

Recherche de : **Porcheret vins hongrois**

26.11.2005

UN BOURGUIGNON DANS LE VIGNOBLE HONGROIS **André Porcheret : « Vignerons de talent et vins séduisants »**



A quelque 500 mètres d'altitude, des vignes impeccables, selon le

Bourguignon (photos SDR)

André Porcheret, vigneron à Monthelie et ancien régisseur des Hospices de Beaune, était, dernièrement, l'hôte des grands domaines viticoles du sud-ouest de la Hongrie, produisant des vins rouges. Et plus précisément dans la région de Villany. Regard...

Les responsables du monde viti-vinicole **hongrois** désiraient avoir le sentiment d'un homme de terroir et de terrain, sur leur savoir-faire viticole et sur les **vins** qu'ils produisent. Grâce à une de ses relations, André Porcheret, vigneron à Monthelie, ancien régisseur des Hospices de Beaune et du domaine de

Lalou Bize-Leroy (alors cogérante du domaine de la Romanée Conti) à Vosne-Romanée, a donc été invité par Mme Sarkadi, chargée du développement viti-vinicole en Hongrie.

Il a rencontré les professionnels de la région de Villany, située à une vingtaine de kilomètres de la ville de Pécs, dans le sud-ouest de la Hongrie, et les différents responsables nationaux des institutions viti-vinicoles.

Époustouffé !

« J'avais une certaine idée de ce que j'allais trouver en Hongrie. Je m'imaginai des gens pratiquant des méthodes d'un autre âge. J'ai vite changé d'avis dès le premier domaine visité », confie franchement André Porcheret. « J'ai été époustouffé par le modernisme et les technologies employées. Des vignes, semi-hautes et souvent enherbées, impeccables, des petits rendements avec un tri sévère à la cuverie, des récipients inox, des installations dernier cri, des caves magnifiques avec fûts neufs (Ndlr : la tonnellerie François à Saint-Romain est implantée en Hongrie), des **vins** séduisants et un effort considérable pour le tourisme viticole. Tout est requis pour faire de grands **vins** et pour les promouvoir », poursuit le Bourguignon.

Rivaliser avec les grands

« A Pécs, j'ai découvert des vignes plantées à 450-500 mètres d'altitude avec un maximum d'heures d'ensoleillement. Mais aussi, des vignerons assez « bio ». Certains se destinant même carrément à la biodynamie, un sujet que je connais bien pour l'avoir pratiqué chez Lalou Bize-Leroy », s'enthousiasme l'homme du terroir, non sans lâcher : « J'ai vite compris que ces vignerons n'ont pas grand-chose à nous envier. Le seul conseil que je pourrais leur donner, c'est de ne pas « s'américaniser » car leurs produits issus de cépages rouges : cabernet, cabernet franc et merlot ont un potentiel qui peut rivaliser avec les plus grands nectars. Les blancs proviennent de cépages italiens et à degré moindre, de chardonnay. »

Reçu dans les six plus grands domaines par les maîtres des lieux eux-mêmes, André Porcheret a constaté que malgré la culture de plusieurs cépages, les autochtones recherchaient un environnement favorable pour implanter le pinot noir. « Ces hommes sont prêts à faire beaucoup d'efforts pour monter dans la qualité. Assurément le monde viticole **hongrois** n'a pas que son très connu tokay. Les concours internationaux et les principaux pays importateurs de vin commencent à sortir les nectars **hongrois** de l'ombre », commente André Porcheret qui a découvert des hommes de talent et des **vins** séduisants.

Après avoir fait déguster quelques bourgognes aux professionnels et politiques de Hongrie, le vigneron de Monthelie leur a proposé un « match retour » dans sa région. Non sans méditer que comme dans le monde du football qui ne possède plus de petites équipes, l'Europe du vin s'enrichit de vignobles non négligeables. Pour preuve, ce vignoble **hongrois** qui est doté de routes des **vins**, de collections ampélographiques, de musées, etc., non sans avoir pris, depuis