



## **Millésime 2016**

### **CONDITIONS CLIMATIQUES**

L'hiver 2016 est très doux et particulièrement pluvieux.

Le printemps se caractérise par des précipitations proches des normales saisonnières, à l'exception de fin mai et début juin où le temps est perturbé.

Les moyennes de température sont également conformes aux normales, avec cependant sur toute la période, des alternances chaud/froid très contrastées.

### **PHASE VEGETATIVE**

Le débourrement peu précoce et la période très humide de début juin retardent la floraison.

Cependant, l'initiation florale parfaite de 2015 offre un très beau potentiel de grappes et la fleur bien que perturbée laisse une très jolie promesse de récolte.

Les conditions hors normes de sécheresse de l'été auraient pu faire craindre un stress hydrique trop important mais la majorité du terroir d'Yquem, au sous-sol argileux profond, bénéficie des réserves hivernales en eau suffisantes pour donner des conditions optimales à la vigne.

On constate qu'une grosse partie du retard de la végétation à la floraison est compensé grâce au mois d'août.

### **LES VENDANGES**

Les 14, 15 et 16 septembre, le premier épisode sérieux de pluie (43 mm) depuis le 20 juin, est idéal pour enclencher la botrytisation.

Après deux semaines de soleil et de concentration, nous procédons à une magnifique première trie, riche et vive, les 27 et 28 septembre.

Une seconde pluie conséquente (38 mm) tombe le 30, elle est parfaite pour prolonger la contamination.

Le retour du soleil permet de sécher la vendange et cette première trie s'achève le 4 octobre.

Dès le 7, nous repassons sur les sauvignons qui sont déjà au bon degré.

Les prévisions météo devenant très pessimistes pour la mi-octobre nous nous pressons d'aller cueillir toutes les baies suffisamment concentrées, les autres (80 % des grains) sont au stade « plein pourri ».

Le temps redevenant sec et frais nous attendons jusqu'au 18 pour repartir.

Cette patience est récompensée, une généreuse troisième trie de très grande qualité représentant presque la moitié de la récolte totale se déroule jusqu'au 22 octobre.



Les 20 mm de pluie du weekend du 24 octobre sont vite séchés grâce à l'installation d'un nouvel anticyclone froid. Les 28, 31 octobre ainsi que les 2, 3 et 4 novembre nous concluons la vendange avec une belle quatrième trie représentant un quart de la récolte.

## BILAN

Un été chaud et totalement hors norme par sa sécheresse (inédite dans les archives du domaine) mais sans conséquence négative pour la vigne grâce aux réserves en eau des terroirs argileux.

Une météo automnale exceptionnellement fraîche provoquant une lente contamination des baies.

Une vendange très longue, en 4 tries, étalée sur 8 semaines, avec 75 % de la récolte ramassés au cours de la dernière quinzaine.

**Degré alcool : 14.20° – Sucres résiduels : 135 g/L – AT : 3.2 g /L H2SO4 – pH : 3.90**

## COMMENTAIRES SPECIALISTES

Le 2016, encore dans l'empreinte du raisin frais, s'étire en bouche malgré une belle suavité à l'attaque et une jolie finale sur une note d'écorce d'agrumes.

Magistral

**19**

**Le Guide des meilleurs vins de France, édition 2018, Janvier 2018**

**19/20**

**Le Guide de Bettane+ Desseauve 2018, Septembre 2017**

With its rich botrytis character, this combines impact with delicacy. Clear citrus on the nose with a hint of flint and smoke, allowing the soft white flowers and lime blossom to steal up on you. There are caramel notes through the mid-palate and great persistency-extremely elegant. The final yield is 20hl/ha, the highest in recent years, with 40% going into the grand vin compared to 50% last year. 75% Sémillon and 25% Sauvignon Blanc. The 2015 will be released in September 2017. Drink 2025-2050

**97**

**Decanter, le 01/06/2017**

104 ha en production  
75% Sémillon 25% Sauvignon  
4 tris successifs  
13/09-4/10  
7-12/10 (20% du volume)  
18-22/10(50% du volume)  
28/10-4/11  
135g sucre/l



Toucher net, soyeux, note d'abricot, réglisse, fruits jaunes mûrs, zeste de citron, orange, petite note vanillée, belle texture, vin frais, droit, précis, sans aucune massivité, très « digeste » avec une excellente buvabilité.

