

Millésime 2021

Un vin vibrant, délicat, dont la signature est sa fraîcheur cristalline.

Le printemps 2021 a mis nos vigneron à rude épreuve en les confrontant à l'ensemble des risques inhérents à la viticulture : gel, grêle, mildiou. La situation géographique unique d'Yquem a néanmoins permis la préservation des grands terroirs.

De juin à septembre, nos raisins bénéficient de périodes fraîches et de sécheresse modérée, leur conférant un superbe potentiel d'acidité.

Puis le miracle de *Botrytis cinerea* opère !

Deux épisodes pluvieux mi-septembre et début octobre répandent la pourriture noble sur l'ensemble du vignoble, tandis qu'une magnifique fenêtre anticyclonique de trois semaines, marquée par un temps frais, sec et très ensoleillé, laisse les raisins se concentrer lentement.

Ces conditions météorologiques optimales nous permettent de mener une vendange en toute sérénité, en trois tries successives, entre le 30 septembre et le 30 octobre.

L'intégralité de la gamme aromatique de *Botrytis cinerea* est ainsi révélée dans ce millésime, gage d'une grande pureté.



“ Fraîcheur et délicatesse s'équilibrent
ici dans un grand millésime ”

Paramètres œnologiques

- Assemblage : 65 % Sémillon, 35 % Sauvignon
- Degré d'alcool : 13,9% Vol
- Acidité totale : 3,7 g/L H₂SO₄
- Sucres résiduels : 148 g/L
- pH : 3,79

Commentaire de dégustation de l'équipe Technique

Château d'Yquem 2021 marque par son premier nez frais, amandé, où se mêlent le caractère cédre et les effluves d'ananas, de poire, de prune d'Ente et de mandarine. Au fil de la dégustation se révèlent des arômes de citron et d'orange confits, et s'exprime un registre floral intense, évoquant les fleurs de genêt et les fleurs de gardénia.

En bouche, le Château d'Yquem 2021 est un vin vibrant. Son attaque fraîche, son milieu de bouche dense et onctueux, en font un vin à l'équilibre parfait et d'une grande finesse. Sa structure puissante se prolonge par des amers confits qui rendent sa finale longue et suave.

Novembre 2023

