VININFORMATION



Chateau Y Yquem

Château d'Yquem

Sauternes, Bordeaux, Frankrig

Verdens mest berømte søde vine stammer Sauternes, der ligger i det sydlige Graves, omkring Ciron-floden. På grund af høj fugtighed og tåge ved og omkring floden opstår der ofte angreb på druerne af skimmelsvampen Botrytis Cinera, der giver Pourriture Noble – den ædle råddenskab. Drueskindet angribes af svampen, vandet i druerne fordamper og druesukker, vitaminer og mineraler koncentreres. Processen sker gradvist, så man er nødt til at plukke de enkelte klaser og somme tider enkelte druer – i flere omgange, inden hele høsten er i hus. Lægger man dertil, at høstudbyttet i Sauternes er meget lavere end i f.eks. Médoc, er det indlysende, at en ægte Sauternes aldrig kan være nogen helt billig vin.

Chateau d'Yquem er det eneste slot i Bordeaux, der er placeret alene i toppen i sin appellation, og vinen er da også på alle niveauer og stadier, nærmest en overjordisk størrelse.I middelalderen var Chateau d'Yquem ejet af de engelske konger, som dengang også var hertuger af Aquitaine. Det slutter i 1453 hvor Chateau d'Yquem bliver en del af det franske kongehus, som i 1593 bortforpagter slottet til Jacques de Sauvage og hans familie. De administrerede slottet frem til 1711, hvor den franske konge Louis den 14. i respekt for deres arbejde lod familie blive de fuldgyldige ejere af slottet.I 1785 giftede Francoise Josephine de Sauvage d'Yquem sig med grev Louis Amedee de Lur Saluces. Skiftet fra Sauvage til Lur Saluces er således ikke udtryk for et salg, men derimod blot konsekvensen af den navneleg, der følger med ægteskabet.Chateau d'Yquem er således et af de få slotte i Bordeaux som kan dokumentere en lige linje i ejerkredsen i mere end 400 år!I 1996 sluttede 400 års familie-ejerskab, da det lykkedes Moët-Hennessy-Louis Vuitton at erhverve aktiemajoriteten bag om ryggen på Alexandre de Lur Saluces, der havde administreret familiens guldæg siden 1966. Udmarvende retssager fulgte og i 2004 måtte Lur Saluces familien erkende at slaget var tabt. Pierre Lurton, som allerede gjorde det godt for Moët-Hennessy på Cheval Blanc, blev indsat som administrator, men ellers var det ganske udramatisk.Den tekniske direktør Francis Mayeur og vinmageren Sandrine Garbay forblev i jobbet og i samarbejde med Pierre Lurton og den berømte konsulent Denis Dubourdieu dannede de et stærkt team som kærligt har profileret Chateau d'Yquem, så vinen i dag på en og samme gang er sødere, mere frugtfokuseret og friskere end nogensinde tidligere.Samtidig har man efter årtusindeskiftet iværksat en meget langsom omlægning først til økologi og siden til biodynamik. I 2019 blev omlægning økologi fuldført og fra 2020 påbegyndes rejsen mod fuld biodynamik.

Y d'Yquem er en tør hvidvin der er produceret siden 1959. I begyndelsen blev den lavet af de druer der hang tilbage efter høsten til d'Yquem, altså havde druerne til Y d'Yquem også en snert af Botrytis. I dag er det ikke længere resterne, men særlige plots dedikeret til vinen. Druerne høstes ved første tegn på Botrytis og dermed opnås en helt særlig frugt i vinen, dog uden antydning af sødmen.

Druesort:	75% Sauvignon Blanc, 25% Semillon
Vinifikation:	Lagret 10 måneder på bundfaldet i egetræsfade (1/3 nye fade) 6 g. restsukker/l.
Smagsnoter:	Helt tør, frisk, ekspressiv og dejligt frugtfuld hvidvin med spændene noter af hvide blomster, havbrise, ingefær, citrongræs og en snert af appelsinskal.



SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S