



Château d'Yquem



Chateau d'Yquem



Edita

FUNDACIÓN PARA LA CULTURA DEL VINO

Plaza del Perú, 1 - Esc. Izda. 1ºA

Tel.: 91 343 07 08

Fax: 91 343 07 09

fundacion@culturadelvino.org

www.culturadelvino.org

Presidente

Magín Raventós

Vicepresidente

Guillermo de Aranzábal

Gerente

Emilio Castro Medina

Redacción y coordinación

Lorenzo Martínez-Dueñas

Sandra García

Imágenes

- Michel Guillard. (*Yquem*. Richard Olney.)
- Alberto Coronado (Magic Circus)
- Château d'Yquem
- Iberimage

Documentación

- *Yquem*. Richard Olney. Ed. Flammarion. 2003
- *Les Vins de Bordeaux*. Gilbert Delos. Ed. Hatier. 1997
- *La morale d'Yquem*. Alexandre de Lur Saluces. *Entrevistas con Jean-Paul Kauffmann*. Ed. Grasset-Mollat. 1999
- *Enciclopedia de vinos y alcoholes de todos los países*. Alexis Lichine. Ed. Omega. 1987
- *Pourriture noble. Révolution dans les vins de Bordeaux*. William Echikson. Ed. Grasset. 2005

Diseño y maquetación

Magic Circus



Patronato de la Fundación

- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
- Bodegas Julián Chivite
- Bodegas Vega Sicilia
- Bodegas Codorníu
- Bodegas La Rioja Alta, S.A.
- Vinos de los Herederos del Marqués de Riscal

EL SABOR DE LOS GRANDES



Sauternes, el mito



de levaduras, ni la enotecnia más experimentada es capaz de conseguir nada sin el permiso de la tierra, de la viña, de la niebla, de la humedad y, por supuesto, sin el explícito conocimiento y la ineludible participación de los hongos locales.



Pero los sauternes no resultan diferentes del resto de los grandes míticos tan solo por ser blancos y dulces. Además de poseer estos dos rasgos diferenciadores, Sauternes otorga a sus hijos otro factor singular de distinción y éste, en el filo de la navaja biológica de las patologías más comunes y menos deseables en la vid: "la *botrytis*".

10

Porque los orgullosos sauternes, no contentos con no ser secos, ni rojos, ni tánicos, por si fuera poco, provienen, de mostos obtenidos, en su mayoría, de uvas podridas. ¡Sólo la naturaleza es capaz de conseguir retarse a sí misma y de ganar la partida con, aparentemente, todo en contra!

Porque Sauternes, su territorio, su viñedo, sus frutos y sus hombres, constituyen la más notable evidencia de la imprescindible alianza entre los más puros y primarios factores biológicos y el elemento humano con el que conviven.

*D*ulces y famosos

Nombres como D'YQUEM, LA TOUR BLANCHE, SUDUIRAUT, COUTET, CLIMENS, RIEUSSEC, GUIRAUD, RABAU-D-PROMIS, SIGALAS-RABAU-D, LAMOTHE-DESPUJOLS, LAMOTHE-GUIGNARD, DE MALLE, RAYMOND-LAFON, LES ROCHERS, FARGUES, DOISY-DAENE, CLOS HAUT-PEYRAGUEY, LAFAURIE PEYRAGUEY, FILHOT, GILLET y algunos más cuyas señas de identidad pertenecen a la historia, a las guías de vinos notables y a las cartas y listas de vinos de establecimientos reconocidos, son la representación de la zona de producción, los vinos más representativos, las referencias a las que los expertos y conocedores recurren para personalizar con productos concretos el marco de Sauternes.

Pero ¿son bien conocidos los vinos de Sauternes por la mayor parte del público? o dicho de otro modo ¿son los vinos de Sauternes, por su tipo y características sensoriales, objeto de demanda del gran público?

Un blanco entre tanto tinto



Al contrario de lo que ocurre en Borgoña, en la que “blancos y tintos” pugnan juntos y unidos para lograr los primeros puestos en la clasificación cualitativa por “crus”, “domaines” y “climats”, el marco bordelés (*Le Bordelais*) es mayoritariamente productor de vinos procedentes de variedades negras: Cabernet-sauvignon, Merlot, Malbec, Petit-verdot y Cabernet-franc.

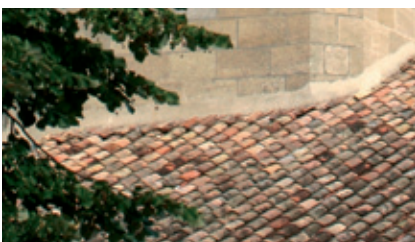


Si en las zonas de producción borgoñonas, las variedades negras y blancas más famosas del mundo –Pinot-noir y Chardonnay– coinciden en los viñedos de esta región y producen sus vinos en las mismas denominaciones de origen (A.O.C.), sin embargo el marco de Burdeos ha establecido tradicionalmente fronteras propias en sus diferentes viñedos en los que históricamente están separadas, en gran parte, las zonas de producción de vinos blancos y de vinos rojos.

Dejando aparte los vinos espumosos del marco bordelés, los llamados “Cremant-de-Bordeaux”, y limitándonos al tratamiento de los llamados “vinos tranquilos”, la mayor parte de los vinos por razón de sus variedades negras y blancas intervinientes en su vinificación y, en su consecuencia, la clasificación de los llamados blancos y tintos, coincide raramente en Burdeos en un mismo territorio de viñedo, aunque existen sus excepciones.



En la A.O.C. genérica “Bordeaux”, se incluyen vinos blancos elaborados con Sémillon, Muscadelle y minoritariamente Ugni Blanc y Colombard. Estos blancos de “Appellation Bordeaux Controlée” son elaborados y clasificados como blancos secos. En la misma y genérica A.O.C. “Bordeaux” también se incluyen, resultando mayoritarios, vinos tintos elaborados con las variedades negras Merlot, Cabernet-sauvignon y Cabernet-franc, las cuales intervienen también en los vinos clasificados como “Bordeaux Supérieurs”, A.O.C. también genérica, pero de mayor rango que “Bordeaux” y en la que sólo están clasificados vinos rojos.



Por si fuera poca esta incontestable mayoría de variedades negras y su consecuente producción de vinos rojos, dichas variedades también intervienen en la elaboración de burdeos rosados y claretes (“Appellation Bordeaux Rosé Controlée” y “Bordeaux Clairet”). Por el contrario, la región denominada “Entre-Deux-Mers” es exclusivamente productora de vinos blancos a partir mayoritariamente de Sémillon y en progresión descendente de Sauvignon-blanc, Ugni Blanc y Colombard.

La zona de “Premières Côtes de Bordeaux” alterna también la producción de tintos y blancos, con las variedades ya citadas.

