



L'histoire d'Y 2022

« C'est par l'épreuve du feu qu'on reconnaît l'or pur. C'est par les épreuves qu'on reconnaît l'homme de cœur. »

Sénèque

Tous les ans, à chaque nouvelle campagne, les vignerons du monde entier sont confrontés aux caprices de mère Nature, redoutant chaque jour que le gel, la grêle ou les maladies n'entraînent une catastrophe. Quelle motivation les pousse, matin après matin, à relever ce défi, à braver tous les risques, si ce n'est l'espoir galvanisant offert par chaque millésime de réussir à créer quelque chose de nouveau, peut-être même de sublime? Il en est ainsi à Château d'Yquem où, même après 400 ans, chaque millésime reste une nouvelle opportunité de grandir. Et à cet égard, 2022 a été une véritable épreuve du feu. Marquée par la chaleur et la sécheresse, les incendies et la peur, mais aussi par la solidarité et le courage face à ces nouveaux défis et, au final, l'immense générosité de la nature, l'année 2022 a été riche d'enseignements pour l'équipe du domaine, révélant la résilience de son terroir, l'adaptabilité de ses vignes et le caractère de ses vins. Le millésime 2022 d'Y, le vin blanc sec de Château d'Yquem, en est la délicieuse incarnation. Car si, depuis sa naissance il y a plus d'un demi-siècle, Y a grandi dans l'ombre de son frère liquoreux, il est véritablement entré dans la lumière en 2022.

Le Climat en Bouteille

Pour beaucoup à Château d'Yquem, seul un superlatif permet de résumer 2022 en un mot: «intense» pour Toni El Khawand, le maître de chai; «extrême» pour Thomas Robert, le chef de culture; «extraordinaire» pour Lorenzo Pasquini, le directeur d'exploitation. Si l'on considère que le vin est le reflet en bouteille du climat d'une année, 2022 apparaît comme un assemblage météorologique unique dans l'histoire. Après un hiver très sec et frais, le cycle végétatif a débuté avec quatre éprouvantes nuits anormalement froides et un risque de gel important début avril, avant de basculer vers des températures inhabituellement élevées accompagnées de quelques épisodes de pluies abondantes. Ces précipitations ont quasiment cessé en mai, mais la forte hausse des températures s'est poursuivie, avec presque chaque jour des valeurs supérieures aux normales saisonnières. Heureusement pour la vigne, ces conditions se sont révélées optimales à chacune des étapes clés de sa croissance que sont le débourrement, la floraison et la véraison. Juin, enfin, a offert un court répit dans cette période de fortes chaleurs et de sécheresse avec une semaine de températures plus fraîches et 72 mm de précipitations, qui ont fourni l'essentiel des réserves hydriques pour tout l'été. Par la suite en effet, la pluviosité s'est avérée quasi nulle jusqu'en octobre, se limitant à quelques averses éparses. Ainsi, 2022 est devenu le millésime le plus chaud et sec jamais enregistré à Château d'Yquem depuis le début de la collecte des données météorologiques.

Les températures exceptionnelles se sont succédé tout au long de cet été caniculaire, avec 25 records journaliers battus. Le record absolu pour Château d'Yquem (41,3 °C enregistrés en 1945) a même été presque égalé lors de deux journées torrides à 41,2 °C. Dans les vignes, les équipes ont été contraintes d'adapter leurs horaires de travail, commençant dès le lever du jour pour échapper au soleil écrasant de l'après-midi. Par chance, l'absence d'humidité a limité le risque de maladies cryptogamiques, tout en confrontant les vignerons à des défis inédits. Ils ont travaillé sans relâche pour protéger les vignes des rayons brûlants du soleil, testant de nouvelles techniques comme l'application répétée de talc en guise d'écran solaire naturel. Les pieds situés en bord de parcelles le long de routes ou de chemins se sont avérés particulièrement vulnérables, les dépôts de sable ou de poussière pouvant amplifier le rayonnement et tuer les feuilles, comme l'a découvert Thomas Robert après le premier jour à 41 °C. «C'est la première fois de ma vie que j'ai vu des feuilles brûlées par le soleil», se souvient-il.

Thomas et son équipe ont passé la majeure partie de l'année à espérer la pluie, une attente qui s'est encore exacerbée lorsque deux incendies majeurs se sont déclarés en même temps à 80 km et 10 km à l'ouest de Sauternes, le 12 juillet. «Tout le monde à Yquem se souviendra de ce matin où, en arrivant, nous avons aperçu de l'autre côté de la vallée ce panache de fumée qui allait rester là pendant plus d'un mois», se remémore Toni El Khawand. «Ce nuage bouchant l'horizon nous a tous marqués.» Au fur et à mesure de la progression des incendies, les villages alentour ont commencé à être évacués, forçant nombre d'employés de Château d'Yquem à quitter temporairement leur foyer. Néanmoins, grâce aux efforts héroïques de 3 000 pompiers, Sauternes a été épargnée et les feux ont finalement été maîtrisés en août, permettant à Château d'Yquem et à ses voisins de démarrer en toute sécurité une récolte mémorable.