**19**

**Vin, Wino, Wine, Marie Joanna Roginska, le 31/05/2017**

Cremiges, konzentriertes, fein mineralisches, komplexes Bouquet, Mirabellen, fein Aprikosen, Honig, Alka Seltzer, gekochte Birnen. Dichter, gut opulenter, vielschichtiger Gaumen mit cremiger Struktur, kräftige Frucht, opulente Süsse, dichte vielfältige Aromatik, sehr gut eingebundene Säure, sehr langer,kräftiger Abgang.

**19**

2025-2060

**Schweizerische Weinzeitung, André Kunz, le 29/05/2017**

Fruits blancs et fleurs de printemps au nez. De la tension, un toucher de bouche cristallin, pur, net, précis pour une belle liqueur complexe et racée. Un très beau Yquem dans la rectitude.

**17-19**

**Anthocyanes, le 16/05/2017**

Le nez est fin, nuancé, très hespéridé, sur les agrumes, avec des notes florales et fruitées très pures. D'un superbe Equilibre de bouche, il offre une silhouette fuselée, très pure, avec un côté aérien dans la texture. Finale très civilisée, sans une once de lourdeur, mais avec, par rapport à l'an dernier où il avait atteint des sommets, une complexité plus limitée. C'est très bon, avec même un caractère immédiat, évident, d'une pureté totalement irrésistible.

**95-97**

**Vinifera, Jacques Perrin, le 12/05/2017**

Francis Mayeur, directeur technique : printemps avec de la pluie au-dessus de la moyenne. On perd un peu de raisin au moment de la flore, mais il y avait une telle sortie que ça n'a pas eu d'influence sur le volume. J'ai trouvé une correspondance : le millésime 1898. Septembre chaud avec plus de pluie que la normale et octobre frais et sec. Les deux pluies de septembre avec des températures au dessus de la normale ont permis une très large contamination du botrytis (pourriture noble). Mi et fin octobre, on a eu du gel, des températures très fraîches, cela provoque un long séjour du botrytis sur le raisin. On a alors une baisse d'acidité, il va falloir adopter une stratégie très sévère de tri au moment de l'assemblage pour éliminer les cuves les plus molles, on a éliminé 60%...Pour un résultat superbe.

Fruits blancs,épices douces, frais, floral, 135 grammes,compensés par une belle acidité,pleine, frais, vif,nerveux, belle fraîcheur,confit très fin.Très pur, long, fin, pêche blanche, long.

O= 2020 G=30

**19**

**Le Point, Jacques Dupont, le 09/05/2017**



Château d'Yquem

La propriété a construit son assemblage surtout à partir des tries du milieu de vendanges, si étonnantes par leur côté aérien, un niveau et à une fois de plus réussi à allier puissance, pureté et buvabilité à un niveau unique dans le sauternais. Il y aura un peu plus de puissance dans le 2015. Les 25% de sauvignon contribuent à la fraîcheur des arômes.

**98**

**Bettane et Desseauve, le 03/05/2017**

The wine this year has an alcohol of 14,2 %, a residual sugar of 135g/l, a total acidity of 4,8 g/:l, a pH of 3,9. This has a beautiful nose, a classic interpretation of the vintage in a similar vein to Rieussec and Suduiraut, showing great purity of fruit, with mango, yellow peach, vanilla flower and acacia, charming but with a touch of beeswax depth and a light, limestone-dust freshness. It has concentration but this is presented in an effortless, pure, defined manner. There is an harmonious and textured character, very unassuming in style, seemingly modestly composed but fresh, pure, textural, and lifted. It feels so broad, yet so elegant and persistent, with a fine- grained weight and a vibrant energy. A beautiful composed wine, an Yquem in a very elegant, polished frame, not in the same league as the very greatest examples from this estate, such as 2001 or 1990, but a super wine all the same.