De las denominaciones bordelesas de mayor calificación y en las que se dan cita los “Grands Crus”, tan sólo Graves alterna la elaboración de vinos blancos y tintos, si bien es mayoritaria la producción de estos últimos, destacando

Las señas de identidad de Sauternes

La mayor parte de las zonas de producción del marco bordelés tienen entre sí denominadores comunes y en muchos casos sus vinos resultan con características muy similares, hecha naturalmente la salvedad de las diferencias por zonas entre Médoc y Libournais, debiendo también significar la impronta y los sellos propios de cada château.

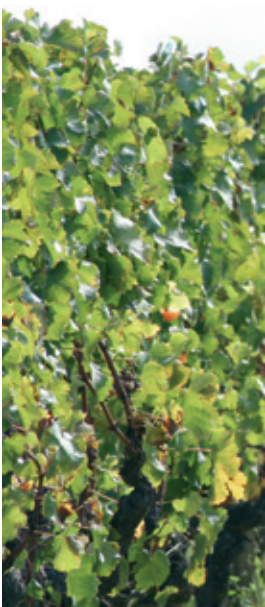
Pero el marco de los vinos licorosos es, sin duda, la zona de producción que tiene más señas de identidad propias y que constituye un marco único dentro del marco general, incluso con Loupiac y Sainte-Croix-du-Mont, primos hermanos de los sauternes y de los barsacs, existen más diferencias que similitudes ; lo cual se pone de manifiesto no sólo en los aspectos sensoriales sino fundamentalmente en las grandes diferencias de precios.

El llamado país de Sauternes está compuesto tan sólo por 2.200 hectáreas de viñedo situado en la ribera izquierda del Garona y aproximadamente a 40 kilómetros al sur de la ciudad de Burdeos.

14

Tan sólo cinco municipios pueden utilizar el nombre de Sauternes: Sauternes, Barsac, Fargues-de-Langon, Bommes y Preignac; con la salvedad de que los vinos del término municipal de Barsac pueden indistintamente y a decisión de la firma, utilizar en sus etiquetas la denominación Sauternes o en su caso Barsac.

Desde el punto de vista histórico, en la clasificación de "Grands Crus" realizada en 1855, con motivo de la Exposición Universal de París, se incluyeron en Sauternes 26 châteaux dentro de la clasificación de vinos blancos licorosos, clasificándose como Premier Cru Supérieur a Château d'Yquem, seguido de 11 Premiers Crus y 14 Secondes Crus, siendo estos los únicos vinos pertenecientes a esta clasificación histórica que no eran "vin rouge".



Clasificación de Grands Crus de 1855

CLASIFICACIÓN DE VINOS TINTOS

Premiers crus

	A.O.C.
Château HAUT-BRION	Graves
Château LAFITE-ROTHSCHILD	Pauillac
Château LATOUR	Pauillac
Château MARGAUX	Pauillac
Château MOUTON-ROTHSCHILD	Pauillac

Secondes crus

	A.O.C.
Château BRANE-CANTENAC	Margaux
Château COS-D'ESTOURNEL	Saint-Estèphe
Château DUCRU-BEAUCAILLOU	Saint-Julien
Château DURFORT-VIVENS	Margaux
Château GRUAUD-LAROSE	Saint-Julien
Château LASCOMBES	Margaux
Château LÉOVILLE-BARTON	Saint-Julien
Château LÉOVILLE-LAS-CASES	Saint-Julien
Château LÉOVILLE-POYFERRE	Saint-Julien
Château MONTROSE	Saint-Estèphe
Château PICHON-LONGUEVILLE	
BARON DE PICHON	Pauillac
Château PICHON-LONGUEVILLE	
COMTESSE DE LANLANDE	Pauillac
Château RAUZAN-SÉGLA	Margaux
Château RAUZAN-GASSIES	Margaux

Troisièmes Crus

	A.O.C.
Château BOYD-CANTENAC	Margaux
Château CALON-SÉGUR	Saint-Estèphe
Château CANTENAC-BROWN	Margaux
Château DESMIRAIL	Margaux
Château FERRIERE	Margaux
Château GISCOURS	Margaux
Château D'ISSAN	Margaux
Château KIRWAN	Margaux
Château LAGRANGE	Saint-Julien
Château LA LAGUNE	Haut-Médoc
Château LANGOA-BARTON	Saint-Julien
Château MALESCOT SAINT-EXUPÉRY	Margaux
Château MARQUIS D'ALESME-BECKER	Margaux
Château PALMER	Margaux

Quatrièmes Crus

	A.O.C.
Château BEYCHEVELLE	Saint-Julien
Château BRANAIRE-DUCRU	Saint-Julien
Château DUHART-MILON	Pauillac
Château LAFON-ROCHET	Saint-Estèphe
Château MARQUIS-DE-TERME	Margaux
Château POUGET	Margaux
Château PRIEURÉ-LICHINE	Margaux
Château SAINT-PIERRE	Saint-Julien
Château TALBOT	Saint-Julien
Château LA TOUR-CARNET	Haut-Médoc

Cinquièmes Crus

	A.O.C.
Château D'ARMAILHAC	Pauillac
Château BATAILLEY	Pauillac
Château BELGRAVE	Haut-Médoc
Château CAMENSAC	Haut-Médoc
Château CANTEMERLE	Haut-Médoc
Château CLERC-MILON	Pauillac
Château COS-LABORY	Saint-Estèphe
Château CROIZET-BAGES	Pauillac
Château DAUZAC	Margaux
Château GRAND-PUY-DUCASSE	Pauillac
Château GRAND-PUY-LACOSTE	Pauillac
Château HAUT-BAGES-LIBERAL	Pauillac
Château HAUT-BATAILLEY	Pauillac
Château LYNCH-BAGES	Pauillac
Château LYNCH-MOUSSAS	Pauillac
Château PEDESCLAUX	Pauillac
Château PONTET-CANET	Pauillac
Château DU TERTRE	Margaux

La influencia del río Cirón resulta determinante para el desarrollo de la *botrytis cinerea*, teniendo en cuenta que este pequeño río nace en las Landas y su cauce discurre a lo largo de zonas sombrías debido a la abundante vegetación que condiciona las bajas temperaturas de sus aguas, contribuyendo a la aparición de brumas durante el otoño en las primeras horas de la mañana y por el contrario favoreciendo altas temperaturas hacia el medio día como consecuencia de la luz solar. Esta alternancia de humedad y de sol consigue un importante efecto de evaporación, característica que resulta determinante en el microclima de la región, lo que hace posible y favorece la *botrytis cinerea*.

Este hongo microscópico, muy común en otras zonas de producción en las que degrada la calidad de los granos, ataca de manera muy diferente a la uva dentro del microclima que supone la zona de Sauternes. En primer lugar, se introduce en la baya y consume una parte del azúcar y de los ácidos que contiene el jugo, para después ir degradando de manera significativa la piel del grano, haciéndola permeable al agua. Así, el agua que contiene el zumo se evapora rápidamente produciendo una progresiva putrefacción de la uva y una gran concentración de los elementos que componen su jugo. Se trata de una transformación cualitativa de la uva, que recibe el nombre de “podredumbre noble” y que se produce de forma lenta e irregular en cada uno de los granos del racimo.