Y, Des Vendanges Historiques

Château d'Yquem a lancé la récolte d'Y le 9 août 2022, établissant ainsi le record des vendanges les plus précoces de l'histoire du domaine. Cette décision est intervenue après de longues hésitations de la part de l'équipe, ébranlée par les résultats des mesures préalables du taux de sucre, de l'acidité totale et du pH des raisins, qui se sont tous révélés aussi surprenants que la météo du millésime. « Nous n'avions jamais eu des raisins avec un taux d'acidité aussi bas ces dernières années », se souvient Toni. « Nous étions très inquiets. » Ne sachant pas par quel miracle ils pourraient réussir à produire un vin blanc sec alliant fraîcheur et équilibre dans ces conditions, Toni et son équipe ont commencé à envisager la possibilité de renoncer purement et simplement au millésime 2022 pour Y. Avant de reprendre espoir lorsqu'ils ont fait abstraction des tests en laboratoire et goûté eux-mêmes les raisins : « Les baies étaient pleines de saveur, riches, concentrées, aromatiques... » explique Toni. « Rien ne manquait. » Alors que certaines vignes avaient presque atteint la maturité phénolique, l'équipe a fait le pari d'y croire. Le 24 août, la vendange des raisins d'Y était terminée. « Lorsque je déguste Y 2022 aujourd'hui, je me demande comment j'ai jamais pu envisager de ne pas produire ce millésime », déclare Toni. Non seulement le millésime 2022 s'est révélé étonnamment vif et élégant, mais il compte aussi parmi ceux qui expriment le mieux l'ambition à l'origine d'Y, à savoir créer un vin blanc à la fois sec et incontestablement sauternais.

L'espoir

Si 2022 a été, pour reprendre les mots de Toni El Khawand, « un avant-goût de ce que l'avenir pourrait nous réservé si le changement climatique se poursuit », alors le résultat est à la fois révélateur et rassurant. La crainte que les températures élevées affectent négativement le profil d'Y était sûrement fondée, mais le choix de vendanger tôt et de manière ciblée s'est avéré une stratégie payante pour récolter des sauvignons blancs de qualité malgré la canicule (ce cépage s'épanouissant dans les années fraîches), le sémillon rappelant quant à lui à quel point il se plaît sous le doux climat sauternais. Comme l'explique Toni, « 2022 m'a permis de constater qu'en gardant l'esprit ouvert et en étant prêt à tenter de nouvelles choses, même avec des étés comme celui-là, on peut toujours produire de très grands millésimes à Yquem. » Une fois encore, cette année a démontré que fraîcheur et équilibre ne se résument pas à des chiffres de laboratoire. C'est une sensation en bouche créée non seulement par les acides et les sucres, mais aussi par des éléments plus intangibles, allant des élégantes notes amères nées d'une pointe de pourriture noble à la minéralité saline que seul un grand terroir aux multiples facettes peut apporter. Et c'est ainsi que 2022 est devenu le millésime de l'espoir. Un millésime, pour paraphraser Lorenzo, qui offre de nombreuses raisons de se lever le matin : « Je crois en la résilience de cet écosystème, des vignes et des vigneron, et notre travail consiste à le préserver pour les générations futures. »

Oui, c'est par l'épreuve du feu qu'on reconnaît l'or pur, et 2022 a été une extraordinaire épreuve pour Château d'Yquem. Qui y a répondu avec des vins extraordinaires.



Le langage de Sauternes

Vin rare (jamais plus de 30 000 bouteilles produites), 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. D'abord produits ponctuellement, les 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, même les amateurs n'ayant jamais goûté l'un des vins liquoreux de la région peuvent 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 plus que de douceur. «Déguster Y pour la première fois, c'est comme pousser une nouvelle porte dans le monde d'opulence et de volupté d'Yquem. Pour nous, Y est une expression parallèle de ce terroir; c'est un bordeaux blanc sec, mais avec un fort accent sauternais.» Un accent encore plus prononcé en 2022, où l'équipe a décidé d'augmenter à 40 % la proportion de sémillon dans l'assemblage, afin de mettre en lumière ce cépage local qui a donné le meilleur de lui-même durant cet été très chaud, conservant à la fois sa fraîcheur et ses arômes intenses. Sa complexité a par ailleurs été renforcée grâce à une sélection très précise réalisée au tout début de la botrytisation, à un stade appelé «castamé» dans le jargon local. Y 2022 est indéniablement un vin qui parle la langue de son terroir.

Y 2022

Élevage:	12 mois en fûts de chêne 1/3 neufs et 2/3 ayant déjà servi pour Yquem
Assemblage:	60% sauvignon blanc 40% sémillon

Commentaire de dégustation de l'équipe technique
juillet 2024

Pour son tout premier millésime en tant que maître de chai, Toni El Khawand a retrouvé dans Y les étés de son enfance: «Au nez, Y 2022 évoque les fruits mûrs: poire, pêche et fruits blancs. Suivent des arômes salins, riches et élégants, rappelant le pain chaud. C'est le parfum des épis de blé dorés au soleil, qui me ramène à mon enfance, à mes promenades lors des chaudes matinées de juillet, près des champs de blé attendant d'être moissonnés. Y 2022 n'a pas la fraîcheur glaciale d'un millésime comme le 2017 ou le 2021, mais il est très riche et très agréable à boire, fortement marqué par le sémillon qui lui ajoute une dimension florale: fleurs blanches, amandiers... Oui, pour moi, c'est un vin de fruits mûrs et de fruits à coque, d'amandes fraîches et de fleurs blanches.»