

Château d'Yquem 'Y' Bordeaux Blanc 2012 Château d'Yquem



Le roi des Sauternais conçoit un blanc sec aussi prodigieux que talentueux. Un sublime vin qui séduira les collectionneurs de flacons cultes comme les amateurs de grands vins blancs

Type	Blanc
Producteur	Château d'Yquem
Région	Bordeaux
Cépage	Sauvignon Blanc Sémillon
Dosage	Doux
Température	8-10°C
Degré d'alcool	13,5 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2022
Élevage	Barrique
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Critiques et Notes

Wine Spectator : **93 points**

« Encore brut dans la jeunesse, mais les notes de mandarine, de clémentine, de pêche blanche, de gingembre et de brioche toastée sont toutes en place, et la longue finale de noix de macadamia et d'amande verte montre de la profondeur. Il devrait devenir magnifique avec le temps. Meilleur de 2015 à 2022. »

Notes de dégustation

Yquem. Son nom rayonne depuis 5 siècles pour son Sauternais légendaire.

Encore secret, il cache un frère aussi prodigieux : 'Y' de Yquem. Identique du terroir au cépage, seuls le temps de la récolte ainsi que l'élaboration diffèrent. Ce sont les mêmes hommes, avec en tête, l'éminent Pierre Lurton, propriétaire de Cheval Blanc, qui surveillent la naissance de ce grand vin. Car, tout comme son illustre aîné, il sort uniquement lors des années particulières. Et depuis 1959, date du premier blanc sec, seuls 23 millésimes sont sortis du domaine !

La signature d'Yquem se retrouve dans la construction si complexe du vin. Sa robe déjà oscille sur un jaune paille aux reflets légèrement dorés. Le nez puissant de pêche blanche, de fleurs

de tilleul, de buis, de pamplemousse se complète à l'agitation de notes légèrement grillées et minérales. Les arômes changent, évoluent, sans jamais perdre en persistance. En bouche, on retrouve la signature d'Yquem par un équilibre magistral. Les agrumes exotiques, du pamplemousse au litchi s'accordent parfaitement avec une longue finale fraîche de gingembre et brioche toastée. Un volume déjà impressionnant pour un vin si jeune ! Peu présent sur le marché, 2012 sera ravir les collectionneurs de grands liquoreux et ouvre la voix aux amateurs éclairés de grand vin blanc. Un moment de dégustation inoubliable vous attend !

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.

Le grand blanc sec du Sauternais

'Y' d'Yquem reflète si bien son aîné. Issu du même terroir et des mêmes cépages, seuls sa composition et son élaboration changent.

Afin d'atteindre un degré d'équilibre optimal, ce vin est composé à part égal de 50 % de sauvignon et 50% de sémillon.

Ainsi, à part la présence du sémillon plus important dans le liquoreux, on retrouve la même attention que pour le grand vin. Au cours de son élaboration, on assiste à un pressurage lent, suivi d'une fermentation et d'un élevage sur lies. Un tiers ensuite est mis en barriques de bois neuf. Il reçoit des bâtonnages réguliers durant les 12 mois de son élevage.

Le blanc sec, à l'instar du grand vin n'est pas produit chaque année. Le millésime 2005 est le premier mis en vente lors des primeurs. Aussi, 2012, encore peu présent sur le marché possède de petits volumes.