



## Millésime 2019

### CONDITIONS METEO

Si février et mars 2019 sont secs et chauds, le début de la phase végétative est très arrosé et marqué par une grande fraîcheur.

Heureusement, début juin, la fleur se développe en six jours sous un temps chaud et sec. A la fin du mois, une phase très chaude s'installe quasiment jusqu'au 15 août (50 jours à 3.6 °C au-dessus des normales). Cette canicule provoque une pousse vigoureuse de la vigne et compense son léger retard.

En parallèle, la sécheresse se met en place, seulement 2.5 mm de pluie jusqu'au 26 juillet, date à laquelle, le Sauternais connaît un épisode pluvieux hors norme, avec 112 mm de précipitation, ce qui rétablit l'intégralité des réserves hydriques des sols.

Ces pluies étalées sur plusieurs heures et suivies de 40 mm jusqu'au 12 août pénètrent profondément les terroirs graveleux et sableux.

Désormais, sans aucun risque de blocage, la maturation avance rapidement, le temps toujours chaud est redevenu sec.

### VENDANGES

Du 26 août au 5 septembre, ces conditions permettent de couper les grappes destinées à l'Y dans un équilibre parfait entre richesse et fraîcheur. Cette vendange, précoce pour l'année, est décisive pour la qualité de l'Y 2019 car les températures remontent et l'acidité disparaît rapidement.

La chaleur revient et, du 13 septembre au 5 novembre, le Sauternais connaît 55 jours à 3 °C au-dessus des normales saisonnières. Jusqu'au 20 septembre il ne pleut pas et le *Botrytis* se fait attendre. Par bonheur, entre le 21 et le 25 septembre sous des températures chaudes, il tombe 38 mm de pluie ce qui déclenche un développement idéal de la pourriture noble sur l'ensemble du vignoble.

La superbe phase anticyclonique de la première semaine d'octobre, chaude, sèche et ventée, permet un début de concentration des baies sur les grands terroirs argileux. Après une première trie test en sauvignon, le 7 octobre, les vendanges de l'Yquem 2019 débutent enfin le 10.

En cinq jours, dont un dimanche, grâce au savoir-faire de nos vendangeurs, nous captions à son optimum, un très grand millésime alliant fruit, fraîcheur et concentration. Cette extraordinaire fenêtre météo se referme vite. Dès le 14 octobre au soir, ce sont 40 mm de pluie qui tombent.

La connaissance parfaite du parcellaire permet de concentrer les efforts de la troupe exclusivement sur les beaux terroirs. Les terroirs plus fragiles seront triés entre les gouttes, les 17,18,21 et 22 octobre.

### BILAN

Après un printemps frais et arrosé, la chaleur règne en maître jusqu'en novembre 2019. Particularité du Sauternais, le déluge de fin juillet écarte toute sécheresse et dicte l'évolution de la récolte selon la nature des sols.

L'extrême étroitesse de la fenêtre météo favorable, seulement cinq jours, imposera de privilégier exclusivement la vendange des parcelles saines, sans perdre une heure dans des tries inutiles.

YQUEM, avec la grande variété de son parcellaire, ses équipes expérimentées et disponibles et la connaissance parfaite de son terroir, offre une réussite aussi rare que complète dans ce millésime.

**Degré alcool : 14.4 % Vol – Sucres résiduels : 138g/L – Acidité totale : 3.6 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> – pH :3.90**