement de fermes et de chais d'état ayant pour seul objectif une production massive et des rendements énormes, sans souci de la qualité. Un "Borkominat", créé en 1971, centralise toutes les productions, les vins sont mélangés dans des cuves collectives, et destinés en quasi totalité au marché soviétique. L'extension des surfaces cultivées est pratiquée de manière anarchique, même en plaine, au mépris des zones viticoles traditionnellement définies, pour pouvoir satisfaire la demande et offrir des vins bon marché aux masses laborieuses des pays communistes. La viticulture hongroise perd son auréole et disparaît de la scène internationale.

Cette éclipse du vignoble hongrois prend fin avec la chute du mur de Berlin et l'effondrement de l'empire soviétique en 1989/1990. Une grande partie des domaines d'état sont privatisés et vendus aux enchères à des investisseurs français, allemands, américains.... Les vignes mal entretenues sont restructurées et replantées avec des cépages de qualité, les installations techniques modernisées, de nouvelles lois sur les vins sont édictées. Le passage à l'Union européenne a favorisé ce dynamisme. Le vignoble s'est fortement modernisé. Durant la dernière décennie (année 2010 et suivantes), la politique du gouvernement hongrois a été de prioriser l'agriculture et plus particulièrement le secteur viticole en investissant des ressources considérables pour le rendre plus compétitif. La rénovation et la modernisation technologique du secteur sont réelles.

Région de Tokaj

La région de Tokay a été plantée de vignobles au moins dès le XII° siècle. Ce n'est qu'à l'époque ottomane que le « Tokay Aszu » qui a fait la renommée mondiale de la région fut produit. Le vin de Tokay fut une source de revenus importante pour la dynastie transylvanienne des Rakoczi, qui prit le pouvoir au début du XVII° siècle. Le vin fut présenté aux autres souverains européens, tels Louis XIV, et assura ainsi l'élargissement de sa réputation.

Sous l'empire austro-hongrois, la région de Tokaj fut prospère, grâce au renom grandissant de son vin. Des immigrants originaires des régions avoisinantes, Slovaquie, Ruthénie et Macédoine grecque s'installaient à Tokaj. Les Macédoniens de Grèce étaient pour la plupart des négociants en vins ; à partir de la fin du XVIII° siècle, ils furent progressivement remplacés par des Juifs polonais.

Le XIX° siècle fut le témoin d'un lent déclin d'un point de vue commercial et suite à l'apparition du phylloxéra.

À la fin de la Seconde Guerre mondiale, le vignoble était très impacté: l'Holocauste avait décimé la communauté juive, et la gouvernance soviétique abolit la propriété privée des familles nobles et bourgeoises. Ce n'est qu'avec les changements politiques, entraînée par la chute du mur de Berlin que commença la lente réhabilitation de la viticulture hongroise et de la production d'un vin de Tokaj qualitatif en sollicitant des grands acteurs de la viticulture mondiale, possédant à la fois les ressources financières, techniques et commerciales et en reprenant le contour des anciens grands domaines viticoles aristocratiques. Au début des années 1990, cinq investisseurs étrangers s'installent dont 4 français (filiales d'AXA, GA et GMF) et un espagnol Vega Sicilia suivis par d'autres investisseurs étrangers et par des anciennes familles de propriétaires Hongrois. Puis une nouvelle dynamique s'installe et de petits domaines dirigés par des Hongrois jeunes et enthousiastes créent une nouvelle dynamique tournés vers le futur.

Appellations

La réglementation des vins hongrois est celle qui s'applique au sein de l'union européenne depuis 2011. Elles est donc basée sur la séparation en trois catégories : les équivalents de nos AOP, celles des IGP et celle des vins sans IG (vins de Hongrie).

La Hongrie est divisée en six régions viticoles (borrégió). Il existe 22 sous-régions viticoles, toutes considérées comme OEM (AOP) = zones d'appellation d'origine protégée pour les vins de qualité). Il existe au total 33 appellations d'origine protégées (statut à la mi-2021). Il y a également des indications géographiques protégées (IGP) et des vins sans IG.

