



Château d'Yquem

MILLESIME 2011

PHASE VEGETATIVE

Après un hiver assez doux mais très sec, la phase végétative en 2011 démarre à vive allure avec un printemps aux températures totalement hors norme : mars avec 1,4 °C d'excédent, puis avril le plus chaud depuis 115 ans (avec 1922) et enfin mai (record absolu avec 3,7 °C au dessus des moyennes).

C'est ainsi que du 15 mars au 26 mai, 70 jours sur 73 sont plus chauds que la normale, déclenchant une fleur dès la mi-mai. Ces 3 semaines d'avance laissent augurer des vendanges très précoces, quoiqu'il arrive. Seul accident dans ce parcours, un orage de grêle 25 avril qui ne touche YQUEM que très localement et à un stade végétatif particulièrement résistant aux chocs des grêlons.

Fort heureusement pour la typicité de nos vins, l'été 2011 tempère ensuite beaucoup l'exubérance du printemps et les températures de juin-juillet s'avèrent tout juste au dessus des normales avec même une séquence glaciale de 17 jours froids consécutifs (du 13 au 29 juillet) !

Enfin et surtout, l'extrême sécheresse du début de saison est elle aussi corrigée, au grand bénéfice de la végétation, avec sur ces trois mois un excès de pluviométrie salutaire de 30 % environ qui évite tout stress hydrique excessif et assure une nutrition régulière des baies déjà très avancées.

Dès le début du mois d'août, le beau temps commence à se rétablir et une nouvelle phase de chaleur s'installe progressivement, elle sera remarquable par sa constance et sa durée. Du 30 juillet au 18 octobre nous enregistrons 63 jours sur 81 plus chauds que la normale ! En parallèle les pluies s'estompent et septembre-octobre sont même déficitaires de 30 %.

Ces conditions chaudes mais sans réelle canicule (les maximales sont pratiquement constantes du 15 avril au 15 octobre) conduisent logiquement à des vendanges très précoces et nous débutons la récolte des raisins destinés à l'"Y" grec 2011 dès le 17 août, record absolu pour Yquem.

A souligner qu'au sein de cette phase végétative exceptionnelle marquée par la chaleur, le mois de juillet tempéré a miraculeusement préservé la fraîcheur et l'acidité indispensables aux grands vins blancs.

VENDANGES

Les baies destinées à l'"Y" grec sont vendangées les 17, 19, 22, 23, 29 et 30 août par le personnel permanent d'Yquem, en prélevant soigneusement une grappe par pied sur les meilleures parcelles et en évitant toute journée pluvieuse.

En parallèle, suite aux pluies des 24, 25 et 26 août (27 mm au total) la première vague de pourriture noble se déclenche sur des raisins idéalement murs. Ces attaques qui débutent au centre des grappes, laissent craindre un risque de déviation de la pourriture sur les parcelles sableuses du fait des fortes pluies qui sont annoncées pour début septembre. Heureusement, nous évitons les déluges qui tombent par ailleurs (ainsi que la grêle) et les 29 mm de pluie étalés sur 4 jours du 2 au 5/09 contribuent favorablement à développer le *Botrytis cinerea* sur l'ensemble du vignoble.

Dès le 6 septembre, nous commençons la trie (4^{ème} année la plus précoce sur les 125 dernières après 1893, 1960 et 1997. En deux jours les premiers lots de Sauternes sont rentrés, les vendangeurs "nettoyant" au passage les quelques parcelles présentant des raisins atteints de pourriture aigre.

Le temps se maintient, beau et chaud (plus de 30°C) aussi nous laissons concentrer 5 jours et ne reprenons la trie que le 12 septembre pour un passage complet sur tous les terroirs d'Yquem, alliant beaucoup de fraîcheur avec déjà de très beaux degrés.

La pluie étant annoncée, nous faisons une pause le 17/09 pour le week-end. Il ne tombe en fait que 7 mm d'eau et l'anticyclone s'installant à nouveau de manière certaine, nous laissons l'évaporation se faire et le degré monter pendant 4 jours avant de reprendre la vendange.

Cette prise de risque est double car nous devons aussi éviter une montée trop importante des degrés et trop attendre serait alors préjudiciable. Cependant une observation et un suivi très soignés du domaine nous laissent convaincus d'avoir une réserve suffisante de parcelles moins évoluées ou encore dorées pour faire face à la probable « explosion » du degré sur d'autres terroirs présentant une récolte d'une grande homogénéité (tout y est « plein pourri »).

Les 21, 22 et 23 nous coupons une superbe 2^{ème} trie en entamant alors le cœur qualitatif d'Yquem.

Toujours assurés du beau temps, le samedi 24 nous marquons une nouvelle pause, indispensable aux organismes et à la législation, avant un nouveau sprint dès le dimanche 25 puis les 26, 27 et 28/09. Ces tries dans les grands terrains argileux d'Yquem sont contenues à un niveau de richesse certes élevé (22 à 23° Alcool Potentiel) mais restent dans les canons d'équilibre d'un grand Sauternes grâce à l'incorporation à la récolte d'un pourcentage de baies dorées. La même tactique est réutilisée pour les 3^{ème} et 4^{ème} tries qui seront coupées les 3, 4 et 5 octobre après une nouvelle pause de quatre jours permettant d'atteindre un parfait équilibre entre des "rôtis" sur concentrés et les derniers grains dorés.

Les vendanges prennent fin très précocement confirmant l'impact de ce printemps hors norme. Depuis 1885, seuls 2003 et 1934 s'étaient achevées avant cette date.

AU BILAN

Des vendanges **très intenses** et **très rapides** ramassées sur cinq semaines, sous un temps **très chaud** (4°C de plus que la moyenne et 5 jours à + de 30°C) et **très sec** (10mm en 35 jours au lieu de 75mm en moyenne).

Un millésime particulièrement intéressant où la diversité des terroirs du cru a permis la maîtrise indispensable des degrés et de l'équilibre alcool-acidité-sucrosité des grands Yquem. L'extrême richesse des baies rôties a exigé de leur assembler des raisins moins évolués mais riches d'autres saveurs (variétales, fruitées, florales et autres précurseurs) qui contribueront à augmenter la complexité de la palette aromatique du vin. La nature majoritairement argileuse de la butte d'Yquem a préservé le 2011 des éclatements de baies générateurs de déviations en pourriture aigre redoutables.

Dernière assurance de la haute naissance de ce millésime, des fermentations rapides et sans souci par des levures naturelles dont les effluves puissantes et pures marqueront longtemps la mémoire des femmes et des hommes du chai.