



L'histoire d'Y 2023

« La chance n'est que la
conjonction de la volonté et
de circonstances
favorables. »

Sénèque

À quel moment l'histoire d'un vrai grand millésime commence-t-elle ? Est-ce lorsque les vignes ploient sous les raisins et que débute la vendange, alors que les vignerons prient pour une seule petite semaine sans catastrophe naturelle qui leur permette de récolter le fruit de leur travail ? Ou peut-être au moment du débourrement, lorsque les vignes s'éveillent sous un chaud soleil printanier et s'épanouissent dans une explosion de vitalité ? À moins que tout ne prenne naissance avec les premières pluies de janvier, tandis que le vignoble est encore endormi ? Mais que dire lorsque, parfois, l'histoire d'un millésime ne peut se résumer à 12 mois de météo ? « Les grands millésimes ne sont pas juste le résultat d'un an de conditions météo idéales », explique Lorenzo Pasquini, le directeur d'exploitation de Château d'Yquem. « Un grand millésime né de la rencontre entre de très bonnes conditions et une équipe bien préparée, forte de la vision et de l'expérience appropriées. » C'est là l'histoire du 2023 : un millésime d'anthologie à Château d'Yquem, finalement réussi malgré les défis qu'il a fallu relever avant même le début de l'année.

Le millésime 2023 marque le point culminant d'une série de trois années remarquables pour Château d'Yquem. Un trio soumis à des conditions climatiques qui ont forcé l'équipe à repousser ses limites et à trouver de nouvelles solutions, dans les vignes et dans le chai, pour préserver les fondements du style d'Yquem. Au final, chacune de ces années s'est révélée unique au regard des obstacles affrontés, et exceptionnelle par les vins produits. C'est tout particulièrement vrai pour le liquoreux de Château d'Yquem, dont les millésimes 2021, 2022 et 2023 forment une trilogie qui marquera l'histoire du domaine. Mais ces trois ans ne seront pas moins mémorables pour Y, le vin blanc sec de Château d'Yquem, en ce qu'ils ont éprouvé la capacité du domaine à continuer de produire des vins blancs secs équilibrés et pleins de fraîcheur, la marque de fabrique d'Y. À cet égard, Y 2023 est un millésime d'espoir en l'avenir, façonné par une équipe qui a tiré les leçons de chaque élément de cette trilogie, démontrant qu'elle était déterminée et apte à faire perdurer cette envoûtante expression parallèle du terroir d'Yquem.

L'année de la plénitude

À première vue, les relevés météorologiques de 2023 à Château d'Yquem dressent un tableau de cauchemar pour un vigneron: humidité tropicale, déluges soudains et forte pression du mildiou d'un côté, mais aussi températures record et périodes torrides de sécheresse de l'autre. Pourtant, avec le recul, l'équipe garde un souvenir très différent de cette année. « Pour moi, ce serait le millésime de la plénitude », songe Toni El Khawand, le maître de chai de Château d'Yquem. « Nous avons eu de l'eau quand il fallait, de la chaleur quand il fallait : tout ce que l'on pouvait souhaiter. » Lorenzo Pasquini partage ce sentiment. « On peut peut-être parler de sérendipité, le sentiment que tout arrive au bon moment. » Pour Thomas Robert, le chef de culture de Château d'Yquem, 2023 offre une sensation de déjà-vu. « Ce que je retiens de 2023, c'est la réalisation que 2022 nous avait déjà enseigné tout ce dont nous avons besoin pour réussir. » En effet, les leçons tirées des records de chaleur du millésime 2022 aussi bien que du millésime 2021 frais et humide ont été mises en pratiques en 2023, un millésime dont le cycle végétatif a été jalonné de défis pour l'équipe, avant de donner l'une des vendanges les plus abondantes de l'histoire du domaine.

Après de très faibles précipitations en janvier et février, les vignes d'Yquem ont émergé de l'hiver 2023 avec un déficit hydrique. Une situation qui a rapidement évolué après l'apparition des premiers bourgeons fin mars, avec l'arrivée début avril de pluies légères qui se sont succédées tous les deux jours environ jusqu'à fin juin, pour un total de 184 mm. Dans le même temps, les températures printanières se sont envolées, marquant le début d'une tendance qui durera toute l'année avec des relevés supérieurs aux normales saisonnières pratiquement tous les jours de mi-mars à mi-octobre. La floraison est ainsi survenue le 25 mai dans des conditions presque tropicales, de même que la nouaison peu après.

Cette abondance de chaleur et d'eau a créé des conditions de développement idéales, pour la vigne mais aussi pour le mildiou. L'équipe a dû faire preuve de ténacité et de discernement pour maîtriser à la fois la pousse irrégulière de la vigne et la pression constante du champignon. « L'année a été difficile pour nos vignerons », se souvient Toni El Khawand. « Tout le printemps a été une course contre la montre pour réguler la croissance et traiter les vignes afin de garder un temps d'avance sur la maladie. Ils avaient à peine atteint la fin d'une parcelle qu'il leur fallait recommencer, tellement la vigne avait poussé entretemps. » Déterminés à ne pas se laisser distancer, Thomas Robert et son équipe de vignerons ont répondu présents tous les jours, y compris ce week-end de juin où Thomas a dû se lever à l'aube le lendemain de son mariage pour préparer une autre tournée de traitements biologiques.