Vins sans Indication géographique : FN (Földrajzi jelzés Nélküli) - Bor.

- OFJ: IGP (oltalom alatt álló földrajzi jelzés). Il existe 6 domaines de vin de pays, identifiés par un sceau bleu et jaune sur l'étiquette.
- OEM : AOP (Oltalom alatt álló Eredetmegjelölésű Bor)

- Minőségi Bor / Védett eredetű Bor Vin dont l'origine est protégée. Il existe 22 régions viticoles (qui sont automatiquement OEM ou AOP) avec un total de 33 zones de vins de qualité, identifiées par un sceau orange et rouge sur l'étiquette.
- OEM DHC (Districtus Hungaricus Controllatus): Ce niveau de qualité a été introduit en 2003. Il existe trois niveaux: Classicus, Premium et Super Premium qui correspond à une séparation en trois niveau de qualité.

Le vocabulaire du vin hongrois

- · Fehérbor : vin blanc
- Fiatal Bor : vin jeune ou Újbor (vin nouveau)
- Késői Szüret (Késői szüretelésű bor) : vendange tardive
- Muzeális Bor : vin ayant viellit au moins 5 ans en bouteille
- Narancsbor : vin orange
- Pezsgőbor (Pezsgő), Francia Pezsgőbor (Champagne) : vin mousseux
- Rozé : vin rosé
- Siler : vin rouge à jus clair
- · Vörösbor : vin rouge
- Érlelésű Bor = vin élevé en barrique
- Teneur en sucre : száraz = sec, félszáraz = demi-sec, édes = doux, félédes = demi-doux

Les étiquettes rédigées en Hongrois sont difficilement lisibles pour un français. Les bouteilles qui partent à l'export sont souvent avec des étiquettes ou des contre-étiquettes en anglais.

Les cépages

En 2022, les vignobles couvraient 60 161 hectares de vignes et la production étaient de 2,5 millions d'hectolitres. La Hongrie est principalement un pays de vins blancs. Le vignoble comporte 70 % de raisin de cuve blanc, 28 % de raisin de cuve rouge et 2 % de raisin de table.

300 cépages ont été répertoriés dans le pays, mais seulement 27 ont une production significative. Il reste environ 9 000 hectares d'hybrides, des variétés issues du croisement de la vigne européenne, avec des vignes américaines, naturellement résistantes au phylloxèra. Leur résistance exceptionnelle au froid et aux maladies cryptogamiques les rend utile en zone froide et sont appréciés des viticulteurs installés en culture biologique.

Il existe des cépages autotochtones; des cépages que l'on va retrouver en Europe centrale et des cépages dits internationaux, introduits après les années 1990 (cabernets, merlot, chardonnay, sauvignon...).

Plusieurs cépages sont connus pour être originaires de Hongrie, comme l'ezerjó, le hárslevelű, l'irsai olivér, le cserszegi fűszeres, le királyleányka, le zenit, le juhfark ou encore le kéknyelű.

Les cépages blancs les plus emblématiques sont le furmint et le hárslevelű, typiques de la région de Tokaj, mais aussi le muscat blanc à petits grains, le kövérszőlő ou le zéta. Le plus connu des cépages rouges est le kékfrankos, appelé blaufränkisch dans les régions germaniques. Parmi les cépages rouges les plus fréquents, on retrouve aussi le zweigelt, le

kékoportó, le kadarka, ou encore des cépages plus connus en France comme le cabernet sauvignon, le merlot, le pinot noir et le cabernet franc.

Pour les Français, on peut se demander pourquoi le pinot gris s'appelait Tokay-pinot gris en référence au vin tokaj hongrois. On sait que le pinot gris était présent en Hongrie dés le XIII° siècle car il avait été apporté par des ecclésiastiques bourguignons. Le Furmint cépage majoritaire du tokaj n'est pas un cépage ancien. C'était un descendant du gouais qui était présent dans la région et qui servait à donner des vins sucrés. Par contre la mention du cépage tokay apparaît en France en 1640. D'ci peu, la génétique nous apportera des éléments éclairant sur l'encépagement des vins de tokaj au XV et XVI° siècle!

