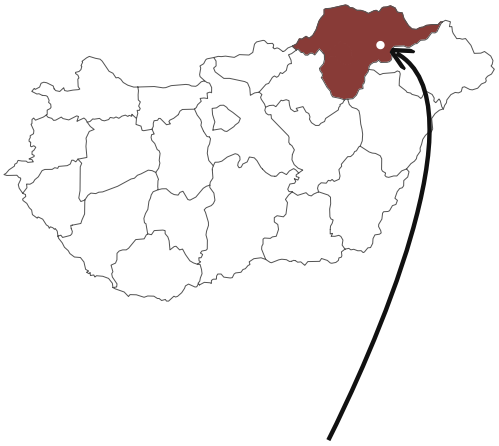


HOLDVÖLGY



HOLDVÖLGY

Mád – Tokaj – Hongrie

---

www.holdvolgy.com

Vision - 2021

Appellation : Tokaj

Cépages : Furmint, Hárslevelű, Kabar

Crus : Holdvölgy, Nyulászó, Becsek

Terroirs : sols volcaniques

Région : Mád

Élevage : 6 mois, en fût de chêne et en cuve inox

Un mot sur la cuvée

Vision réunit les trois cépages emblématiques de Tokaj, le Furmint pour sa fraîcheur, le Hárslevelű pour sa douceur et le Kabar pour sa touche épicée, issus des crus Holdvölgy, Nyulászó et Becsek. Après un printemps frais qui a retardé la floraison, l'automne chaud et sec de 2021 a concentré les raisins et imposé un tri sévère. Peu abondant, le millésime se distingue par une acidité remarquable, gage d'un beau potentiel de garde.

Le domaine

Fondé en 2004 par Pascal Demko, le domaine Holdvölgy est installé à Mád, au cœur de la région de Tokaj. Il exploite une trentaine d'hectares répartis sur sept crus, sur des sols d'origine volcanique qui donnent aux vins leur tension et leur minéralité. Sa gamme célèbre toute la diversité du Tokaj, des vins secs éclatants aux grands liquoreux, et s'ouvre avec Hold and Hollo à des vins plus jeunes, frais et accessibles. Les vins vieillissent dans un vaste labyrinthe de caves souterraines, que les visiteurs peuvent aujourd'hui explorer sous la forme d'une chasse au trésor.

Notes de Dégustation

Nez : déjà expressif, sur le pomelo et l'ananas, relevé d'une pointe d'épices.

Bouche : belle texture portée par les fruits à chair blanche et les épices douces moka-vanille, une acidité élégante qui structure le vin et une longue finale.

Conseils

Température de service : 10 - 13 °C

Potentiel de garde : plus de 10 ans

Accords

Noix de Saint-Jacques snackées, émulsion aux agrumes

Volaille rôtie au curry doux et ananas

Informations techniques

Alcool : 13,5%

Acidité totale : 7,2 g/L

Sucre résiduel : 7,7 g/L

Récompense

Decanter World Wine Awards 2025
92 points