Es por ello que el momento de la vendimia y su peculiar forma de llevarla a cabo constituye otro de los elementos singulares del marco sauternais. En un acta del 15 de octubre de 1666, dirigida a François de Sauvage, arrendatario de Château d'Yquem, se estableció: “Para que no afecte a la reputación del vino, no podrá vendimiarse hasta que la uva no esté bien madurada; no siendo costumbre en Bommès y en Sauternes realizar la vendimia antes de aproximadamente la primera quincena de octubre”.

El desarrollo de la *botrytis cinerea* opera una reducción de volumen que al concentrar el jugo de la uva contenido en la pulpa aumenta la cantidad de azúcar en los granos.

El hongo ataca la piel del grano haciéndose cada vez más fino y frágil el pellejo de la uva hasta tomar su color a morado oscuro. Se dice entonces que el grano está “pourri plein” (plenamente enmohecido). Posteriormente tiene lugar una segunda etapa que es cuando el grano tiene un aspecto arrugado y seco, momento en el que se define como confitado, habiéndose así alcanzado el estado de podredumbre más característico, consiguiendo la calidad más óptima. No obstante, en un mismo racimo el desarrollo de la *botrytis* no es uniforme habiendo una parte de él con granos maduros, otra de granos plenamente enmohecidos y otra ya confitados o tostados.



En pocas palabras, *Botrytis cinerea* es un hongo ubicuo, de ciclo vital bastante simple, que ataca varios cultivos además de la vid y causa cada año muchas pérdidas en la agricultura. En la propia viña es capaz de provocar daños en cuanto las condiciones naturales le son algo favorables, es muy exigente en cuanto al grado higrométrico, con humedad alta y temperaturas suaves, por lo que evitar su desarrollo sobre las uvas es un reto difícil. Su progreso sobre uvas verdes, abiertas o cuando se produce una invasión masiva, provoca indefectiblemente mermas importantes, tanto en la calidad como en la cantidad de la vendimia, provocando además el desarrollo de una cantidad de otros hongos y microorganismos oportunistas sobre las uvas (*penicillium*, *aspergillus*, bacterias,...); estos accidentes se conocen como podredumbre ácida, gris o vulgar.

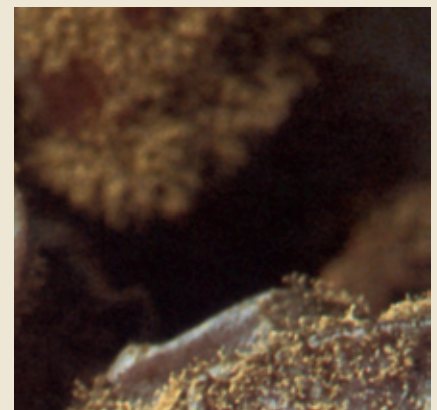
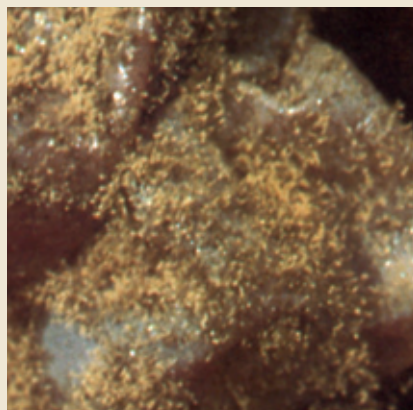
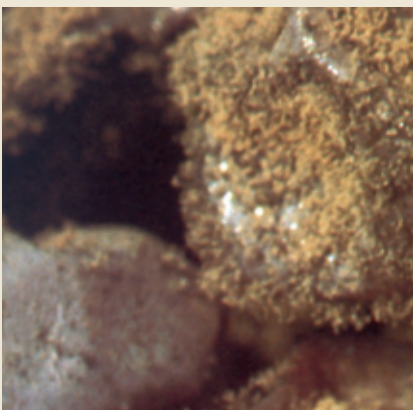
Sólo en condiciones muy específicas, se produce el deseado efecto de sobremaduración y concentración en las uvas por medio de la contribución de este hongo. Se tiene que desarrollar sobre uvas que hayan llegado a plena madurez, sanas y de una manera no masiva. Por medio de una infección primaria casi individual y bajo unas condiciones limitantes para el hongo se debe producir un desarrollo intermitentemente controlado de *Botrytis cinerea*. Estas condiciones consisten en ciclos relativamente cortos, diarios y casi semanales de aire húmedo y seco, que si bien permiten su desarrollo le impiden la invasión masiva del fruto.

Por las razones expuestas, el progreso de la podredumbre noble se produce de una manera más o menos rápida de un grano de uva a otro, por este motivo las vendimias de estos vinos se producen durante un periodo largo de tiempo (entre mes y medio y dos meses, según años y regiones) y tienen lugar mediante sucesivas selecciones (*tries*) que van recolectando sólo los granos de uva que se encuentran en el momento adecuado. Se llegan a obtener graduaciones glucométricas de 22/23° o más (esto es, las uvas tienen en el momento de la recogida una cantidad de azúcar capaz de producir un vino de 22/23 grados, si fermentasen en su totalidad).

20

Debido al efecto antibiótico de algunos subproductos aparecidos en los mostos, además del propio efecto limitante de las altas concentraciones de azúcares, la fermentación de estos mostos suelen ser bastante lenta y difícil. Los vinos paran de fermentar de manera casi natural hacia los 13.5-14° de alcohol por medio de un poco de frío.

Todos los factores brevemente enumerados aquí, hacen de estos vinos un producto único; cuya producción está limitada por su propio proceso y sus dificultades, además de por la especificidad y exigencia de las condiciones de cultivo. Esta excelencia se basa en un perfil aromático peculiar, raro: notas confitadas (confitura de melón, de naranja...), de fruta seca (orejón, ciruela seca...), de flores (acacia, tilo...), especiadas (canela, azafrán...), suelen estar presentes en estos vinos. Se trata, pues, de vinos muy exclusivos, generalmente muy largos y concentrados en boca debido a su reducido rendimiento, que además suelen tener una capacidad de envejecimiento en botella poco menos que ilimitada, lo que hace que algunas botellas de estos vinos se consideren míticas.



concentrado por sucesivos prensados. La primera prensada exprime de un 70 a un 80 por ciento del mosto y constituye la de mejor calidad organoléptica, pero no es la que posee mayor riqueza en azúcares. La segunda prensada tiene un rendimiento de entre el 10 y el 25 por ciento del volumen total, según la fuerza y el tiempo del prensado. La tercera prensada es la más rica en azúcares.

