

## La Hongrie

Si la tradition vitivinicole est ancestrale en Hongrie, le pays est davantage reconnu pour son vin de Tokaji et son vin d'Eger. 70 % de l'encépagement est consacré aux cépages blancs, en majorité traditionnels (Olasz rizling, Furmint, Müller Thurgau), même si les cépages nobles internationaux sont de plus en plus présents. Les grandes sociétés vinicoles, les caves particulières, les anciennes sociétés d'état (coopératives) et les petits viticulteurs se partagent le marché.

La production de vin mousseux hongrois (Habzo et Pezsgö) existe depuis les années 1880. Après des stages en vinification en Champagne, József Törley entreprit de bâtir sa propre marque en 1882 à Budafok, une banlieue de Budapest. Il fut le premier à introduire en Hongrie le dégorgement à la glace. Son entreprise vendait plus de 2 millions de bouteilles à la veille de la Première guerre mondiale. La marque s'effondra à partir des années 1950 et fut oubliée durant toute la période communiste. Aujourd'hui au sein du groupe allemand Henkell & Sonheim, elle est redevenue la fierté nationale. La société Törley élabore, sous plusieurs marques, plus de 14 millions de bouteilles par année.

La réglementation hongroise en matière de vinification effervescente est encore souple. Elle regroupe sous la mention pezsgö la méthode traditionnelle et la méthode en cuve close, et elle regroupe sous la mention Habzo, toutes les autres méthodes. En entrant dans l'Union européenne en mai 2004, la Hongrie viticole a donc entamé un programme de restructuration sanitaire et technique, tout en prévoyant une réforme de ses règlements en matière d'élaboration de vin effervescent afin de se conformer à ceux, plus stricts, des pays voisins élaborateurs des mêmes vins de longue date.

La majorité des cépages blancs et rouges sont autorisés pour élaborer du vin effervescent, mais les plus utilisés sont le chardonnay, le muscat à petit grain, le furmint, le riesling, l'aranysarfeher, l'ezerjo et le kiralyléanyka.

Les meilleurs vins effervescents hongrois proviennent de 3 régions : Balatonboglar (rive sud du Lac Balaton), Etyek-Buda et la petite zone viticole de Mecsekalja.

Plus de 60 % des vins effervescents hongrois sont élaborés par la société Törley (Törley, Hungaria, François, BB, Walton). Les autres marques intéressantes sont Garamvari Szolobirtok, Cavern Rt et Szikrai Boraszati Kft.