# Château d'YQUEM, Sauternes 1er cru supérieur - 2008 magnum

150 cl magnum  Blanc Liquoreux  Bordeaux




## 96-97/100

**"J**e sais depuis des lustres que pour célébrer dignement la grand messe de l'Yquem, il convient d'être trois, la bouteille, un ami et soi." Frédéric Dard.

**I**l est toujours difficile de décrire précisément les perceptions ressenties lors de la dégustation d'un vin. La vue, l'odorat, le goût et le toucher sont sollicités presque au même moment. On peut nommer les parfums et les arômes du vin d'Yquem, chercher à définir sa complexité, mais sans jamais vraiment parvenir à en décrire l'essence, à en percer le mystère. Manifestement, toutes les analyses, qu'elles soient chimiques ou organoleptiques, ne suffisent pas à reconstituer entièrement le vin d'Yquem. L'histoire que raconte le vin d'Yquem est originale. Elle commence par le nez, pas toujours très expansif pour les jeunes millésimes mais marqué par les fruits (abricot, mandarine, fruits exotiques parfois) et par des notes boisées (vanille, pain grillé). Pour les plus anciens, en revanche, il laisse flotter des effluves extraordinaires dès l'ouverture de la bouteille. La palette aromatique est alors immense, alliant les notes de fruits secs (abricot sec, pruneau, marmelade) aux notes épicées (cannelle, safran, réglisse) et même florales (fleur de tilleul...). Au palais, la première sensation est toujours très soyeuse, souvent somptueuse. Elle est suivie d'une impression plus enveloppante qu'un dégustateur a bien caractérisé en disant « ce vin tapisse le palais ». Effectivement, il est présent sans être oppressant, avec élégance et légèreté, toujours équilibré. Equilibre entre la liqueur et l'acidité (entre douceur et fraîcheur). Quelques touches d'amertume peuvent participer à cette harmonie. Lorsqu'en finale, il reste une persistance aromatique qui raconte une autre histoire, une histoire qui dure et perdure...

**C**hâteau d'Yquem est noté 5*/5 au guide Bettane (producteur exceptionnel qui représente le sommet absolu de la qualité) et 3*/3 à la RVF (l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons). À Yquem la récolte repose entièrement et paradoxalement sur un des plus grands ravageurs du vignoble, le Botrytis cinérea, et impose donc le plus grand respect des équilibres naturels. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

## Yquem (Sauternes)

# Le vin

Tasted single blind against its peers. The Yquem 2008 is easy to spot in a blind line-up: it is (to quote Tina Turner) simply the best. It has a subtle, delicate but very pretty bouquet with fine definition and astounding minerality. The palate is beautifully poised, tense and tightly coiled on the entry and then it just explodes in the mouth with pure, unbridled, joyous botrytized fruit struck through with a silver thread of acidity. It displays exemplary tension and freshness, along with great persistency in the mouth. This is an outstanding Sauternes 2008 and another impressive Yquem. Tasted January 2012. (Guide Parker, noté 96/100)

Terroir privilégié, Yquem a échappé au gel. Il fait donc figure d'iconoclaste dans ce millésime à Sauternes. Un peu plus riche que 2007, il est à ce jour moins expressif, mais il offre une réelle finesse de bouche avec une acidité marquée en finale. (RVF, millésime 2008, noté 96/100)

# La presse spécialisée en parle

Reconnu comme étant le plus célèbre vin liquoreux du monde, Yquem est la propriété, depuis 1999, du groupe LVMH dirigé par l'homme d'affaires Bernard Arnault. Le château est aujourd'hui incarné par Pierre Lurton, également à la tête du château Cheval Blanc, à Saint-Émilion. Avant lui, Alexandre de Lur Saluces a écrit, de 1967 à 2004, quelques-unes des plus belles pages de l'histoire de l'unique premier cru classé supérieur en 1855, dans la lignée de ses aïeux. Car ce vin est peut-être le plus régulier du Bordelais depuis cent ans. Même dans les petits millésimes et les périodes difficiles, Yquem a tenu son rang jusque dans son vieillissement incomparable. Il doit cet état de fait à un terroir unique, réagissant au développement du botrytis comme aucun autre, et à des hommes qui ont su comprendre et mettre en valeur ses qualités. Si Yquem n'impressionne pas forcément dans sa jeunesse, il creuse irrémédiablement l'écart avec ses voisins après quelques années de garde. Déguster un vieux millésime du château demeure une expérience que tout amateur de vin liquoreux se doit d'avoir connu dans sa vie. La quatrième étoile vient récompenser la qualité et la régularité des vins qui n'ont cessé d'être au sommet des liquoreux.

Les vins : le blanc sec Y d'Yquem 2020 s'exprime par une aromatique aux notes fraîches. Pur, nuancé, il dispose d'une belle douceur de fruit grâce à quelques grammes de sucre résiduel recherchés par ce grand château. Sa finale est ponctuée de délicats amers. Yquem 2019 affiche une robe soutenue ; parfum intense explore un registre d'orange confit secondé de fines tonalités pâtissières. Ce millésime a été élevé trois mois de plus que les éditions antérieures, soit 24 mois au total, ce qui nous donne un duo fruit et bois plus fondu et mieux intégré. Pur et dense, la liqueur semble comme posée sur ses fins amers. Un très grand sauternes, à la fois plein et éclatant, qu'on peut boire jeune, pour le plaisir, malgré un potentiel de garde séculaire. (RVF, grand domaine doté de terroirs fabuleux, noté 4*/4)

Yquem jouit d'un statut unique qui le place pratiquement hors de tout jugement critique. La centaine d'hectares exploités se répartissent entre sémillon et sauvignon, sur des croupes graveleuses avec un sous-sol plus argileux. Le groupe LVMH (qui l'a repris en 1999 avec à sa tête Pierre Lurton, arrivé en 2004), comme hier la famille Lur-Saluces (aujourd'hui au château de Fargues), n'imagine même pas la possibilité de céder à la facilité. Yquem mérite plus que jamais son rang de premier des premiers du Sauternais. L'arrivée du sauvignon dans les assemblages, la souplesse d'adaptation de l'élevage à la nature du millésime, et évidemment un savoir-faire agronomique unique font de chaque millésime une fête encore plus précise et équilibrée que dans les décennies précédentes. (Bettane & Desseauve, producteur exceptionnel qui représente le sommet absolu, noté 5*/5)

# Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette :** 96/100 note RVF
- **note guide Parker :** 95/100

- **note Bettane :** 98/100
- **note RVF :** 96/100
- **Cépage :** Sémillon, Sauvignon
- **Millésime :** 2008
- **Consommation :** à boire entre 2014 et 2050
- **Alcool :** 14,5% vol.
- **Service :** 11 à 13°C
- **Coup de coeur :** Non