Les principaux cépages sont :

En blanc:

Cserszegi Fuszeres	3 984 ha
• Furmint	3 574 ha
 Welschriesling (Olasz Riesling) 	3 274 ha
 Alerta (Égrisa Csillagok 18) 	1 933 ha
Irsai Oliver	1 8 35 ha

En rouge :

 Blaufrankisch (kekfrancos) 	7 279 ha
 Cabernet sauvignon 	2 367 ha
• Merlot	2 024 ha
• Zeigelt	1 398 ha
Cabernet franc	1 370 ha

Le furmint

Cépage ancien, certainement d'origine italienne, apporté en Hongrie vers 1250. D'après des analyses génétiques publiées, le Furmint est probablement issu du croisement naturel entre le gouais blanc et l' alba imputotato d'origne roumaine. En Hongrie, le Furmint est utilisé pour la production du fameux Tokay en assemblage avec le cépage harslevü et le muscat à petits grains. Il donne alors des vins concentrés avec un bel équilibre entre l'acidité et la sucrosité et une palette aromatique complexe et agréable, avec des arômes d'abricots secs, de peaux d'oranges confites ou de miel.

Vinifié en sec, il donne un vin blanc riche en alcool, pas toujours très parfumé. Arômes de saveur métallique, poire, zeste citron vert. En vieillissant, cannelle quelquefois, chocolat, épices, fumée, tabac, thé,

On peut le rencontrer en Slovaquie, en Roumanie, en Moldavie, en Croatie, en Slovénie, à Chypre, en Macédoine, en Autriche, en Afrique du sud, en Argentine. Il peut être vinifié aussi bien en liquoreux qu'en sec.

Les différents types de vins

On trouve tout type de vins en Hongrie, des vins blancs secs à boire sur le fruit, des vins blancs de longue garde, des vins moelleux ou liquoreux et une belle véracité& de vins rouges sur le fruit ou élaborés pour la garde. Les vins liquoreux peuvent être élaboré selon le même principe que ceux élaborés en France. Ceux qui portent la mention « Aszu» n'ont un mode d'élaboration différent.

Pour faire du Tokaj aszu, on utilise pour cela un vin sec élaboré avec les cépages Furmint et Hàrslevelü dans des proportions déterminées et des grains de raisins desséchés par le botrytis en quantités variables pour l'élaboration du vin de Tokaj Aszú.

Le processus d'élaboration consiste à ajouter, de 3 à 6 hottes (puttonyos) de 24 litres (22 kg environ) de grains Aszú réduits en pâte, à une unité de 136 litres de vin sec. Après une macération de 24 à 36 heures, le mélange brut est décanté, filtré et mis en tonneau, afin de poursuivre ses fermentations qui peuvent durer plusieurs mois. Le Puttonyos est le nom hongrois de la hotte qui sert à porter le raisin, c'est une ancienne unité de mesure

Un Tokaj Aszu 4 Puttonyos correspond donc à un ajout de quatre hottes, 4 x 22 kg soit 88 Kg de grains Aszú mélangés à 136 litres de vin sec, ce qui nous donnera un vin ayant 90 à 120 grammes de sucre de raisin résiduel au litre. Mention que l'on retrouvera sur l'étiquette de la bouteille.

Les vins Aszú vont séjourner de longues années en tonneau, au moins 3 ans mais souvent plus, dans des caves spécifiques à la région. Ces caves sont pour la plupart vieilles de 7 à 8 siècles, d'une largeur de 2 à 3 mètres et d'une hauteur de 2 mètres environ.

Elles sont sous terre entre 15 à 20 mètres et l'hygrométrie relative est de 90% et la température est de 11°C. Une fois embouteillé, le Tokaj Aszú va poursuivre une lente maturation à l'abri de l'oxygène, et il développera ses qualités inimitables. Plus le Tokaji Aszu comprend de puttonyos, plus il accroît son potentiel de garde.