Leurs sacrifices ont payé. Lorsque la pluie a finalement cessé en juin, le domaine est sorti de ce printemps tropical avec des pertes négligeables et une surabondance de jeunes baies en parfaites conditions sanitaires pour mûrir sous le soleil estival – ce qu'elles ont fait. Du 22 juin au 12 août, à peine 30 mm de précipitations ont été enregistrés sur le domaine. Alors que les températures ont continué de grimper tout au long de l'été, l'équipe dans les vignes a rapidement remis en place le protocole mis au point au cours des canicules de 2022, avec des horaires adaptés pour travailler aux petites heures du jour et éviter les chaleurs accablantes de l'après-midi, et de nouvelles techniques pour protéger les vignes du soleil brûlant, comme l'application de poudre de talc en guise d'écran solaire naturel pour les feuilles. Les raisins ont ainsi mûri en un éclair, de sorte que dès début août, le domaine se préparait à une autre récolte historique.

Y, Des Vendanges Historiques

Le matin du samedi 12 août, l'équipe a lancé ses deuxièmes vendanges les plus précoces de l'histoire de Château d'Yquem. Néanmoins, si la date record de 2022 (le 9 août) s'était accompagnée d'inquiétudes en raison des taux d'acidité inhabituellement bas qui avaient été mesurés, cette fois l'équipe avait l'esprit tranquille. « Ce que nous avons finalement réalisé en 2022 », se souvient Thomas Robert, « c'est que quels que soient les résultats d'analyse, dans les faits, les raisins peuvent toujours se révéler frais et parfaitement équilibrés à la dégustation. » Les tests en laboratoire permettent de quantifier les taux de sucre et d'acidité, mais seul le palais peut détecter les éléments plus subtils qui créent cette sensation d'équilibre, des élégantes notes amères à la minéralité saline née d'un terroir aux multiples facettes. Et lorsque les vendanges 2023 ont commencé, les baies goûtées par l'équipe étaient bel et bien rassurantes. « Je me rappelle avoir goûté les raisins d'une parcelle de jeunes vignes juste à l'ouest du château et avoir été frappé par leur texture dense et charnue, leurs saveurs de pamplemousse et de fruit de la passion, et avoir pensé que ce serait un très bon lot pour Y », explique Toni El Khawand. « Plus tard, pendant la fermentation, il a empli le chai d'arômes de fruits exotiques frais. C'était si agréable qu'on avait envie de plonger le nez dans la cuve ! »

Les vendanges venaient tout juste de commencer quand elles ont été interrompues par une averse de 75 mm le 15 août. Si cela a d'abord perturbé l'équipe, ce bref interlude de pluie rafraîchissante en cette période de températures extrêmes s'est révélé providentiel pour le millésime. La cueillette a repris quatre jours plus tard et s'est poursuivie tout le mois d'août sous une chaleur torride, avec notamment un record journalier de 39,8 °C le 23 août. « Si 2023 coche toutes les cases », d'après Lorenzo Pasquini, « c'est parce que nous avons eu des températures élevées compensées par juste ce qu'il fallait de pluie, ce qui nous a permis de préserver une certaine fraîcheur dans le vin. Et parce que nous avons eu non seulement d'excellents raisins, mais aussi un excellent botrytis. » En effet, les pluies du 15 août ont à la fois rechargé les réserves des vignes en eau, leur permettant de finir de mûrir sans stress hydrique excessif, et réveillé le botrytis cinerea. Ainsi, lorsqu'un autre épisode pluvieux est arrivé début septembre, le champignon magique a explosé dans tout le vignoble en même temps. De telle sorte que fin septembre 2023, le démarrage des vendanges pour Yquem a coïncidé avec le dernier jour de récolte pour Y, à savoir une sélection de baies de sémillon légèrement botrytisées destinées à sublimer l'assemblage du 2023 par leurs arômes complexes de pourriture noble.

Jamais deux sans trois

Pour l'équipe de Château d'Yquem, l'histoire du millésime 2023 est aussi celle d'une trilogie. Trois années qui ont vu Lorenzo, Toni et Thomas aux prises avec des questions existentielles, se demandant comment faire pour préserver le style signature d'Yquem malgré les bouleversements climatiques. « Ces trois millésimes 2021, 2022 et 2023 nous ont mis à l'épreuve, nous ont encouragés à être créatifs, à apprendre à anticiper et à mieux faire face aux différents phénomènes naturels auxquels nous pourrions être confrontés dans les années à venir », analyse Toni El Khawand. « Ils nous ont aidés à poser les bases d'une approche mieux adaptée à cette nouvelle ère dans laquelle nous entrons. »

