

Château d'Yquem 2018, 1er Cru Supérieur Classé de Sauternes

Le contexte

L'année 2018 a engendré un formidable millésime de vin rouge grâce, entre autres, à un temps chaud et ensoleillé durant les mois d'août et de septembre. Cette configuration n'est, hélas, guère propice aux Sauternes qui ont besoin d'humidité pour que la fameuse pourriture noble se développe. Les dernières pluies datent du 15 juillet pour les uns, du 9 août pour les autres en dehors d'un catastrophique orage de grêle qui a entamé quelques propriétés. Les premières brumes salvatrices n'ont fait leur apparition que le 28 septembre et les premiers sécateurs n'ont été sortis à Yquem que le 3 octobre. Le millésime d'Yquem 2018 est donc le fruit d'une récolte très tardive, mais avec un botrytis de haute qualité.

La dégustation

La robe est paille très lumineuse. Les arômes sont d'une grande franchise et d'une belle pureté, extraordinairement typés Yquem avec des notes d'abricot, de mandarine et d'ananas, une pointe de safran et de cannelle. L'attaque en bouche est un mélange de fraîcheur et de vigueur avec un milieu de bouche à la fois d'une grande noblesse et d'une densité peu commune sans jamais s'élever dans la puissance. La finale est d'une grande complexité avec une persistance peu commune et d'une incomparable finesse grâce à un botrytis d'une finesse exquisite. Yquem 2018 n'est pas un monstre de puissance, loin de là, mais il marquera l'histoire par sa fraîcheur, sa pureté, sa très grande densité et surtout son incroyable longueur.

Château d'Yquem 2018 sera incontestablement de grande garde, dans un profil proche du grandissime 1988, avec un brin moins de puissance, mais avec tellement plus de pureté, d'éclat et de longueur et même une forme de légèreté insouciant. Il inaugure clairement avec brio une nouvelle ère où fraîcheur, équilibre, densité et finesse sont ses nouveaux descripteurs.

Note : 99 /100