



Les 2-6 novembre 2022, Sárospatak
Colloque international franco-hongrois
LES RACINES DES VIGNOBLES DE TOKAJ ET SAUTERNES

2 novembre : arrivée – logement à l'Hôtel Furmint de l'Université Tokaj

20³⁰ Restaurant « A Boros »
Discours de bienvenue / welcome adress par M^{me} Ágnes Horváth,
recteur de l'Université Tokaj
Les vins seront présentés par M. Zoltán Balogh

le 3 novembre : *Image et goût du vin – images des pays*
Modération par Michel Figeac

8⁵⁰_9⁰⁰
Discours de bienvenue par Mme Ariadné Kemel-Vandlik, Chargée
de mission Coopération Scientifique, Institut français en Hongrie

9⁰⁰_9³⁰
Marguerite Figeac-Monthus, INESPE d'Aquitaine
Le vin de Tokay vue par les Français ou l'affirmation
d'une réputation dans un pays de vignoble

9³⁰_10⁰⁰
István Monok, Université de Tokaj, Sárospatak
La Bibliotheca Corvina et le vin de Tokaj – deux éléments
historiques de l'image des Hongrois

10⁰⁰_10³⁰
Ferenc Tóth, Institut d'Histoire du Centre de recherches
en sciences humaines, Budapest
« *C'étoit le meilleur vin que j'aye jamais bu* » Les chemins
des vins de Tokaj à travers l'Empire Ottoman au XVIII^e siècle

10³⁰_11⁰⁰
Pause

11⁰⁰–11³⁰

Stéphanie Lachaud, Université Bordeaux-Montaigne
Quels vins à Sauternes? De la production de blancs à
la spécialisation en vin de pourriture noble

11³⁰–12⁰⁰

Philippe Meyzie, MCF HDR, Université Bordeaux-Montaigne
Goût du vin et saveurs culinaires : la recherche de la douceur (XVI^e-XIX^e siècle)

12⁰⁰–13⁰⁰

Déjeuner

Après midi

Visite de la ville de Sárospatak – château des Rákóczi,
collège, bibliothèque et musée calviniste

Dîner à la cave Naár, Hercegekút – part héritage du Monde par UNESCO
Les vins seront présentés par M. Ferenc Naár



**le 4 novembre : Le rôle de la noblesse dans la naissance du Tokaj et du Sauternes.
Modération: Ferenc Tóth**

9⁰⁰–9³⁰

Michel Figeac, Université Bordeaux-Montaigne
La noblesse et la mutation du vignoble français
à l'époque moderne : un parcours historiographique

9³⁰–10⁰⁰

Caroline Le Mao, MCF HDR, Université Bordeaux-Montaigne
Les magistrats du parlement de Bordeaux et la mutation des
vins et vignobles bordelais au temps de Louis XIV

10⁰⁰–10³⁰

Kornél Nagy, Institut d'Histoire du Centre de
recherches en sciences humaines, Budapest
François II Rákóczi, le vigneron

10³⁰–11⁰⁰

Pause

11⁰⁰–11³⁰

Jean-Pierre Poussou, Professeur émérite à la Sorbonne, Paris
La place des liqueureux dans les caves de la noblesse parisienne

11³⁰–12⁰⁰

Corinne Marache, Université Bordeaux-Montaigne
Le rôle des bourgs ruraux dans les transformations du monde
viti-vinicole au XIX^e siècle jusqu'au début du XX^e siècle:
L'exemple du Sauternais et de ses alentours

12⁰⁰–12²⁰
Conclusion par Michel Figeac

12³⁰–13³⁰
Déjeuner

Après midi
Excursion – Paysage de Zemplén: Sárospatak–Erdőbénye–Abaújszántó–
Tállya–Mád–Mádi zsinagóga–Tarcfal–Tokaj–Bodrogkeresztúr–Sárospatak

Dîner au Musée de Tokaj
Les vins du terroir Hétszőlő seront présentés par M. Tibor Kovács



le 5 novembre – Excursion
Châteaux de Pácin (de la famille Mágócsy), puis Borsi (lieu de la naissance de
François II Rákóczi); Musée de la langue hongroise (Széphalom), château
de Füzéradvány (de la famille Károlyi)

Déjeuner à la cave Portius, Sárospatak à Sárospatak.
Les vins seront présentés par M. Richárd Hörcsik le Jeune

Dîner au Châteaux de Szirmay-Waldbott à Tolcsva.
Discours de bienvenue par M. Ernő Csoma, Maire de Tolcsva –
commune jumelée avec Sauternes
Les vins du Cave Grand Tokaj de l'Université Tokaj
seront présentés M. Samuel Tinon.