La fermentación, que se realiza en barricas o en depósitos de acero inoxidable, es muy lenta debido a la concentración de azúcares en los mostos, lo cual contribuye a ralentizar la acción de las levaduras, prolongándose el proceso fermentativo en muchos casos hasta más de un mes. Al llegar a determinado grado alcohólico, la fermentación se detiene por sí sola con la natural concentración de azúcares en el vino.

La crianza se realiza en barricas de roble francés aproximadamente durante 18 meses, debiéndose tener en cuenta que en el caso de estos vinos está comprobado históricamente la importancia y la necesidad de la llamada crianza reductora, con lo cual el tiempo de botellero resulta imprescindible, ya que favorece la finura del vino, que ,en condiciones de estabilidad adecuada, a determinado grado de temperatura constante y con cierto grado de humedad, puede ser casi eterno, sobre todo en aquellos casos de los vinos embotellados en mágnum. El equilibrio de los sauternes y su longevidad, vienen marcados por un trinomio característico que actúa como conservante: alcohol-acidez- azúcar.



Mieles y oros

El grano confitado se muestra en la boca. La densidad del azúcar se torna mielosa y vivaz gracias a la acidez del vino. El hueso y la piel de melocotón se buscan con la lengua sin hallarse. La entrada de aire en la cavidad bucal recuerda en vía retronasal el inconfundible olor de la ropa blanca tendida al sol y recién lavada. Los aromas de lavanda (espliego) y las notas cítricas del vino conjugan aromas florales y frescor. Su textura recuerda al dulce de membrillo aromatizado con limón y canela y en algunos casos al etéreo y voluptuoso algodón de feria. Es de los vinos con mayor peso en boca, también de los que tienen mayor retrogusto y caudalía. Un vino para soñar, pero que hace perceptible una realidad placentera. Desde que comienza a llenarse la primera copa, los tonos refulgentes del dorado líquido alertan de lo escaso del mismo y tientan la codicia del bebedor. La consabida longevidad de los sauternes parece estar en proporción directa a lo escaso de los mismos, no sólo por el contado número de botellas existentes, sino, más que nada, por la obligada y forzada lentitud de envejecimiento que el vino ha de lograr en la botella. Cincuenta, sesenta, setenta años... no son suficientes ni siquiera para empezar a apuntar el final de la madurez de un sauternes. Son vinos estos que duran más que los hombres, lo cual obliga al hombre a dar sobrada y rápida cuenta del vino.

Jquem, el eterno dorado



Château d'Yquem es un puro concepto. Toda una filosofía del paso del tiempo. Una historia difícil de determinar en sus orígenes, en sus inicios cronológicos, incluso en el protagonismo de los personajes y de las familias que han intervenido en su formación, en su desarrollo y, naturalmente, en su reciente transformación.

Desde la entrada de la actual firma propietaria en el universo de Yquem, algunos cambios se han operado, obligada y naturalmente, en lo que pudiéramos llamar la estructura empresarial. La adquisición en 1999 de Château d'Yquem por el Grupo L.V.M. H. (Louis Vuitton Moët Hennesy) marca históricamente "un cambio de manos", aunque de ninguna manera, un cambio de rumbo. Digamos que la línea dinástica se ha interrumpido. Pero ¿es que se ha dejado de interrumpir alguna vez desde que se conoce la existencia de Yquem?

Quizá la mayor parte de los conocedores de Yquem, interesados por su historia, asocian el dominio, de manera exclusiva, a la familia Lur-Saluces; los más jóvenes a la persona del conde Alexander de Lur-Saluces y los no tan jóvenes al marqués Bertrand de Lur-Saluces, "maître" de Yquem durante más de medio siglo, justo hasta su fallecimiento en 1968.

24 Conocido en los medios bordeleses y vitivinícolas como "el marqués", Bertrand de Lur-Saluces, nacido en 1888, ha sido definido como "uno de los monstruos sagrados del teatro vitícola del siglo XX" y uno de los impulsores de la "mise en bouteille au château" –condición obligada para los "Crus" bordeleses– ostentando la presidencia de la Unión des Crus Classés de la Gironde desde su creación en 1927 hasta, prácticamente, su fallecimiento. A la muerte del marqués, le sucedió su sobrino Alexandre de Lur-Saluces, el último conocido de su familia, –ejerciendo



Honorè, ya de Lur-Saluces y heredero del título de conde de Uza. El nieto de Honoré de Lur-Saluces, Eutrope-Alexandre, al desposarse con Jeanne de Malle adquiere el Château de Malle en 1702.

Pero la unión de los apellidos “Lur-Saluces” no llevó aparejada, en un primer momento, la propiedad de Yquem; ya que no fue hasta 1785 cuando esto se produce.

Louis-Amédee de Lur Saluces (1761-1788) biznieto de Eutrope-Alexandre (1672-1754) se desposa el 6 de junio de 1785 con Françoise-Joséphine de Sauvage d'Yquem (1768-1851), aportando ésta Yquem como dote; uniéndose así el château a las otras propiedades de la familia Lur-Saluces: Fargues, Malle y Suau, continuando la unión matrimonial-patrimonial durante el S. XIX con los châteaux de Coutet y Filhot, como consecuencia de la unión en 1807 del marqués Antoine-Marie de Lur Saluces (1786-1823) con Marie-Genevieve de Filhot, propietaria de los châteaux Filhot en Sauternes y Piada y Coutet, en Barsac.

Después de este sintético recorrido, mínima parte de la historia de Yquem y minúsculo –aunque no anecdótico– exponente de la atracción por las familias de los dominios del marco de Sauternes, no resulta injusta, ni tampoco desviada de la realidad, la interpretación de que Yquem, como la materia, ni se crea ni se destruye, sino que sencillamente se transforma. Porque Yquem, como la historia de el Sauternais, de la Gironde, de Aquitania y de la Francia galo-romana, monarquía, revolucionaria y republicana, va incorporando a su cada vez más amplia y compleja identidad, todos aquellos elementos biológicos, patrimoniales y culturales que los hombres y las familias y los patrimonios, han ido aportando a través del tiempo.

Cuando los sarmientos se queman en el viñedo de Yquem, el humo que surge de sus cepas en pleno invierno, se entremezcla con la bruma otoñal aportada por el Cirón y que precede en la mañana al caliente y luminoso sol del medio día. Esta bruma del Sauternais de siempre, fue durante tres siglos hermana de la neblina londinense y sólo por la fuerza de las armas adquirió nuevamente su origen francés. La batalla de Castillón puso fin al dominio trisecular de la corona de Inglaterra, surgido a partir del matrimonio de Leonor de Aquitania con Enrique Plantagenet, conde de Anjou y rey de Inglaterra. Leonor aportó como dote el territorio Gascón y la región de Burdeos. Los tres siglos de dominio inglés en Burdeos no adquirieron, permanentemente, tinte de invasión, precisamente por la beneficiosa influencia inglesa que tuvieron comercialmente los vinos del marco. La fuerza de las armas y el poder del dinero, no siempre han de perjudicar el objeto de la conquista.

