



## 2021 Château d'Yquem

1er Cru Supérieur Classé, Sauternes AOC

Der berühmteste Dessertwein der Welt

### Description:

Für Fans süsser Weine eine absolute Ikone und das Nonplusultra – grosse Jahrgänge von Château d'Yquem sind über viele Jahrzehnte haltbar und bieten ein aussergewöhnlich intensives und vielschichtiges Geschmackserlebnis. Bei der offiziellen Klassifikation im Jahr 1855 wurde Château d'Yquem als Premier Cru Supérieur eingestuft und ist damit das höchst klassifizierte Weingut des Bordelais. Das Schlossgut befindet sich in erhöhter Lage und überragt die umliegenden Rebberge, deren Böden optimal für die Produktion botrytisierter Trauben geeignet sind – ein warmer, trockener Oberboden aus Kieselsteinen und grobem Kies liegt über einem lehmigen Untergrund, der grosszügige Wasserreserven zurückhält. Die aufwändige Handlese der edelfaulen Früchte beginnt meist erst Mitte Oktober und zieht sich häufig bis in den Dezember hinein. Oft werden dabei aus einer Traube nur wenige edelfaule Beeren ausgelesen, deshalb ist der Ertrag hier ultimativ gering – ein Rebstock liefert nur etwa ein Glas edlen Sauternes.

### Note de dégustation:

Jaune moyen, nuances vert tilleul, brillant. Douceur intense, avec des notes de poivre blanc, de zeste de mandarine, de camomille fraîche, un botrytis magnifique et nuancé, des agrumes qui font penser à des pamplemousses. En bouche, il est crémeux, juteux et long, avec une belle acidité qui donne de la fraîcheur au corps, tout reste dans le domaine des fruits jaunes sans aucune touche tropicale, beaucoup de mirabelles, d'abricots, un peu de carambole et aussi de premières notes fines de coing. Un Yquem séduisant, presque un peu léger au toucher. Ce serait peut-être une bonne idée de mettre cet extrait de rêve dans des flacons de parfum, on pourrait alors s'en saupoudrer la langue quand on a envie de cet élixir incroyable. Matin, midi et soir. Et de temps en temps, entre les deux.

### Accompagne idéale:

Il se boit particulièrement bien sur le foie gras, les terrines, les fromages persillés, la tarte tatin, les crêpes Suzette ou le canard à l'orange, mais conviendra aussi parfaitement aux tartes aux pêches et aux abricots, aux pommes cuites, à la crème brûlée aux fruits confits, à la crème caramel, ainsi qu'aux parfaits à l'orange et à l'ananas.

### Conseils de service:

Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Sauternes
<b>Producteur:</b>	Château d'Yquem
<b>Notation(s):</b>	Neal Martin 96/100, Score 20/20, Parker 95/100
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Cépage(s):</b>	65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc
<b>Référence:</b>	0366821

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château d'Yquem

1er Cru Supérieur Classé  
Sauternes AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** Neal Martin 96/100, Score 20/20, Parker 95/100  
**Cépage(s):** 65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.0 %  
**Service:** Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.