



œnologie

CHÂTEAU D'YQUEM De la lumière bue

Château d'Yquem est l'un des plus grands liquoreux du monde. Un terroir, une histoire, un savoir-faire permettant de magnifier ce premier cru supérieur de Sauternes qui possède un potentiel de garde infini.

Caractéristiques du vin

Frédéric Dard, le célèbre auteur des San Antonio, définissait Château d'Yquem comme "de la lumière bue". En fonction de son âge, sa palette de couleurs vira du jaune lumineux à l'ambre foncé. Côté nez et bouche, pour un vin jeune, qu'il ne faut jamais goûter avant quatre à cinq ans de bouteilles, ce Sauternes s'exprime sur des notes exotiques (ananas, mangue, passion), d'épices douces (muscade, cannelle, vanille) puis avec le temps deviendra plus complexe sur le safran, l'écorce d'orange, la truffe, le sous-bois... Une chose est sûre, la finale sera interminable. Château d'Yquem est un vin qui peut devenir centenaire donc se transmettre de génération en génération. Yquem est un Sauternes vraiment à part, qui n'a jamais goûté ce premier cru supérieur ne peut dire qu'il n'aime pas les vins liquoreux ! Ce grand Sauternes s'accordera avec un espadon sauce vanille, un homard ou une langouste, un foie gras poêlé, de la fourme d'Ambert. Servir à 12 °C.

Yquem proviendrait d'un assemblage de deux mots germaniques "aigan" qui signifie avoir et "helm" le casque, et non comme la légende le prétend de Michel Eyquem de Montaigne, l'auteur des célèbres Essais. Eyquem est à présent un patronyme très répandu dans le Bordelais. Et puis, pour les puristes, il est de bon usage de dire Château d'Yquem comme par exemple Château de Versailles plutôt que Château Yquem. Avant la Révolution, il était courant que le nom d'une famille soit associé à une terre et réciproquement, une terre pouvait donner son nom au propriétaire. La seigneurie appartenait alors à la famille d'Yquem et non Yquem. Voilà pour la petite explication de texte.

À la fin du XVI^e siècle, la famille Sauvage prend en main le vignoble en prodiguant déjà des soins attentifs à la vigne et en effectuant des vendanges tardives. Ses vins obtinrent une renommée internationale (Russie, Japon, Europe, etc.). En 1785, Françoise Joséphine Sauvage d'Yquem épouse Louis Amédée Lur-Saluces, c'est ainsi que Château d'Yquem bascule dans le patronyme Lur-Saluces qui sera à la hauteur de la renommée de ce Sauternes. La Révolution n'épargne pas la propriété mais cette dernière parvient à rester dans le giron familial. Le classement 1855 consacre tous les efforts entrepris à Château d'Yquem en le nommant premier cru supérieur et le succès ne cesse de s'accroître. Puis le phylloxéra et la première guerre mondiale laissent des traces dans la propriété. En 1914, Château d'Yquem deviendra même un hôpital militaire. Après s'être engagé à la guerre, le

marquis Bertrand Lur-Saluces s'investit de belle manière dans le château jusqu'à son décès en 1968. Ce brillant homme a fait d'Yquem un vin liquoreux que la planète entière veut déguster. Alexandre Lur-Saluces, son neveu, prend les commandes du premier cru supérieur et après quelques millésimes moyens, parvient à redonner ses lettres de noblesse au château jusqu'en 2004. Depuis 1999, LVMH est le principal actionnaire de Château d'Yquem. Pierre Lurton, Château Cheval Blanc entre autres, succède à Alexandre Lur-Saluces parti retrouvé sa propriété : le Château de Fargues, autre grande référence de Sauternes.

Le brouillard matinal d'Yquem

Le Château d'Yquem doit son succès à ce brouillard matinal qui se forme sur les vignes grâce à la proximité de la Garonne et du Ciron, et au soleil de l'après-midi particulièrement favorable à l'apparition du botrytis cinerea, cette pourriture noble primordiale à la réalisation des grands liquoreux. Le vignoble s'étend sur 100 hectares composés à 80 % de sémillon et à 20 % de sauvignon. Les vendanges s'effectuent grain par grain et plusieurs passages et tries ont lieu. Les rendements sont très limités. Un hectare permet d'élaborer 833 bouteilles soit 8 pieds de vignes pour une bouteille donc un verre représente un cep ! Le vin est élevé 42 mois en fûts neufs. Y d'Yquem, sous l'appellation bordeaux supérieur, est un grand vin blanc sec réalisé uniquement lorsque le millésime le permet.

Thierry Kasprowicz



Les grands millésimes d'Yquem

2009, 2005, 2003, 2001, 1999, 1996, 1991, 1990, 1989, 1988, 1986, 1985, 1984, 1983, 1982, 1980, 1979, 1978, 1976, 1967, 1962, 1950, 1949, 1947, 1938, 1937, 1928, 1921, 1918, 1906, 1899, 1896, 1875, 1874, 1869, 1861, 1859, 1858, 1847, 1840, 1834, 1831, 1818, 1811, 1784...

Sur certains millésimes, la vendange est déclassée et aucune bouteille de Château d'Yquem n'est produite comme pour ces années : 1910, 1915, 1930, 1951, 1952, 1964, 1972, 1974, 1992.

La cote de Château d'Yquem

2005 : 435 euros, 2003 : 198 euros, 1990 : 282 euros, 1985 : 207 euros ; 1982 : 224 euros ; 1975 : 650 euros ; 1959 : 1 362 euros ; 1947 : 1 722 euros ; 1945 : 2 352 euros ; 1905 : 2 627 euros ; 1900 : 3 363 euros ; 1856 : 3 799 euros !

(Cotations idéalvine prix métropole). L'achat en primeur de Château d'Yquem 2009, millésime exceptionnel, est d'environ 650 euros HT.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.