**18-19**

**Wine Doctor, Chris Kissack, le 02/05/2017**

Fruits blancs et fleurs. Très subtil. De la tension, une belle pureté avec des notes de fruits blancs en finale. Une belle liqueur, pas le plus complexe mais assurément un des plus racés.

**19**

**Terre de Vins, le 01/05/2017**

Fruits blancs et fleurs. Très subtil. De la tension, une belle pureté avec des notes de fruits blancs en finale. Une belle liqueur, pas le plus complexe mais assurément un des plus racés.

**17-19**

**Gault et Millau, le 30/04/2017**

Fat, sweet, tropical fruits, apricots and Mandarin oranges slathered in honey, vanilla and flowers. This is quite rich, powerful and concentrated. It has more freshness than the 2003, but not as much freshness as you find in 2013. Still, this is complex, deep, long and intense, yet remarkably light on its feet. This will age much longer than I will.

**97**

**The Wine cellar insider, Jeff Leve, le 29/04/2017**

The 2016 Château d'Yquem was picked over four tries through the vineyard, commencing on 27 September and finishing on 4 November. The crucial pass through the vines took place between 18-22 October when over half of the crop was picked. In fact 75% of the crop was picked during the final two weeks of the harvest. It has 14.2 % alcohol and a residual sugar of 135 g per liter, a pH of 3.80. A classic blend of 75% 25% Sauvignon blanc it has comparatively nuanced bouquet compared to Yquem that I have encountered at this stage.

It opens gradually with light honeyed aromas, white flowers, apple blossom and just a touch of honeysuckle, although it does not possess the bravura personality of the astounding 2015. The palate is medium-bodied with a viscous opening, a subtle spice note leaving the mouth tingling.



*Château d'Yquem*

This is a fresh Yquem, tensile with moderate weight and delivering, perhaps belatedly, fine attack on the finish lined with subtle lemongrass notes. It will be interesting to plot the progress of this Yquem throughout its barrel maturation. This is an excellent Yquem, no doubt, though I was missing that nerve, the labyrinthine complexity that can mark a top-tier Yquem even at this premature stage, I suspect that this will drink earlier than others, but age in a style only it knows.

**95-97**

**Neal Martin, le 28/04/2017**

75 % Sémillon 25 % Sauvignon Blanc/14, 2% alcohol/135g/l residual sugar

With a nose twice as intense as any of the other wines in this region this year, this is a magnificent and bombastic Yquem. The fruit is lush and honeyed and while all of the lemon and honey notes line up in perfect harmony it is the monstrous acidity and sheer size of this wine which make it so arresting.

I have not seen such a rich wine balanced by such severe acidity before. Extraordinary. While this is going to clearly live forever I wonder if it will not start to drink this side of 2040! The botrytis came on very slowly and this gave rise to the lemon and white flower notes to fast botrytis which results in tropical fruit. The cool nights fixed the acidity and this never fall away. Amazing

**19,5+++**

**Matthew Jukes, le 25/04/2017**

The 2016 d'Yquem is a magical wine. It also looks like an Yquem that will drink well right out of the gate. Like so many of the better wines in this vintage, it manages to express richness while avoiding excess heaviness. Pineapple, orange marmalade, exotic flowers and spice all blossom in the glass. There is a real sense of phenolic richness and overall viscosity to the 2016 that adds to the wine's singular personality. The 135 grams of residual sugar are not especially evident. In 2016, the vineyard was harvested in four passes, but it was not until after the October rains that noble rot started to appear on the vine.

