



Château d'Yquem - 1er Cru Supérieur

2016

● Bordeaux

Sauternes AOP

- **Format** : 75cl - caisse bois de 6
- **Taux d'alcool** :13,5°
- **Allergène** :Sulfites

Cépage

85% Sémillon, 15% Sauvignon Blanc

Liquoreux et onctueux



Domaine

C'est en 1593 que le notable Jacques Sauvage se voit octroyer les droits de tenure simple d'Yquem. Quelques années plus tard, la famille Sauvage entreprend la construction du château et constitue le vignoble actuel, par étape, en le sélectionnant parcelle par parcelle. C'est en 1711, anobli sous le règne de Louis XIV, que la famille devient propriétaire de plein droit du domaine d'Yquem. En 1785, Françoise Joséphine de Sauvage d'Yquem épouse le comte Louis Amédée de Lur-Saluces. Pendant deux siècles ils vont conduire à la destinée de ce domaine d'exception. Au crépuscule du 20^e siècle, Château d'Yquem, véritable monument à l'échelle des grands vins, est acquis sous l'impulsion de Bernard Arnault par le groupe LVMH Moët Hennessy-Louis Vuitton. Depuis lors, il ne cesse, tout comme les Sauvage et les Lur-Saluces, de promouvoir sa modernité, son authenticité, son savoir-faire et son ouverture aux temps présents.



Vinification

Les vendanges sont manuelles, effectuées en plusieurs tries successives afin de ne récolter que les meilleurs grains (3 à 4 pressées). La fermentation s'effectue en barriques de chêne français neuves. L'élevage se fait durant 6 à 8 mois en barriques avant assemblage puis de nouveau 20 mois après assemblage.



Dégustation

Ce 2013 est très typé « Botrytis » avec un confit séveux. Sa fraîcheur et sa puissance sont comparables au 2001 et son Botrytis rappelle 2007.



Conseil de service

Servir à 10-12°C. Idéal en apéritif avec des feuilletés poire-roquefort, du foie gras et toasts de pain d'épices ou encore un velouté de potiron aux éclats de marrons. Ce vin sera le compagnon idéal de fromages à pâte persillée, ou encore de desserts à base de fruits jaunes.