

1er Grand Cru Classé Supérieur Sauternes 2009

Château d'Yquem



Un millésime qui incarne à merveille l'esprit du légendaire Château d'Yquem qui ne semble même plus devoir être présentée. 100 points Parker viennent couronner cette cuvée : absolument superbe ! 3 bouteilles maximum par client.

| | |
|--------------------|-------------------------------------|
| Type | Vin liquoreux |
| Producteur | Château d'Yquem |
| Région | Bordeaux |
| Cépage | Sauvignon Blanc Sémillon |
| Dosage | Liquoreux |
| Température | 8-10°C |
| Degré d'alcool | 14 % |
| Potentiel de garde | Jusqu'en 2060 |
| Élevage | Barrique |
| Volume | 0,75 |



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

100/100 Points Robert Parker's Wine Advocate

« Yquem 2009 a une robe pâle à moyennement dorée, et présente des saveurs intenses de crème caramel, de piment de la Jamaïque, d'abricots secs, des zestes de mandarine et d'ananas, des notes de champignons, de miel d'acacia, de gingembre confit ainsi que des senteurs de musc et frangipanier. Corsé et hédonique en bouche avec une finale parfumée et incroyablement longue. Le taux de sucre résiduel est de 157 grammes par litre et 13,6% d'alcool. Fraicheur et l'opulence sont de mise dans un ensemble tout simplement hallucinants. Pure perfection. » - Lisa Perrotti-Brown

98/100 Points Wine Spectator

« Les arômes sont fermés aujourd'hui, mais le noyau est chargé de notes d'abricot, de nectarine et d'orange avec un zeste d'agrumes soutenu par des accents d'amandes grillées et une touche croquante sur la fin. Un Yquem à grande échelle qui montre la richesse du millésime. »

Critiques et Notes

James Suckling: 98 points

« La longueur est exceptionnelle avec une intensité pourtant subtile. Corsé et moyennement doux avec une acidité vive et passionnante. Tout est équilibré ici. Des notes de crème brûlée, d'ananas et de papaye. La finale est si longue ! C'est tellement fabuleux maintenant. Son potentiel de garde est immense mais c'est déjà une joie de le déguster. »

Jancis Robincon: 19+ points

« Robe vive or aux reflets verdoyants. Nez très gourmand qui fait frissonner. Une belle saveur, dynamique et richesse. Si pur et séduisant - pas l'un des plus doux mais un bel équilibre et un dimension rafraîchissante, sans être un "apéritif à la Sauternes". Exceptionnellement persistant avec un fruit brillant. Des notes de fleurs, d'écorce et de zeste d'orange qui apportent énergie et élan. C'est un Sauternes d'un nouveau niveau. Long et riche en finale . »

La Revue du Vin de France : 3 étoiles : 'Excellence du vignoble français'

À propos du domaine : « (...) Ce vin est peut-être le plus régulier depuis 100 ans. Même dans les petits millésimes et les périodes difficiles, Yquem a tenu son rang jusque dans son vieillissement incomparable. Il doit cet état de fait à un terroir unique, réagissant au développement du botrytis comme aucun autre, et à des hommes qui ont su comprendre et mettre en valeur ses qualités. Si Yquem n'impressionne pas forcément dans sa jeunesse, il creuse irrémédiablement l'écart avec ses voisins après quelques années de garde. Déguster un vieux millésime du château demeure une expérience que tout amateur de vin liquoreux se doit d'avoir connu dans sa vie. »

Bettane & Desseuve : 5 étoiles 'Producteur exceptionnel'

À propos du domaine : « Depuis 2004, sans rien perdre de sa somptuosité de constitution, le vin a trouvé un style plus immédiatement pur et frais, rappelant davantage les vins élaborés par les fameux Garros, régisseurs du cru de père en fils à la fin du XIXe siècle, que les fastueux grands millésimes plus oxydatifs postérieurs à 1945. Cette précision nouvelle a pu troubler quelques amateurs nostalgiques mais a immédiatement trouvé un large public d'admirateurs dont nous faisons partie. »

Note de la rédaction

Chaque bouteille du Château d'Yquem est une œuvre d'art, chaque millésime une rareté incomparable. Sa conservation mythique n'est d'ailleurs pas une simple théorie mais bien un fait avéré : un Yquem a un potentiel de garde d'une centaine d'années !

Note de dégustation

Lors de la dégustation il revêt une belle robe or. Il dévoile un bouquet sensationnel de saveurs d'une complexité incroyable : des fruits exotiques avec de la papaye, de l'ananas et du fruit de la passion accompagné de saveurs complexes d'agrumes, telles que la confiture d'orange, le citron confit et la mandarine mûre. La base révèle des notes toastées rappelant les fèves de café, la vanille bourbon et le cacao. En bouche, le vin est onctueux et dense. Un vin qui évoque une perfection d'équilibre qui n'existe qu'à Yquem. La finale semble ne jamais devoir s'arrêter !

Accords mets & vin

Comme tous les millésimes du château d'Yquem, il peut se suffire à lui-même, mais si vous souhaitez l'accompagner, des mets délicats s'imposent, un homard par exemple !

Domaine

Yquem...Ce nom résonne dans la mémoire olfactive de bons nombres d'amateurs de blancs liquoreux telle une expérience légendaire. Si Yquem rayonne depuis cinq siècles à travers le monde comme le plus grand des Sauternais, c'est parce qu'il a su s'imposer et braver les aléas du temps.

De la « lumière bue »

Le Château d'Yquem Premier Grand Cru Classé Supérieur Sauternes 2009 est une cuvée de 75 % de sémillon et de 25 % de sauvignon blanc. Les vendanges manuelles ont été effectuées le 16 octobre. La méthode des "tries" successives est adoptée : à chaque passage, seuls les grains transformés par la pourriture noble sont récoltés. Les autres sont laissés sur la vigne pour qu'ils puissent à leur tour être touchés par le botrytis. 5 à 6 passages sont généralement nécessaires pour tout récolter. En moyenne, 7 jours s'écoulent entre chaque trie. Par la suite, les grains sont pressés à plusieurs reprises. La fermentation a lieu en barriques, neuves pour chaque récolte, durant plusieurs semaines. S'en suivent 24 mois d'élevage avant la mise en bouteille.