Production et élevage du Tokaj aszu Sources photos : https://hongrie-gourmande.com/vin-de-tokaji



Alliance des mets et des vins

La Hongrie de par sa position géographique et les nombreuses invasions qu'elle a subit à une gastronomie riche, les influences autrichiennes et turques sont affirmées. Le paprika est la grande épice du pays et le goulasch le plat que les français connaissent! Les Hongrois sont des consommateurs de plats à base de poulet et de porc. Il y a peu de légumes. Les soupes jouent un rôle important. Les pommes de terres, sont très présentes. Le chou, le concombre et la tomates sont très utilisés. La soupe joue un rôle important. Elles peuvent être à base de légumes, de viandes ou de poisson de rivière.

Le goulasch est un ragoût à base de pomme de terre, de viandes, de poivrons, et de tomates avec une grande quantité de paprika.

Les desserts sont variés et influencés par la pâtisserie autrichienne.

Quelques plats Hongrois

Lècso : C' est une soupe de légumes avec des poivrons, des oignons et des tomates, qui sont cuits longuement avec du paprika doux ou chaud.

Soupe de poisson (Halászlè) : C'est une soupe, qui est cuisinée lentement, à base de poisson, d'oignons, de tomates et de beaucoup de paprika.

Cholent : C'est un plat de la cuisine juive hongroise. Il s'agit d'un ragoût traditionnel à base de bœuf, de haricots, de pommes de terre et d'orge. Il est préparé en faisant mijoter la viande, en la faisant cuire très longtemps, puis en ajoutant des œufs durs, des pommes de terre entières et enfin de l'orge et des haricots.

Pörkölt (ragoût de viande): Pour ce plat, on fait cuire les morceaux de bœuf ou de poulet les moins nobles, en ajoutant des oignons, des tomates et du paprika. Le Pörkölt est souvent servi avec une petite boulette hongroise typique appelée nokedli.

Töltött Káposzta: Ce sont des petits pains faits de très grandes feuilles de chou qui sont bouillies puis remplies de riz et de viande, puis cuits dans une sauce au paprika piquant ou doux à base de crème fraîche.

Töltött Paprika: Les poivrons farcis ou Töltött Paprika sont un plat savoureux et facile à préparer. Ces poivrons jaunes ou rouges sont simplement évidés et ensuite remplis de viande, de légumes et de riz, puis cuits dans une sauce tomate. Bien sûr, comme pour tout plat, celui-ci a aussi besoin de paprika!

Dobos Torte

la Dobos Torte est typiquement hongrois. C'est un gâteau composé de couches alternées de génoise et de crème au chocolat, avec un dessus en caramel.

BIBLIOGRAPHIE

- Atlas du 21° siècle Nathan 1986
- Atlas historique Duby Larousse 2010
- Atlas historique de la méditerranée
- · Atlas mondial du vin Hugh Jonhson Edition Robert Laffon 1991
- Le vin et les vins étrangers Editions BPI 1986
- Le vin André Dominé édition place des victoires 2003

Site internet, vidéos et podcasts

- http://www.atelierpaleos.fr/wp-content/uploads/documents/contributions/volcanisme-bakony.pdf
- https://www.cairn.info/revue-paysan-et-societe-2019-4-page-35.htm
- https://www.touteleurope.eu/pays/hongrie/
- https://www.youtube.com/watch?v=sKSnfAJycSI
- https://www.boristic.com/articles/une-richesse-surprenante-des-cepages-hungaricum
- https://www.cheminsbioenalsace.fr/la-fabuleuse-histoire-du-tokay-pinot-gris-alsacien/
- http://lescepages.free.fr/furmint.html
- https://www.terroirsdumondeeducation.com/article-sur-le-pays/parent-hu/tokaj-oaacutee-description/ #:~:text=Le%20Tokaji%20Aszrú%20est%20élaboré,macéré%20pendant%2024%2D48%20heures.
- · https://hongrie-gourmande.com/vin-de-tokaji
- · https://international-horizons.com/les-specialites-culinaires-en-hongrie

Vidéos:

- Arte les dessous des cartes Arte : https://www.youtube.com/watch?v=sKSnfAJycSI
- https://www.youtube.com/watch?v=2V_uh6TsaR0