Precisamente en el caso de Yquem –tan codiciado, como prestigiado– salvo la retirada hace escasas fechas de las personales pertenencias de Lur-Saluces del hall del château, de varias monturas de amazonas, alguna prenda de cabeza militar y apenas un conjunto de sables ociosos que difícilmente representaban,



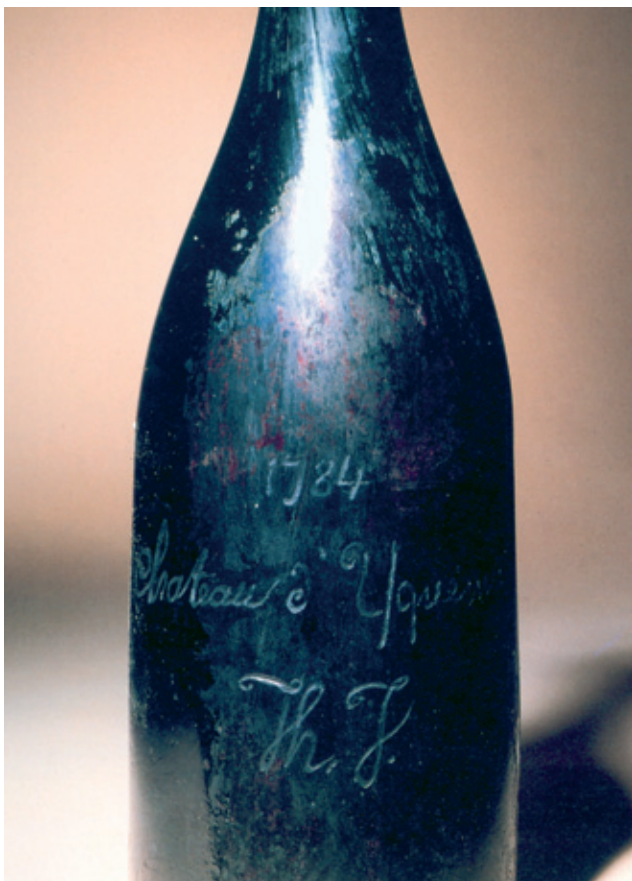
Thomas Jefferson, en su día embajador de EE.UU en Versalles y posteriormente presidente de EE.UU, pretendió realizar una cata para George Washington, para lo cual solicitó 360 botellas de Yquem a la casa y también, en el mismo pedido, 120 para él mismo. Declarando, el histórico norteamericano –fiel y sensible admirador de Burdeos– que para él la mejor cosecha fue la de 1784, desde 1779. Aunque la mayor parte de las críticas consideran esta afirmación exagerada, ya que también valoran las de 1783, 1785 y 1786 de esa época. Pero ¿pueden hoy adquirirse y beberse cosechas de Yquem de hace siglos?

Según el último listado de “La maison de Sauternes” en la misma localidad de Sauternes, sus tarifas sólo expresan Yquem de 1987, 1995, 1997, 1999, 2001 y 2002, por cierto a precios exageradamente tentadores: ¡1983, 590 euros!

Sin embargo, en comercios y restaurantes concretos y naturalmente de reconocido prestigio y suficiente conocimiento, pueden verse de Yquem cosechas y precios muy interesantes y también, con mayor o menor oportunidad de adquisición, dependiendo siempre del propio comprador: 1806/100.000 euros, 1883/9.100 euros, 1891/11.900 euros, 1902/9.100 euros.

28

Aparte de las muestras y existencias presentes en establecimientos públicos, los coleccionistas especializados poseen cosechas excepcionales que, en contadas ocasiones, llegan a compartir.



Château d'Yquem

Cosecha 1920 Bl. 0,75	5.575,00 euros
Cosecha 1947 Bl. 0,75	2.750,00 euros
Cosecha 1967 Bl. 0,75	1.695,00 euros
Cosecha 1975 Bl. 0,75	875,00 euros
Cosecha 1994 Bl. 1,5	455,00 euros
Cosecha 1995 Bl. 1,5	504,00 euros

Alexandre, continuó la saga familiar y mantuvo, en el seno de los Lur-Saluces, todo el contenido tradicional que le cedió su tío Bertrand, quién, sin duda, fue quien más tiempo desempeñó la dirección de Yquem y quien también desarrolló mayor actividad personal y profesional tanto social como en el sector.

Pero, la llegada de la familia Lur-Saluces en 1785 a Yquem y su continuidad durante más de tres siglos, más la incorporación de las otras propiedades antes expresadas y, sobre todo, el poder ejercido desde Yquem en el negocio bordelés, no ha podido mantenerse en las mismas manos familiares, por las mismas razones históricas y circunstancias económicas sucedidas a la mayor parte de las casas seculares en manos de familias, de lo que dan permanente testimonio las continuas operaciones que se producen en el sector y con mayor trascendencia y efecto en el ámbito del vino en Europa.

Sin embargo, en el caso de la adquisición de Yquem por el grupo L.V.M.H., más que una enajenación –sino fuera por el capital desembolsado por la firma– debería hablarse de una sucesión. Porque aparte de las iniciativas propiamente mercantiles, el respeto del actual propietario por Yquem y su perceptible sensibilización por todo su valor, aseguran, esperamos que también secularmente, el mantenimiento y el desarrollo de todo lo que Yquem representa.



