



Château d'Yquem 2021

Une catégorie à part. Le Château d'Yquem est assurément le vin le plus grand et le plus précieux au monde. Le travail nécessaire à la production d'une seule bouteille de ce délicieux nectar est titanesque. L'emplacement exceptionnel des vignobles permet, depuis bientôt trois siècles, de créer régulièrement un vin défiant toute concurrence. Les saisonniers engagés pour les vendanges parcourent les parcelles 4 à 11 fois pour récolter individuellement les grains botrytisés. Les personnes qui s'offrent le luxe d'une bouteille aussi précieuse seront submergées par sa complexité et sa diversité aromatique. Le vin se caractérise par son exubérance et sa débauche en tous points. Un rêve de dessert pour l'éternité.

Producteur	Château d'Yquem
Type d'article	Vin doux
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Sauternes
Appellation	AC
Millésime	2021
Format	38 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2121
Cépages	Sémillon, Sauvignon Blanc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	320548
Accord mets et vins	Desserts, Fromage persillé



Vinification

Les raisins sont vendangés pendant six semaines en 5-6 passages. La fermentation a lieu dans des barriques neuves. L'icône est ensuite élevée pendant 42 mois. On ne produit qu'environ 1 verre de vin par pied de vigne.

Terroir





Les sols, caractérisés par la présence de galets, absorbent la chaleur pendant la journée et la restituent aux vignes pendant la nuit. Le sous-sol argileux stocke en outre l'eau de manière idéale.

Histoire

La légende de Sauternes. Au 15^{ème} siècle déjà, la cour du roi d'Angleterre servait ce vin de choix. Le domaine viticole s'est détourné pour la première fois de sa fonction lorsqu'il est devenu un hôpital militaire pendant la Première Guerre mondiale et a également été utilisé comme hôpital pendant la Seconde Guerre mondiale. La propagation du phylloxéra à la fin du 19^{ème} siècle avait déjà interrompu l'histoire du succès du Château Yquem. Après la guerre, Bertrand de Lur-Saluces a toutefois ramené le domaine au sommet.

