



Millésime 2013

CONDITIONS CLIMATIQUES

2013 reste profondément marquée par un formidable contraste entre le printemps et l'été.

Tout oppose ces deux saisons :

- D'un côté, Mai et Juin sont anormalement frais et humides avec une floraison étalée, gage de complexité en sauternais.
- De l'autre, Juillet et Août sont si chauds et si secs que 2013 s'approche des records. Les conditions très favorables de cet été véritablement solaire nous laissent de très grands espoirs pour le millésime.

LES VENDANGES

Durant la première quinzaine de septembre, le refroidissement des températures a maintenu la grande fraîcheur aromatique des raisins et la pluie (50 mm) a provoqué le premier développement de la pourriture noble sur une vendange parfaitement mûre.

L'été s'installe à nouveau à Sauternes, à peine troublé par quelques gouttes. Ces conditions offrent une concentration des sucres rapide et les tries, la première (du 25/09 au 2/10) et la seconde (du 1^{er} au 3 /10) s'enchaînent idéalement.

Les vendanges stoppent avec la quarantaine de mm tombés entre le 3 et le 5/10 mais cette eau relance la contamination par le *Botrytis cinerea* sur le reste de la récolte.

Une nouvelle fenêtre sèche de 5 jours nous permet d'achever le second passage jusqu'au 11/10 et même d'entamer le 3^{ème} en terrains précoces. Un nouveau cycle chaud et sec (digne d'une fin Aout) débute le 12/10 et perdure jusqu'au 23. Nous pouvons terminer le 3^{ème} passage et du 21 au 24 re-balayer l'ensemble du vignoble dans une 4^{ème} et dernière trie.

BILAN

Après un magnifique été, la bonne étoile qui accompagne le 2013 pendant toutes les vendanges, offre à la pourriture noble les meilleures conditions pour concrétiser tout le potentiel de la récolte.

Au final, si un bon millésime se doit d'être chanceux alors 2013 est à coup sûr un très bon millésime avec un vin très « botrytis » au confit « séveux », typique d'Yquem.

Degré alcool : 13,1° – Sucres résiduels : 140 g/L – AT : 4 g /L H2SO4



COMMENTAIRES SPECIALISTES

Excellent intensity and density for this vintage with a ripe pineapple and mango flavours. High residual sugar at 140 grams per litre, balanced by fresh, crisp acidity. 2021-2030

18.5/95

Jeannie Cho Lee, Decanter, June 2014

Voir notre petite introduction et l'analyse de Francis Mayeur sur les conduits météo... "On a eu quelques fenêtres sans pluie de quatre ou cinq jours pour aller chercher les raisin. O, a 4 tries parfaitement découpées, et on les retrouve toute dans notre assemblage. La dernière entre le 20 et le 24 octobre." Sandrine Garbay, maître de chai, conclut : "On avait un super confit cette année, une récolte 100% botrytisée. On a un peu plus de Sauvignon. On a produit 16 hectolitres à l'hectare, moins de la moitié a été retenue pour le grand vin." 30% sauvignon; 70% sémillon.

Pêche jaune, melon, abricot, bouche ample, complexe, agrumes confits, pointe d'amertume qui qigne en finale. Agrumes confits, zeste confit, long, crémeux, persistant, bien équilibré : 140g de sucre, 13.1° d'alcool, 4g d'acidité. O = 2017 – G = 30 ans.

18/20

Jacques Dupont – Le Point Spécial Millésime 2013 – Mai 2014

Exotique, ananas, pêches, miel, acacia, romarin, crème brûlée, bouche élégante bien équilibrée, finale accompagnante et fraîche, retro Mirabelle, coing, citrons (D'Yquem et ...).

97-99

Antoon Laurent - thewinepatriot.com - Mai 2014

A majority of the 2013 Château d'Yquem was picked between September 25 and October 2, augmented by a second *trie* on October 11 after rains had provoked botrytis and then a third *trie* from October 21 and 24, before a final pass through the vineyard at the end of the month. Winemaker Sandrine Garbay told me that all the lots were equates to around 70.000 and 80.000 bottles. During assemblage of different lots, the blend ended up 30% Sauvignon Blanc, a little higher than usual, and 70% Semillon, while the residual sugar comes in at 140gm/L, which is a little higher than average. The reason is that the fermentation stopped naturally at this level, therefore the alcohol is a tad lower than average at 13.1 degrees. Firstly, you notice the colour, which is a touch deeper than recent vintages at this stage. The bouquet is quite honeyed and rich for Yquem at this early juncture, with subtle scents of peach skin, white flowers, and a puff of chalk and frangipane. The palate is viscous on the entry, all about the texture at first, coating the mouth with luscious botrytized fruit. There are touches of Seville orange marmalade, fresh apricot, a hint of spice and passion fruit. This is imbued with impressive depth and weight, perhaps an Yquem that is determined to make an impression after last year's absence. It might not possess the finesse of a top flight Yquem, but it has immense power and persistency.

95-97

Neal Martin, Wine Advocate, 30 Avril 2014



Très belle année en blanc sec et surtout liquoreux. Ces derniers ont bénéficié de l'effet "botrytis", l'ennemi des rouges et le meilleur ami des sauternes et compagnie. C'est de ce côté que l'acheteur avisé fera les meilleures affaires.

18/20

Jacques DUPONT le Point.fr, 22 avril 2014

The year belongs to the Sauternes!

97.5

Andreas Larsson, Primeurs.TV, 16 avril 2014

Couleur jaune-vert. Nez très fin, fruité, subtil, mûr, complexe. Belle entrée en bouche se développant noble avec beaucoup de goût et une qualité de toucher haut de gamme. Fondant, botrytisé, parfumé, ce vin s'achève long et profond. C'est délicieux et incrachable. Un succès.

17.5

Jean-Marc QUARIN 15 avril 2014

Splendide pureté presque cristalline de saveur et élégance supérieure de texture, parfait équilibre alcool liqueur, grande suite en bouche, formellement avec sigalas le plus parfait (du moins en échantillon) des sauternes du millésime. S'il prend bien son bois, dans deux ans il approchera d'une note parfaite.

96

Bettane et Dessauve 14 avril 2014

La robe est pâle. Le nez est ouvert, superbe, très ananas. Un Yquem souple et charmant, de la rondeur, pas la puissance d'un 2001 ou 2009, la longueur est moyenne. Il a été élaboré avec 30 % de sauvignon, ce qui lui donne de la fraîcheur (trop pour certains) et le rend proche du 2004 (35 % de sauvignon).

Bernard Burtschy, le Figaro 10 avril 2014

The highlight of my latest tasting was Sauternes. These sweet wines are fabulous in 2013, and I may like them better than 2011, 2007 or 2005. They might be close to the legendary 2001 vintage in quality and style. They have a purity of botrytised fruit that is amazing. The Chateau d'Yquem 2013 is fantastic. It is THE wine of the vintage.

James Suckling Jamessuckling.com "My 50 Top 2013" – April 04th, 2014



Yquem is the Wine of the Vintage! Superb quality

James Suckling Tweet March 31st, 2014

Lush already, this is loaded with mango, creamed peach and papaya flavors, as well as creamed melon and yellow apple fruit. The finish shows almond and meringue notes, with a bright floral chamomile threat. This has a youthful kick on the finish that should settle in. The purity is undeniable, the length extraordinary. Another classic in the making. Tasted non blind.

95-98

James Molesworth March 2014