

CHÂTEAU D'YQUEM

PREMIER CRU SUPÉRIEUR CLASSÉ EN 1855

Dans le paysage sauternais à une quarantaine de kilomètres au sud-est de Bordeaux, culmine une demeure, plus ferme fortifiée que château, dont les origines remontent au xv^e siècle.

Cette maison voit naître sa renommée dès le Siècle des lumières. Son nom : Château d'Yquem.

Miraculeuse, sa naissance est le fruit d'une alchimie entre la terre, l'homme et un champignon microscopique le *Botrytis Cinerea*, qui, dans cette région, et plus précisément dans ce château, permet l'élaboration d'un breuvage divin à la robe or dont le nom rayonne de Moscou à Washington, en passant par Séoul, Madrid, Londres, Hong Kong, Tokyo...

À l'automne, si au brouillard matinal succèdent des après-midi ensoleillés et un léger vent d'est, les vendangeurs arpentent les cent hectares du vignoble à la recherche des grains de Sémillon et de Sauvignon attaqués par cette pourriture noble qui y concentre le sucre et les sucres.

Les baies au bon degré sont coupées avec un petit sécateur effilé afin de ne pas blesser les raisins qui doivent encore attendre.

C'est en moyenne six fois qu'il leur faudra parcourir les mêmes parcelles, se pencher sur les mêmes pieds, au cours de ces vendanges par « tries » successives pratiquées ici depuis le xix^e siècle.

Une fois transportés au chai, les raisins sont rapidement pressés. Les jus obtenus sont immédiatement logés en barriques de chêne neuves où se produit la fermentation.

C'est dans ces mêmes barriques que le vin poursuivra son élevage pendant les trente mois suivants, ponctué de soutirages et d'ouillages.

Depuis 1999, le groupe LVMH (Moët Hennessy - Louis Vuitton) est l'actionnaire majoritaire de cet unique Premier Cru Classé Supérieur en 1855 dont Pierre Lurton assure la gestion.