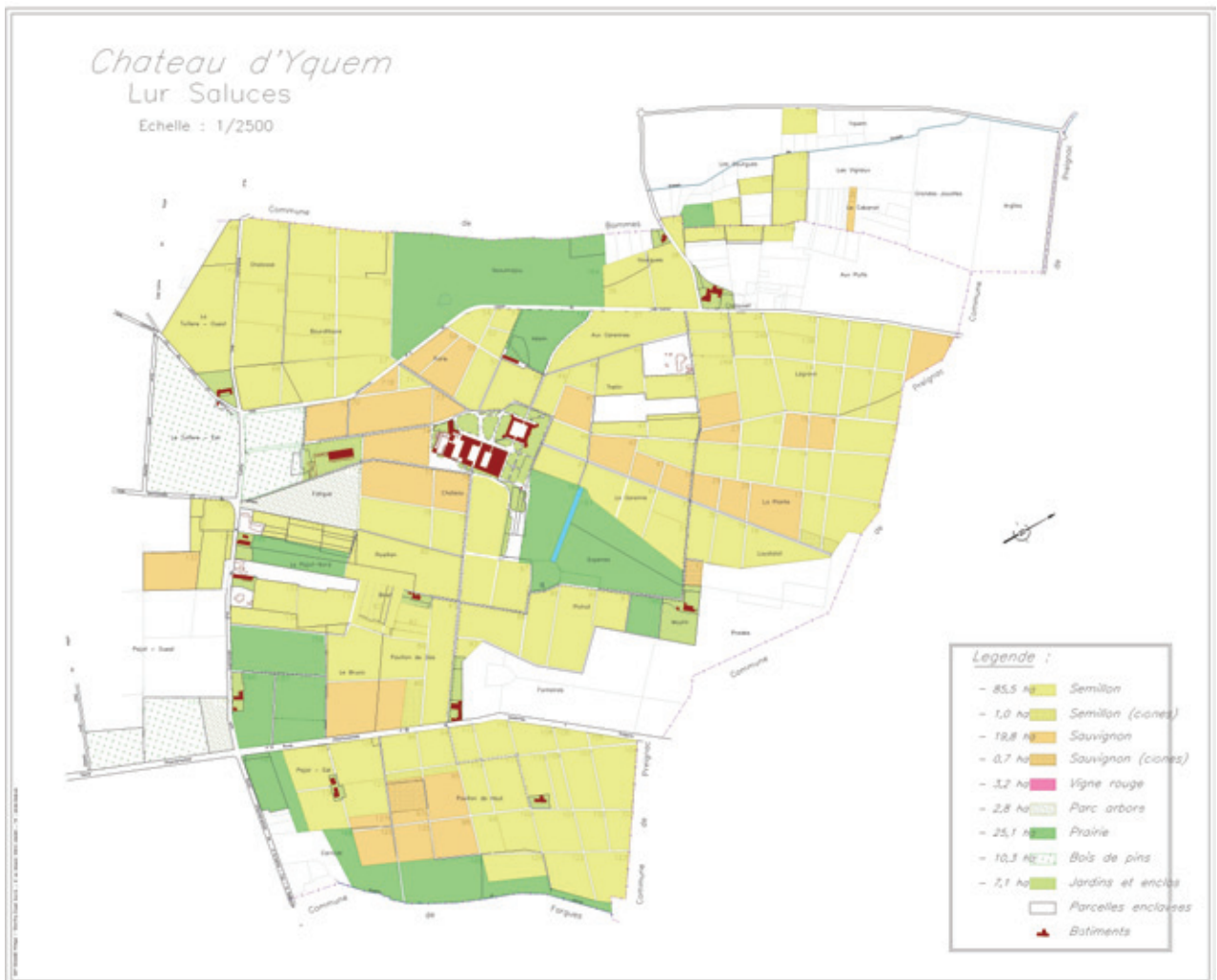
*Laurent de Sauvage,
padre de Françoise-Joséphine.*



Eutrope-Alexandre de Lur Saluces.

El viñedo de Yquem –poco más de 100 ha. en producción– es el auténtico valor; incuestionablemente, dado que la singularidad del vino proviene directamente e insustituiblemente de las características de los frutos, con sus correspondientes variables según cosechas.

Como ocurre en todos los casos de los vinos históricos, quizá lo menos importante en Yquem sea la elaboración propiamente dicha. Porque, tal como ocurre con los vinos históricos, el método de elaboración del vino de Yquem en realidad no existe. Resultaría una rotunda simplicidad interesarse por la vinificación del vino de esta firma. ¿Por qué? Pues sencillamente porque el vino, en este caso, se hace solo; porque las levaduras hacen su trabajo autónomamente y con grandes dificultades; porque el proceso de fermentación es más laborioso que habitualmente y porque el confitado de la uva es en realidad el elemento decisor y determinante de la vinificación, decidiendo desde el principio las características gustativas del vino; lo cual muy posiblemente se decide 50 ó 60 años antes de que el vino alcance su madurez más óptima.



Esta particularidad climatológica es esencial porque permite por si sola que la famosa y temida *Botrytis Cinerea*, hongo parasitario de la viña conocido como podredumbre gris evolucione de distinta forma y se transforme allí en la podredumbre noble. Este es, sin duda, el gran secreto de Sauternes. Si evoluciona bien, el hongo contamina la baya, tornándose en un color marrón y posteriormente al invadir la pulpa transforma sus aromas. La piel del grano se convierte entonces en permeable, lo que permite una intensa evaporación y el azúcar se concentra en el interior para alcanzar niveles muy superiores a la maduración normal, de 18 a 30° de alcohol potencial y de 300 a 600 gramos de azúcar por litro. Sólo los granos confitados serán recolectados.

La reducida zona de influencia de este microclima queda de manifiesto por la concentración en una superficie de 20 kms de un lado al otro del Garona de todas las A.O.C. de vinos licorosos o “*mœlleuses*” de Burdeos. El agrupamiento en un radio de 2 kms. alrededor de Yquem, único *Premier Cru Supérieur*, confirma la localización en este punto del epicentro del complejo agroclimático que favorece el desarrollo de la podredumbre noble.

Equilibrio mágico, pero también muy frágil, porque el óptimo desarrollo de la podredumbre noble está expuesto al más mínimo riesgo y al azar que supone este microclima. Así, si el tiempo es un poco más seco de lo normal la contaminación del hongo se para o si hay un poco más de agua cesa la concentración, sin olvidar la amenaza de las otras podredumbres que pueden llegar a arruinar completamente la uva. Se trata, por tanto, de un enorme riesgo que se ve reflejado en los mínimos rendimientos, que en el caso de Yquem ronda los 8 ó 9 hl. por hectárea, habiendo años en los que nos se llega a producir el vino por no cumplir los requisitos de calidad necesarios.



En Yquem, para conseguir una mejora genética continua del viñedo, se eligen las mejores cepas –perfectamente sanas, pero sin ser muy productivas ni muy vigorosas– en el momento de la vendimia y son marcadas para ser utilizadas eventualmente como injertos; posteriormente durante la poda de invierno, se utilizarán los sarmientos de las viñas marcadas con el fin de conseguir los mejores resultados en años venideros.

Graves, apunta Jefferson, debido a la pobreza del suelo, pero muy poco, porque la ventaja de abonar afectará a la calidad del vino". Se pensaba, como en la actualidad, que la viña debía sufrir para dar lo mejor de sí misma; se trata, no obstante, de un ser vivo que requiere un mínimo de alimentación.

En el antiguo sistema de plantación no existía una separación entre los dos varietales, de modo que las viñas estaban dispuestas en filas o rangos alternativos, dobles y simples, en los por cada pie de Sauvignon había cuatro de Sémillon. No fue hasta finales de la última guerra mundial cuando se realizó una división de las cepas de Sémillon y Sauvignon-blanc en plantaciones separadas. En una plantación mixta era imposible aprovechar plenamente las características particulares de la Sauvignon. Dado que este varietal es menos resistente al "oidium" y que brota y florece más tarde que el Sémillon, era evidente que las dos variedades ganarían si fueran tratadas de forma diferente y en épocas diferentes; además se adaptaban mejor a porta-injertos diferentes y exigían una poda distinta. Mientras que la Sémillon debe ser más o menos integralmente contaminada o invadida por la *botrytis* antes de ser recogida, ahora se prefiere que la Sauvignon esté muy madura –pero sin estar podrida– con el fin de que esta uva, muy afrutada, aporte cierto frescor al vino; en definitiva, se consigue un mejor control del equilibrio del vino si se recogen y se vinifican separadamente los dos varietales.