Nous voyons cette approche dans les vignes, où l'équipe a trouvé de nouvelles façons de stimuler la résilience de la vigne face au changement climatique, en se tournant vers la viticulture biologique, les semis de couverts végétaux entre les rangs et des traitements novateurs comme l'utilisation de talc pour protéger les feuilles du soleil. Nous la voyons dans les chais, que ce soit à travers l'avancement stratégique de la date des vendanges d'Y pour préserver l'équilibre et les arômes, ou l'acquisition en 2023 d'une presse plus puissante de six bars afin de mieux gérer le volume et le rythme des récoltes, de plus en plus élevés sous l'effet des vagues de chaleur automnales. Pour Toni, le millésime 2023 prouve qu'ils ont choisi la bonne voie, et « que même dans une année de conditions extrêmes, on peut toujours aller chercher les nuances et la subtilité qui définissent les vins d'Yquem. »

Lorenzo Pasquini considère que « 2023 a été l'un de ces rares millésimes où tout est arrivé au bon moment. Les bonnes conditions climatiques, un millésime précédent qui a donné les clés pour relever de nouveaux défis, et une équipe unie dans ses objectifs et sa détermination. » Et c'est peut-être ce qui fera d'Y 2023 le meilleur de cette trilogie : un millésime alliant la fraîcheur du 2021, la puissance du 2022, et quelque chose de tout à fait différent : un goût de sérendipité.



L'ombre et la lumière

Y est né en 1959 lorsque feu le Marquis de Lur Saluces a eu l'idée de créer un nouveau vin à partir des dernières grappes non récoltées pour Yquem : un vin blanc sec né du terroir sauternais. À l'origine, ce vin rare (jamais plus de 30 000 bouteilles produites) n'était même pas élaboré tous les ans. Pourtant nombre de ces premiers millésimes, comme le 1964 et le 1966, étaient des vins puissants qui ont incroyablement bien vieilli, développant de riches arômes oxydatifs. Au tournant du 21^e siècle, Y a évolué pour devenir un vin annuel caractérisé par une grande fraîcheur, après qu'il a été décidé de commencer les vendanges chaque année par une sélection de raisins lui étant spécialement destinés. Celle-ci est réalisée en prélevant une seule grappe sur chacun des meilleurs pieds cultivés pour Château d'Yquem, le sauvignon blanc apportant ses notes fraîches d'agrumes et de lavande, et le sémillon ses arômes complexes de raisins mûrs à peine botrytisés. De cette façon, comme l'explique Lorenzo Pasquini, même un amateur n'ayant jamais goûté l'un des vins liquoreux de la région peut retrouver dans Y l'univers distinctif de Sauternes : ses agréables notes amères, sa salinité, et même une pointe de sucre résiduel, qui se traduit toutefois par une sensation de richesse en bouche plus que de douceur. « Pour nous, Y est une expression parallèle du terroir d'Yquem », assure-t-il. « Avec Y, nous cherchons à combiner la lumière d'un vin blanc avec l'ombre d'un sauternes ; à marier la fraîcheur aromatique et l'acidité d'un blanc sec avec la complexité et la sensualité d'Yquem. »

L'ombre et la lumière... Y 2023 pourrait être l'expression la plus naturelle à ce jour de cet équilibre exquis : pour la première fois en 2023, la proportion de sémillon dans l'assemblage d'Y a été augmentée pour égaler celle du sauvignon, à 50 % chacun. C'est une reconnaissance de la qualité remarquable du sémillon cette année, un cépage indigène de la région qui s'est magnifiquement révélé au cours de ces chauds été sauternais, et de la délicieuse harmonie qu'il fait naître, allié au noble sauvignon, dans cette interprétation résolument contemporaine et en constante évolution du terroir de Château d'Yquem.

Y 2023

Élevage :	12 mois en fûts de chêne 1/3 neufs et 2/3 ayant déjà servi pour Yquem
Assemblage :	50 % sauvignon, 50 % sémillon

Commentaire de dégustation de l'équipe technique

Millésime solaire rafraîchi par juste ce qu'il faut de pluie, Y 2023 est un vin alliant « puissance, subtilité et fraîcheur » selon Toni El Khawand, maître de chai de Château d'Yquem. « Pour décrire Y 2023, il faut d'abord parler de cet intrigant mélange d'arômes fruités et herbacés. Il rappelle les feuilles d'agrumes, la sauge et la verveine, à la fois pour leur caractère végétal et leur puissance aromatique sous-jacente. Puis vient ce délicat caractère fruité, évoquant une poire croquante ou une pêche blanche, suivi d'arômes floraux comme la pivoine ou la rose sauvage. On retrouve ensuite une note persistante de muguet et, pour finir, de délicates nuances crayeuses, qui dessinent ensemble un vin très élégant. Y 2023 est pour moi un millésime très complexe, moins intensément aromatique qu'Y 2021 ou 2022, mais tout en subtilités qui séduisent une à une, petit à petit, jusqu'à ce que l'on se retrouve plongé dans leur contemplation. En bouche, on découvre des saveurs de kumquat et de pamplemousse jaune, et ces agréables notes amères, certainement dues au sauvignon, qui lui confèrent une si belle longueur. C'est un vin plein de fraîcheur et de structure, avec une finale caractérisée par son velouté crayeux, presque onctueux, qui lui procure une remarquable densité. »