



Château d'Yquem 2022

2022, une folle année, un millésime fou, littéralement *extra ordinaire*, qui ouvre une nouvelle interprétation du temps d'Yquem.

Château d'Yquem 2022

«Les étés d'autrefois brûlent dans les bouteilles d'Yquem». Jamais millésime ne fût si beau reflet de la vision poétique de François Mauriac. Car 2022 fût de ces années-là : chaleurs folles et sécheresse prolongée, la succession de phénomènes extrêmes a nourri bien des inquiétudes au sein des équipes. Mais, plus que tout, a généré un Château d'Yquem puissant, solaire et exubérant.

Implacable pour les hommes et la nature, les semaines de l'été 2022 ont engendré une maturation des raisins aussi fulgurante que prometteuse. Les principales lignes d'un chef d'œuvre annoncé s'écrivaient chaque jour dans les vignes. Encore fallait-il que la pluie faiseuse de miracle tombe enfin. Il fallut attendre jusqu'au matin du 15 octobre pour que *Botrytis cinerea* se répande rapidement et généreusement. Un nouvel épisode de douceur et un vent de Sud-Est constant sonnèrent alors l'heure d'une magnifique vendange.

La légende de Château d'Yquem 2022 s'est ainsi écrite dans une fièvre devenue fougue, une angoisse changée en triomphe. Elle porte la promesse d'un vin à l'exceptionnelle capacité de vieillissement, comme chaque millésime marqué de l'empreinte des grands soleils.

Commentaire de dégustation de l'équipe technique

Fruit d'un millésime solaire hors-normes, le Château d'Yquem 2022 s'impose par sa structure solide et puissante. Dès les premiers instants de la dégustation, il se distingue par l'intensité de ses notes rôties, tel un sceau que la pourriture noble de grande qualité lui a fermement apposé. Ces notes rappellent la poire et le citron confits, ainsi que la marmelade d'orange. De cette assise de fruits émanent des effluves de fleurs délicates de tilleul et de frangipanier, sublimés par la douceur d'un muguet fraîchement épanoui. Le nez amandé et gourmand laisse déjà présager une grande richesse en bouche. Par sa vivacité d'attaque et ses arômes de fruits confits, le Château d'Yquem 2022 rappelle résolument la confiture d'abricot. Dense et onctueux, il enrobe le palais en révélant ses notes de cire d'abeille, de caramel et de pâte de coing. Sa texture poudrée se prolonge par une salinité et de beaux amers en finale, qui viennent appuyer l'expression de l'orange amère confite si caractéristique des vins d'Yquem. *Décembre 2024*

Dates de vendanges	du 20 septembre au 26 octobre	pH	3,90
Assemblage	80% Sémillon 20% Sauvignon blanc	Acidité totale	3,52 g/L H ₂ SO ₄
Degré alcoolique	13,5% Vol	Sucre résiduel	160 g/L