36

Una poda radical, un abonado escaso y un predominio de las viñas viejas, asociados a los mayores privilegios que aportan la situación y las estructuras de los suelos, todo un conjunto de factores que pone de manifiesto las excelencias de una producción limitada. Comparadas con las viñas vigorosas, verdes y exuberantes que están más allá de sus limitaciones, las viñas de Yquem presentan una exhuberancia media. Las pocas uvas que soportan sus viñas maduran antes, con una tasa de azúcar más elevada, un sabor más intenso y mucha más complejidad de esencias aromáticas que en la mayor parte de los viñedos de los alrededores.



De cómo el vino se hace

De la viña, a las puertas de la bodega, suele transcurrir como máximo una hora; la uva se transporta de forma cuidadosa respetando la fragilidad de las bayas sobremaduradas. Esta premura se realiza teniendo en cuenta su textura y fragilidad. En Yquem se realizan cuatro prensadas y, al revés de lo que sucede en los casos de otros vinos blancos, la presencia de azúcar en el mosto y su calidad va creciendo con el paso del tiempo y la presión.

La primera prensada da un 75 por ciento del zumo, con 19° de alcohol potencial; la segunda representa un 15 por ciento de jugo, a 21° de alcohol aproximadamente; la tercera puede alcanzar hasta los 25°; el llamado "gâteau" (pastel) es entonces desmenuzado, desgranado y se pone en una prensa vertical que terminará de desecarlo. El conjunto se mezcla antes de llevar el vino a la barrica. Según el volumen de la cosecha, se utilizan prensas verticales de escasa capacidad (no se pueden producir más de 3 barricas al día) o bien neumáticas cuando la cantidad de podredumbre noble es más importante. Las barricas son evidentemente de roble, tradicionales, siempre nuevas, de la mejor madera, procedentes de los bosques del centroeste de Francia.

La fermentación se realiza en bodega a temperatura controlada y siempre en barricas de roble, consiguiendo un perfecto control de esta fase, la más delicada y también la más misteriosa en el proceso de elaboración del vino. Cada barrica está identificada y los lotes son examinados todos los días por el propio laboratorio del "château" con el fin de controlar todos los parámetros analíticos de la fermentación. Con los mostos más activos, no suelen pasar más de dos semanas; con los más lentos, la fermentación puede durar hasta 6 semanas.

Una vez que ha finalizado prácticamente el burbujeo de las levaduras, de manera natural, se para la fermentación. El grado de alcohol esperado varía entre los 12,5° y los 14,5°, según la riqueza inicial del mosto y el tipo de vendimia, con una media deseada de 13,5° y con un azúcar residual (no transformado) de 125 g/l aproximadamente.





“Y” 2000

Un gran éxito, digno de su prestigiosa añada

Dada la perfecta y temprana maduración de algunas Sauvignon-blanc en 2000, recogimos algunos racimos en fechas tan tempranas como el 12 y 13 de septiembre.

Los aromas y sabores estaban muy por encima de la media, como también lo estaban los niveles de azúcar, con un alcohol potencial de 14,5°. Empezamos a vendimiar Sémillon el 14. Esta variedad ayudó a equilibrar el vino y a restarle cierta opulencia. Durante las semanas siguientes nos concentramos en producir Château d'Yquem, así que no fue hasta el 5 de octubre, entre la primera y la segunda pasada de recolección para el sauternes, que volvimos a recoger fruta para producir “Y”. Esto nos permitió alcanzar la paridad entre las dos variedades, gracias a una Sémillon en su punto justo de maduración, recogida en parcelas de arcilla de maduración tardía.

El primer lote de “Ygrec” fue tremendamente fresco y afrutado, mientras que el segundo le añadió el cuerpo y la riqueza característicos de este vino.

NOTAS DE CATA DEL EQUIPO DE YQUEM

Precioso color dorado pálido.

Nariz intensa y marcadamente compleja con matices de fruta muy madura, casi confitada, acompañados por aromas frescos de cítricos, menta y florales. Complementados por tostados, vainilla y aromas de barricas de roble. Este vino empieza muy fresco y aromático antes de coger cuerpo en el paladar. El roble está presente una vez más, pero de una forma discreta y bien integrada. Un vino redondo y con mucho cuerpo. Con un retrogusto largo y refinado, que augura un buen envejecimiento.



Alcohol :	13,86% Vol
Azúcar residual:	8,9 g/l
Acidez total:	3,75g/LH ₂ SO ₄
SO ₂ total:	185mg/l
Extracto seco:	29,2 g/l
Fecha:	11/04/02



Château d'Yquem 2001

CONDICIONES CLIMÁTICAS

2001 empezó de forma muy similar a como acabó el año anterior, con fuertes lluvias. Para cuando llegó abril, las lluvias acumuladas durante el invierno habían alcanzado récords históricos: en seis meses cayó el equivalente a un año normal. Afortunadamente la naturaleza se calmó en mayo y las precipitaciones fueron prácticamente normales hasta finales de agosto. Las vides florecieron gracias al razonable calor que marcó la temporada de crecimiento y a unas temperaturas mínimas bastante altas. Estas condiciones explican la temprana maduración de la cosecha de 2001.

La primera mitad de septiembre fue muy seca y soleada, pero sorprendentemente fresca. La uva siguió madurando lentamente y manteniendo una buena acidez, sin tener que enfrentarse a ninguna de las olas de calor de final de verano que marcaron la década anterior.

CONDICIONES DURANTE LA VENDIMIA

Gracias a la maduración temprana y a las lloviznas de principios de septiembre, el 18 y 19 de septiembre fue posible empezar a recoger uva con niveles de azúcar muy altos en mitad de la finca. En ese momento cayeron otros 30 mm de lluvia que dispararon el desarrollo de la *Botrytis cinerea*, y la primera pasada de recolección pudo completarse el 27 y 28 de septiembre.

Todo estaba seco de nuevo para el 1 de octubre y la vendimia empezó en serio dado que las uvas habían alcanzado un 20% de alcohol potencial.

El 10 de octubre surgieron las prisas y las uvas se recogieron en cuanto estaba lista cada parcela, antes de que los niveles de azúcar fueran demasiado altos. Para ello se utilizó todo el equipo necesario y se emplazaron muchos recolectores para asegurarse que las uvas se vendimiaran en su momento álgido. Una semana de lluvias interrumpió la vendimia en torno al 20 de octubre.

El final de la cuarta pasada y principio de la quinta tuvieron lugar después del 23 de octubre. Aunque los niveles de azúcar fueron muy altos, estas partidas no se utilizaron en la mezcla final.

