Château d'Yquem - Château d'Yquem Sauternes - 2005 - blanc



Déguster un Yquem, c'est bien sûr une expérience totale, cérébrale, sensuelle, extatique…quasi-mystique diront certains. Quand il s'agit en plus d'un millésime aussi grandiose que 2005, les mots deviennent difficiles à trouver, car ils seront toujours en-deçà de l'émotion procurée.

Ici, à la lisière de la Forêts des Landes, se concentrent en une rare alchimie tous les éléments favorables du Sauternais. D'abord des sols parfaits : les galets de graves filtrent parfaitement et emmagasinent la chaleur, les argiles en sous-sol fournissent les réserves d'eau dont la vigne a besoin, la forêt et le vent d'Atlantique rafraîchissent l'atmosphère quand c'est nécessaire, tandis que la proximité de la Garonne et du Cirons apportent cette humidité dont a besoin le botrytis pour se développer…

Et si la nature avait oublié quelque chose, au Château d'Yquem, l'homme s'est chargé d'y pallier. On citera ainsi le formidable système de drainage mis en place dès le 19ème siècle sur les 100 hectares de vignobles que compte le Domaine. L'extraordinaire diversité des sols et des expositions est un élément fondamental de la complexité des vins d'Yquem.

Lorsqu'en plus, le climat est propice (contrainte hydrique modérée, fin d'été plus tempérée, alternance de pluie et de chaleur sèche en début d'automne…), alors on côtoie le sublime, comme avec cet indestructible Yquem 2005. La matière est colossale, et pourtant, la fraîcheur est omniprésente, la complexité de fruits, d'épices et de fleurs est presque indescriptible, surtout lorsqu'elle se combine avec des composantes balsamiques incroyables ! Sans compter sur ce chapelet de notes de rancio qui ne manqueront pas d'apparaître avec les années, et qui rendront cette bouteille plus grande encore. Dans combien de temps ? Nul ne le sait… Ce que l'on sait, c'est que dans 50 ans, cet Yquem affichera encore le sourire et l'énergie d'un jeune homme en pleine forme !

On laissera à Frédéric Dard, amoureux d'Yquem, les derniers mots :
« Après du Mozart, le silence qui succède est encore du Mozart. Après une gorgée d'Yquem, les instants qui suivent sont toujours d'Yquem. »

Vendu à l'unité, conditionné en Caisse Bois 1 Bouteille, sérigraphiée La Route des Blancs

Château d'Yquem - Château d'Yquem Sauternes - 2005 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or intense et profond

Nez : Incroyable complexité : abricot, coing, orange amère, pamplemousse, rose, litchi, verveine, safran, vanille, café torréfié, bergamote... un bouquet infini.

Bouche : Equilibre magistral entre une matière absolument phénoménale, une fraîcheur de tous les instants et une persistance sans égal...

Accords mets-vins : L'idéal reste de le déguster en petit comité, sans autres saveurs que les siennes! Eventuellement, un canard ou une caille aux fruits, un bleu ou un comté très affiné. Pour les amateurs, un foie gras poêlé accompagné de fruits rôtis.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2050 au moins...

Température de service : 12°

Ouverture : Lente aération de 3 heures au moins.

Caractéristiques techniques

Appellation : Sauternes

Cépage : Sémillon (environ 80%), sauvignon (environ 20%)

Culture : Raisonnée