



Château d'Yquem
Millésime 2017

CONDITIONS METEO

Après un début d'hiver au froid très sec, la douceur et la pluie reviennent en février et mars autorisant un départ de végétation rapide.

Le fait marquant du printemps survient fin avril avec un épisode de gel comme on n'en avait plus connu depuis 1991. Miraculeusement, à Yquem, le seuil de la gelée n'a pas été franchi et seuls quelques rangs de bordure sont touchés, sans conséquence sur la récolte.

Début mai, le grand beau temps et la chaleur s'installent avec des précipitations régulières.

L'été 2017 est le 4^{ème} plus chaud depuis 1897. Il est en avance d'un bon mois par rapport au calendrier, avec un pic atteint autour du 20 juin.

PHASE VEGETATIVE

Le débourrement précoce offre à la vigne une belle avance qui sera à peine entamée par la semaine de gelée de fin avril. C'est sous des conditions météo idéales que la phase végétative repart ensuite de plus belle avec des précipitations printanières régulières. Il faudra, dès le mois de mai, adapter les façons viticoles pour suivre le rythme effréné de la vigne.

Avec les premières fleurs au 15 juin, les premières baies vérent dès le 6 juillet.

Début août, les contrôles de maturité confirment les effets de cette climatologie hors norme, nous relevons déjà 12,6° d'alcool potentiel en sémillon et 13,6 à 14° en sauvignon pour 5,6 d'AT...

VENDANGES

Record absolu à Yquem ! Dès le 16 août la vendange de l'Y 2017 débute.

Fin août le vignoble est uniformément mûr et parfaitement sain pour les deux cépages. Des pluies sont maintenant indispensables au développement du *Botrytis*. Entre le 1er et le 16 septembre, il tombe 65mm le tout sous des températures qui s'abaissent jusqu'au 21.

Cette phase humide est une très grande chance pour Yquem car le champignon colonise de façon homogène toutes les grappes mais elle présente aussi une menace : sa prolongation entrainerait la perte de pratiquement toute la récolte.

Heureusement la pluie cesse et une nouvelle longue phase anticyclonique se profile. Ces conditions idéalement séchantes sur des baies au même stade vont entrainer une concentration rapide que l'on peut qualifier de brutale.



Les troupes de vendangeurs se lancent alors dans une course contre la montre afin de contenir un degré qui risque d'être trop important, un comble !

Toute la stratégie de récolte sera désormais de couper, à leur optimum de concentration, en priorité les meilleurs terroirs, en allant parfois jusqu'à sacrifier certaines parcelles.

Un véritable sprint de 11 jours, entre le 26 septembre et le 9 octobre, offre un cœur de vendange d'un très grand niveau, totalement botrytisé et au degré maîtrisé.

Les 11, 12 et 13 octobre la vendange se termine dans les zones « oubliées volontairement » pour finir les vendanges 2017 avec des richesses hors normes, largement au-delà des 25° d'alcool potentiel.

BILAN

Un botrytis total, une concentration explosive qui exige, pour rester contenue dans les canons de l'Yquem, une conduite très spécifique de la trie.

Au final 2017 est une très grande réussite, digne des plus grandes années en « 7 ».

Degré alcoolique : 13.9 %Vol.
Sucres résiduels : 148 g/L –
Acidité totale : 3.9 g/L H2SO4
pH : 3.80

COMMENTAIRES DES SPECIALISTES

19,5

Guide des vins Bettane+ Desseuve 2019, le 01/08/2018

Ce sera un grand vin avec une dominante moins marquée par le sauvignon. Il est suave, généreux, avec de jolis arômes de zestes d'agrumes. Il a une finale intense avec, déjà, une longueur surprenante.

Les Echos, Sylvain Ouchikh, le 15 /06/2018

18

Jacques Dupont, le 24/05/2018



96

Jacques Perrin, le 23/05/2018

98-99

Yves Beck, le 09/05/2018

Château d'Yquem 2017: Here at Yquem the 2017 vintage boasts an impressive residual sugar of 148 g/l, an alcohol of 13.9% and a total acidity of 3.9 g/l. The blend this here is 85% Semillon and 15% Sauvignon Blanc, a little more Semillon and less Sauvignon than the norm. The aromatics are very pure, fresh and vibrant, with scents of mango, pineapple, yellow peach and lychee. In short it has the usually defined and yet evocative nose, precise, expressive, rich, with wonderful freshness and purity. This comes across on the palate too, which starts with a frame of stone, with wonderful breadth and texture, controlled and refined, but fresh, with a mélange of pure, harmonious and ripe polished fruits. It gently fades, showing a precise textural definition wrapped around a central core of grip and acidity. This is clearly a great Sauternes in the making, and while it might not be at the level of the greatest vintages, it is deliciously defined and elegant, with rich textural and botrytis potential beneath.

96-98/100

Chris Kissack, The wine doctor, le 06/05/2018

The 2017 Yquem which was not affected by frost, was picked in two tries from 26 to 29 September and 5 to 10 October. The sugar and a 3.8 pH, alcohol coming at 13.9°. The early September rain prompted homogenous *pourriture noble* and this was followed by a warm period that meant that concentration came rapidly. They focused on the best parts of the property, discarding 30% of the parcels. It has a very harmonious bouquet with white peaches, orange sorbet, white flowers and a touch of crushed stone. It has an « airy » nose that gathers pace with aeration. The palate is very fresh in the mouth with slightly less weight and concentration than the 2015 tasted alongside. There are subtle spicy veins interwoven through the final third with hints of freshly shaved ginger that add another dimension towards the finish. This might not be up there top tier of Yquem's over the last century, however it is clearly a very well-crafted and complex Sauternes that will last many years.

95-97

Neal Martin, Vinous, le 03/05/2018

19,5

Weinwisser, le 02/05/2018

19+



Matthew Jukes, le 27/04/2018

97-99

The Wine Advocate, le 27/04/2018

18-19

La Revue du Vin de France, le 27/04/2018

97-98 +

Anthocyanes, le 26/04/2018

96

Decanter, le 26/04/2018

18,5

Jancis Robinson.com, le 23/04/18

The wine, which has shifted to a fresher, purer style over the past decade, is remarkably knit and expressive already, with a stunning acacia and heather honey start giving way to a rich, creamy palate of starfruit, lemon curd, yellow apple and quince flavors. It has a gorgeous feel, lush, but with an inner freshness.

17,5

Wine Spectator, James Molesworth, le 11/04/2018

17,5

Jean-Marc Quarin, le 10/04/18

“Such clarity. Extreme but wonderful style”

98-99

Jamessuckling.com, le 05/04/2018