



  
philippe bourtembourg  
le vin passionné

## Château Yquem 2015 Sauternes 1<sup>er</sup> Cru Supérieur

**Naissance d'un millésime exceptionnel,  
raconté par mon ami Pierre Lurton**

*«L'année climatique au Vignoble»*

Après un hiver plutôt frais, les températures printanières s'élèvent rapidement. Le mois d'avril est l'un des dix plus chauds depuis 1897. La chaleur et le temps sec sont aussi des caractéristiques du mois de mai, à l'exception d'une semaine fraîche autour du 15. Ces conditions météo idéales permettent une floraison parfaite de la vigne et la plus belle fleur depuis plusieurs années !

L'été s'installe alors. Juin comme juillet figurent parmi les dix années les plus chaudes relevées à Yquem. A la mi-juin, de bonnes pluies arrosent le Sauternais, offrant des réserves hydriques suffisantes pour la phase végétative. En août, la chaleur se tempère à peine et les pluies, toujours sans excès, permettent une lente maturation préservant le potentiel aromatique et la fraîcheur indispensables aux cépages blancs.

*«Le temps des Vendanges»*

Une telle météo conduit à une grande précocité. Dès les 3 et 4 septembre, commence la première trie sur certaines parcelles de graves du domaine. Au cours de la première quinzaine de septembre, un superbe passage, vif et très riche est prélevé. Près d'un tiers de la vendange est récoltée.

Autour du 16 septembre, les pluies étalées déclenchent une seconde vague de pourriture, plus conséquente. Le temps sec et frais qui s'installe jusqu'à fin septembre, permet une concentration des raisins sans hâte. Le second passage peut commencer le 28 septembre. Il est intense, un tiers de la vendange est ramassé, et s'achève le 2 octobre.

A ce stade de la récolte, les raisins des parcelles tardives sont encore dorés, de petites pluies permettent au Botrytis de contaminer cette belle matière première. La troisième trie s'enchaîne les 8,9,10 et 12 octobre, pour un autre tiers de récolte, principalement dans les pentes nord argileuses, sources de volume en bouche et de persistance aromatique.

Enfin, entre quelques gouttes de pluie sans importance, un dernier passage les 14,16,20 et 21 octobre, conclut ce millésime, toujours dans la fraîcheur.

Cette année, le Botrytis a évolué sans jamais être brusqué ou brûlé et il a pu développer l'ensemble des arômes complexes propres aux grands Sauternes. Le bon tempo entre pluies et fenêtres sèches a permis de capter l'ensemble des terroirs d'Yquem depuis les graves brûlantes jusqu'au argiles tardives à la puissance subtile. Ce 2015 a tous les atouts pour entrer dans la légende du Cru !

### NEIL MARTIN WINE ADVOCATE, 98-100

"The 2015 Château d'Yquem is a blend of 75% Semillon and 25% Sauvignon Blanc that was picked on the gravelly soils as early as 3 and 4 September until 21 October, four tries through the vineyard. It delivers 144 grams per liter of residual sugar, with six-grams of tartaric acid, a pH 3.65 and 13.9% alcohol. It has a show-stopping bouquet that is beautifully defined and very complex and exuberant, infused with greater mineralité than recent vintages - intense but not as flamboyant as say the 2009 Yquem at this stage. The palate boasts absolutely stunning balance. This is a Yquem without a hair out of place: fantastically pure, botrytised fruit caressing the mouth. That is as per normal. What distinguishes this Yquem is the sense of electricity that is imbued by that razor-sharp acidity. There is just unbelievably tension here and to be frank, there is little point in me continuing to write this note, because it is simply an astonishing Yquem that will rank alongside the 2001 and 2009."

**145€**

la bouteille **0,375L**  
Disponible en caisse-bois 3 bouteilles  
Disponible en caisse-bois 6 bouteilles  
Disponible en caisse-bois 12 bouteilles

**290€**

la bouteille **0,75L**  
Disponible en caisse-bois 1 bouteille  
Disponible en caisse-bois 3 bouteilles  
Disponible en caisse-bois 6 bouteilles

**590€**

la bouteille **1,50L «Magnum»**  
Disponible en caisse-bois 1 bouteille  
Disponible en caisse-bois 3 bouteilles  
Disponible en caisse-bois 6 bouteilles

**1 190€**

la bouteille **3,00L «Double-Magnum»**  
Disponible en caisse-bois 1 bouteille

**2 390€**

la bouteille **6,00L «Impériale»**  
Disponible en caisse-bois 1 bouteille



**Quantités très limitées !**

Désireux de recevoir quelques flacons de ce vin d'exception  
N'hésitez-pas à nous faire parvenir vos demandes. Nous essayerons de vous contenter au mieux . . .

Prix primeurs net et sans remise (hors TVA)  
Paiement à la commande et livraison au printemps 2018

[bourtembourg.philippe@gmail.com](mailto:bourtembourg.philippe@gmail.com)