



Château d'Yquem 2023

En apothéose. 2023 est un rêve, un modèle d'équilibre et une glorieuse récompense pour les équipes d'Yquem. Car un événement providentiel ne peut se produire sans les conditions de son avènement.

Château d'Yquem 2023

On qualifie d'apothéose une chose ou un événement qui se termine d'une manière brillante, extraordinaire. L'année 2023 a offert une conjoncture d'événements climatiques si favorables à la production de Château d'Yquem, que chacun a su, dès l'issue des vendanges, que ce millésime-là s'alignerait aux côtés des plus grands. Mais sans l'expérience des deux années précédentes et l'intelligence adaptative des équipes, en aurait-il été ainsi ?

L'histoire de la production de ce millésime 2023 est une véritable leçon de choses: il met l'Homme non plus au centre de la nature mais à ses côtés. Car pour accompagner ce printemps tropical, cette chaleur estivale extrême – heureusement interrompue par la pluie – puis cette faveur anticyclonique de la fin septembre, il a fallu manier l'art de l'anticipation et de la décision pour produire un vin à la fois pur et dense, puissant et délicat. Tout ce que peut rêver un amoureux d'Yquem porte désormais le sceau de l'année 2023.

Le millésime espéré est donc advenu et une nouvelle éblouissante trilogie prend sa forme à trois sommets. 2021 et sa beauté cristalline, 2022 et sa puissance solaire, 2023 et son équilibre divin. Chaque millésime éclaire l'autre de sa lumière, comme les panneaux du triptyque d'un grand maître.

Commentaire de dégustation de l'équipe technique

Durant trois millésimes successifs, la pourriture noble s'est illustrée par une complexité et une pureté remarquable, donnant naissance à une trilogie d'exception dont Château d'Yquem 2023 constitue l'apogée. Il allie la fraîcheur cristalline de 2021 et la puissance solaire de 2022. Au nez, il se révèle pur et dense, rappelant la rhubarbe cuite, les fleurs de lilas et les agrumes, avec une touche de cèdre et de cire d'abeille. La bouche est suave et enveloppante, portée par une texture amandée qui souligne sa puissance vibrante. Sa structure ample dévoile des notes d'abricot, de prune d'ente et de marmelade de mandarine, pour une finale longue et savoureuse. Château d'Yquem 2023 reflète pleinement le miracle de la pourriture noble, un vin d'une rare intensité qui dévoilera progressivement toute sa dimension au cours du temps.

Dates de vendanges	du 14 septembre au 11 octobre	pH	3,85
Assemblage	70 % Sémillon 30 % Sauvignon blanc	Acidité totale	3,68 g/L H ₂ SO ₄
Degré alcoolique	14 % Vol	Sucres résiduels	153 g/L

