



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

Y d'YQUEM, blanc sec 2021 magnum

150 cl magnum Blanc Bordeaux AOC Bordeaux



La note Le Meilleur Du Vin

94+/100

"Je sais depuis des lustres que pour célébrer dignement la grand messe de l'Yquem, il convient d'être trois, la bouteille, un ami et soi." Frédéric Dard.

Il est toujours difficile de décrire précisément les perceptions ressenties lors de la dégustation d'un vin. La vue, l'odorat, le goût et le toucher sont sollicités presque au même moment. On peut nommer les parfums et les arômes du vin d'Yquem, chercher à définir sa complexité, mais sans jamais vraiment parvenir à en décrire l'essence, à en percer le mystère. Manifestement, toutes les analyses, qu'elles soient chimiques ou organoleptiques, ne suffisent pas à reconstituer entièrement le vin d'Yquem. L'histoire que raconte le vin d'Yquem est originale. Elle commence par le nez, pas toujours très expansif pour les jeunes millésimes mais marqué par les fruits (abricot, mandarine, fruits exotiques parfois) et par des notes boisées (vanille, pain grillé). Pour les plus anciens, en revanche, il laisse flotter des effluves extraordinaires dès l'ouverture de la bouteille. La palette aromatique est alors immense, alliant les notes de fruits secs (abricot sec, pruneau, marmelade) aux notes épicées (cannelle, safran, réglisse) et même florales (fleur de tilleul...). Au palais, la première sensation est toujours très soyeuse, souvent somptueuse. Elle est suivie d'une impression plus enveloppante qu'un dégustateur a bien caractérisé en disant « ce vin tapisse le palais ». Effectivement, il est présent sans être oppressant, avec élégance et légèreté, toujours équilibré. Equilibre entre la liqueur et l'acidité (entre douceur et fraîcheur). Quelques touches d'amertume peuvent participer à cette harmonie. Lorsqu'en finale, il reste une persistance aromatique qui raconte une autre histoire, une histoire qui dure et perdure...

Château d'Yquem est noté 5*/5 au guide Bettane (producteur exceptionnel qui représente le sommet absolu de la qualité) et 3*/3 à la RVF (l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons). À Yquem la récolte repose entièrement et paradoxalement sur un des plus grands ravageurs du vignoble, le Botrytis cinérea, et impose donc le plus grand respect des équilibres naturels. Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Yquem (Sauternes)

Le vin

L'Y 2021 est séveux, d'une grande vivacité et reflète le subtil équilibre entre la fraîcheur des sauvignons blancs et la complexité du sémillon. Il se caractérise par des arômes de poire, de pêche blanche et d'amande fraîche. Sa finale complexe révèle des notes zestées de mandarine auxquelles s'ajoute un soupçon de beaux amers lui conférant à la fois longueur et persistance.

Un nez frais qui "sauvignonne". Un vin tendu à l'attaque mais avec une belle épine dorsale en milieu de bouche. On ne sent absolument pas les six grammes de sucre. C'est un vin qui va se construire en bouteille. (RVF, millésime 2019, noté 94/100)

Straight out of the gate, the 2009 Ygrec conjures an amazing array of stone fruit, citrus and savory scents including fresh white peaches, ripe pears, orange blossom, pink grapefruit and lemongrass with wafts of baker's yeast, toasted almonds and sea spray in the background. Medium to full-bodied, the palate is wonderfully rich and decadently fruited with layer upon layer of perfumed citrus and mineral notes and a fantastic line of freshness enveloped in a satiny texture, finishing very long. Surprisingly, the alcohol is 14.9%, and there are 7.4 grams per liter of residual sugar here, although you would not guess either given the incredible poise, savoriness and seamlessness of the wine. This is a truly singular experience worth seeking out! (Guide Parker, millésime 2009, noté 94/100)

La presse spécialisée en parle

Reconnu comme étant le plus célèbre vin liquoreux du monde, Yquem est la propriété, depuis 1999, du groupe LVMH dirigé par l'homme d'affaires Bernard Arnault. Le château est aujourd'hui incarné par Pierre Lurton, également à la tête du château Cheval Blanc, à Saint-Émilion. Avant lui, Alexandre de Lur Saluces a écrit, de 1967 à 2004, quelques-unes des plus belles pages de l'histoire de l'unique premier cru classé supérieur en 1855, dans la lignée de ses aïeux. Car ce vin est peut-être le plus régulier du Bordelais depuis cent 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 connue dans sa vie. La quatrième étoile vient récompenser la qualité et la régularité des vins qui n'ont cessé d'être au sommet des liquoreux.

Les vins : blanc sec issu d'une viticulture de liquoreux, Y se montre en 2021 remarquable de fraîcheur et de transparence de saveur. Il suggère le raisin frais sans basculer dans la variété. Malgré une harmonie qui le rend immédiatement agréable, c'est un vin qui gagnera en complexité, en stature, si on l'attend dix ou vingt ans. Les derniers millésimes d'Yquem affichent des personnalités très différentes selon le caractère de l'année, unies par une sensation d'amplitude et d'harmonie qui permet d'emblée d'appréhender leur grandeur. 2017 extrêmement racé, charmeur, excitant, aérien et profond à la fois, merveilleusement proche du fruit frais. 2018 crémeux, exubérant mais sans pesanteur, tout en séduction veloutée. 2019 est un cas à part, très original dans son expression aromatique marquée par le sauvignon (45 % de l'assemblage!), goyave, fruit de la passion et pointe de menthe marocaine... un contraste vibrant avec la grande liqueur sereine, intense, étirée et enveloppante. Ananas frais et pointe de cire blanche, 2020 manifeste une allonge magnifique et un glycérol tapissant, dans une veine moins botrytisée mais capable de donner d'ores et déjà de grandes émotions. (RVF, une définition exceptionnelle, l'alliance de l'excellence et du raffinement entretenus dans le temps long, noté 4*/4)

Yquem jouit d'un statut unique qui le place pratiquement hors de tout jugement critique. La centaine d'hectares exploités se répartissent entre sémillon et sauvignon, sur des croupes graveleuses avec un sous-sol plus argileux. Le groupe LVMH (qui l'a repris en 1999 avec à sa tête Pierre Lurton, arrivé en 2004), comme hier la famille Lur-Saluces (aujourd'hui au château de Fargues), n' imagine même pas la

possibilité de céder à la facilité. Yquem mérite plus que jamais son rang de premier des premiers du Sauternais. L'arrivée du sauvignon dans les assemblages, la souplesse d'adaptation de l'élevage à la nature du millésime, et évidemment un savoir-faire agronomique unique font de chaque millésime une fête encore plus précise et équilibrée que dans les décennies précédentes. (Bettane & Desseauve, producteur exceptionnel qui représente le sommet absolu, noté 5*/5)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette** : 94/100 note RVF
- **note guide Parker** : 94/100
- **note RVF** : 94/100
- **Cépage** : 65% sauvignon, 35% sémillon
- **Appellation principale** : AOC Sauternes 1er Cru
- **Millésime** : 2021
- **Période de consommation** : à boire entre 2024 et 2041
- **Alcool** : 14,5% vol / sucres résiduels 7,2 g/L / acidité totale 4,61 g/L H₂SO₄ / pH 3,18
- **Service** : 11° à 13°, carafes dans sa jeunesse
- **Coup de coeur** : Oui