**94-97**

**Antonio Galloni, le 25/04/2017**

Despite a rich botrytis character, this balances impact with delicacy. Clear citrus on the nose with a hint of flint and smoke, allowing the soft white flowers and lime blossom to steal up on you slowly. There are caramel notes through the mid-palate and great persistency, as ever. Extremely elegant. This was the driest summer since 1898, and the harvest at Yquem lasted a full two months, from 4th September (for the dry white Y d'Yquem) through to 4th November for the final selection of botrytis berries. The final yield is 20hl/ha, the highest in recent years against their average of 9hl/ha, with 40% going into the grand vin compared to 50% last year. 135g/l residual sugar and 3.9pH. 75% Sémillon and 25% Sauvignon Blanc. The 2015 will be released this September.

**97**

**Decanter, le 25/04/2017**

Jaune doré profond. Bouquet complexe, épicé, marqué par des notes d'agrumes, de truffes blanches et de fleurs de tilleul et de muguet. A l'aération je relève des notes de fèves de cacao, de citron, de mirabelles ainsi qu'une touche de minéralité. Attaque ample et vive. Corps racé, doté d'une superbe puissance aromatique avec une belle réflexion des caractéristiques olfactives auxquelles viennent s'ajouter des épices. Un vin pour l'éternité qui se révélera au cours des nombreuses décennies à venir.

**97-100**

**Beckustator, Yves Beck, le 24/04/2017**



Château d'Yquem

Deep gold. Fragrant and luscious. Round and dried fruits. Real lift on the nose but massive depth too. This is definitely the cream of the 2016 Sauternes crop!

**18,5+**

**Jancis Robinson, le 24/04/2017**

Encore dans l'empreinte du raisin frais, avec juste 135g de sucre résiduel, entre force et douceur, il s'étire en bouche malgré une belle suavité à l'attaque et un joli final sur une note d'écorce d'agrume. Magistral.

**19-20**

**La RVF, Roberto Petronio le 24/04/2017**

A pure, focused, lively Yquem that is showing very well at this young stage. Layers of light, elegant flavors range from candied orange peel, dried apricots and mangos. Pure, focused, with a wonderful freshness and precision in this vintage. A wine that is balanced and enjoyable even young.

**96**

**Jeannie Cho Lee, le 18/04/2017**

(14,2% ;75% Se,25% SB)

This is very good rather than a great Yquem, but that still makes a very special Sauternes. The botrytis came late,so this is not an especially exotic or decadent wine, with 135 grams of sugar,plenty of citrus and grape fruit acidity, some nectarine and white peach notes and a dusting of vanilla spice. 2022-32

**96**

**Tim Atkin, le 18/04/2017**

The bouquet opens with aromas of honey and citrus, offering richness and freshness at the same time. The mouthfeel is opulent, with honeyed flavors. There is some acidity underneath, although decadence and concentration are its defining attributes. It will age for decades.

**95-97**

**Wine Enthusiast, le 04/04/2017**

What a sexy and moreish wine that makes you want to drink the whole bottle. Flavors and aromas of cooked apples, grilled pineapple, pie crust, apricots, dried mushrooms and flan. Full bodied, yet tight and reserved. Very long and powerful. Lasts for minutes. Another great wine

**98-99**

**James Suckling, le 31/03/2017**

Couleur jaune doré.Nez intense,fin fruité et botrytisé.Superbe entrée en bouche ample et caressante. Le vins se met à fondre, fascinant par la classe de sa texture.Saveurs complexes de fruits blancs confits, d'épices. Longue finale suave, sans molesse, avec des notes de confiture de marron. Un délice! Un très bel équilibre pour le millésime.Assemblage:75% sémillon, 25% sauvignon.Sucre résiduel: 135 g par litre.Degré d'alcool:14°2-pH :3,9

**18**

**Jean Marc Quarin, le 31/03/2017**