NOTAS DE CATA DEL EQUIPO DE YQUEM

Precioso color dorado brillante. Buqué concentrado de fruta madura (ciruela mirabelle, albaricoque y mango) y seca (higo, pasas y membrillo), siguen matices de frutas blancas (pera y melocotón de viña) y notas especiadas (azafrán, curry, aromas tostados, menta fresca y eucalipto). El buqué de esta cosecha tiene una sutileza poco común que sólo puede aumentar con los años.

El vino empieza suntuoso al paladar, con un volumen y cuerpo poco habituales. Tremendamente suave y bien estructurado, produce una intensa sensación de placer cuyas palabras clave son equilibrio, opulencia y refinamiento. Muy pocas veces hemos asistido a tal encarnación de la perfección en la historia de Château d'Yquem. El retrogusto dura eternamente, repitiendo hasta el infinito todas las sensaciones experimentadas hasta ese momento. Después de experimentar este placer único, uno sólo ansía volver a adentrarse en el extraordinario mundo del Yquem 2001.



Alcohol : 13,60% Vol
Azúcar residual: 150g/l
Acidez total: 4,55g/LH ₂ SO ₄
SO ₂ total: 349mg/l
Extracto seco: 203 g/l
Fecha: 08/07/05

Château d'Yquem 1997

LA AÑADA DE 1997 EN CHATEAU D'YQUEM

Del 4 de septiembre en adelante, las uvas empezaron a alcanzar unos niveles de alcohol potencial de 20°, y empezamos a recolectar una de las cosechas más tempranas de la historia.

Las altas temperaturas, los vientos del este y la ausencia total de lluvias permitieron que pasásemos por las viñas cuatro veces antes del 10 de octubre.

Aún así, la vendimia no fue fácil. El calor provocó una invasión de moscas, que dañaron las uvas y agriaron algunas. Los recolectores tuvieron que poner especial atención para descartar las uvas de calidad inferior.

Las lloviznas del 10 y 11 de octubre dieron nuevos bríos a la podredumbre noble, y el buen tiempo que siguió nos permitió pasar por las viñas una quinta y sexta vez.

Las últimas uvas se recogieron a principios de noviembre, cerrando una cosecha muy larga y prolongada en el tiempo (dos meses y 32 días de trabajo).

Esta cosecha abundante y muy concentrada es muy prometedora. Debería de tener una complejidad extraordinaria. Los factores climáticos clave fueron los siguientes:

- Sequedad excesiva en primavera y otoño.
- Floración del 5 de mayo al 15 de junio.
- Fuertes lluvias en junio.
- Calor tropical en agosto.
- Maduración y botrytización de finales de agosto a principios de noviembre.
- Las temperaturas durante la vendimia oscilaron entre los 30° C del 30 de septiembre a los -3° C del 31 de octubre.

Este año fue particularmente importante, lo que permitió que las hojas de la vid estuvieran en perfectas condiciones y que los recolectores fueran muy selectivos. De hecho, fue esencial para el correcto desarrollo de las uvas que éstas fueran seguidas con detenimiento desde agosto hasta noviembre.

NOTAS DE CATA DEL EQUIPO DE YQUEM

Color amarillo dorado, particularmente brillante. La nariz todavía tiene que abrirse. Aún así, pueden distinguirse los comienzos de un buqué de una complejidad tremenda.

Ahora mismo dominan las notas de miel, mandarina y galleta de jengibre. Todavía cerrado al paladar, pero con un claro potencial de envejecimiento. De una sutileza increíble, con una combinación perfecta de dulzura y frescura. El largo retrogusto le presagia una vida larga. Lo apropiado sería conservar en bodega este extraordinario vino durante varios años.

Cata 16/09/03



Alcohol : 13,90% Vol
Azúcar residual: 120g/l
Acidez total: 4,80g/LH ₂ SO ₄
SO ₂ total: 326mg/l
Extracto seco: 171,3 g/l
Fecha: 11/04/02

Château d'Yquem 1996

LA AÑADA DE 1996 EN CHATEAU D'YQUEM

No cayó una sola gota de lluvia en las primeras tres semanas de septiembre y el tiempo fue bastante fresco en este período. Las uvas maduraron despacio y por completo durante este período, y el nivel de acidez se mantuvo estable en líneas generales. Las uvas estaban en perfectas condiciones, libres de cualquier podredumbre prematura gracias al frío invierno.

Ante el pronóstico de lluvia, vendimiamos el 16 y 17 de septiembre algunas uvas de maduración temprana. Resultó ser una decisión acertada porque, en efecto, empezó a llover y no paró hasta el 2 de octubre.

Esta lluvia trajo consigo un ataque de *botrytis*, generalizado y homogéneo, que afectó a las uvas cuya piel se había endurecido con la sequía y el frío.

La cosecha empezó realmente con la primera pasada de recolección, del 3 al 9 de octubre, la segunda pasada empezó el 7, y la tercera el 11. El tiempo se mantuvo fresco y seco, lo que permitió que la *botrytis* se desarrollara de forma regular, exigiendo una pasada de recolección cada 4-5 días por parcelas, según su diferente grado de maduración.

Gracias a una meteorología contenida –de hecho, el tiempo fue intachable: no forzó a las uvas en ningún sentido– la vendimia de 1996 fue de libro, con pasadas de recolección muy largas (la segunda y tercera duraron tres semanas, y la cuarta y la quinta dos) que se producían al mismo tiempo (hasta en 10 ocasiones estrujamos, en un mismo día, uva procedente de 4 ó 5 pasadas diferentes).

La vendimia acabó el atardecer del 24 de octubre.

La condición de la uva fue particularmente buena ese año, con representación de todas las parcelas de Yquem, uvas botrytizadas de una pureza poco común, afectadas por lo que se conoce como "podredumbre saludable".

NOTAS DE CATA DEL EQUIPO DE CHATEAU D'YQUEM

Precioso color amarillo dorado.

Nariz concentrada y de una pureza incomparable. Clásicos aromas frutales (albaricoque, higo y membrillo) además de marcadas notas cítricas (pomelo). El buqué es también bastante floral, algo típico de Yquem. Tiene notas de roble (vainilla y algo de tostado) que completan la gama de fragancias. El buqué es, a la vez, muy sutil y muy elegante.

En boca, el vino empieza muy redondo y dulce. A estas impresiones les sigue una inmediata sensación de equilibrio y pureza. Es un clásico Yquem. No le sobra nada, nada resulta agresivo, pero el vino sigue teniendo muchísimo carácter y un largo retrogusto. Es un vino extremadamente atractivo desde ya, pero su potencial de envejecimiento es prácticamente ilimitado.

Este vino tiene un futuro brillante y será un claro punto de referencia para la casa: un gran clásico.

Cata: 21111/01



Alcohol : 13,89% Vol
Azúcar residual: 122g/l
Acidez total: 4,35g/LH ₂ SO ₄
SO ₂ total: 345mg/l
Extracto seco: 173,4 g/l
Fecha: 22/11/01

Château d'Yquem 1988

CONDICIONES CLIMÁTICAS Y SUS EFECTOS EN LAS VIDES

Invierno

El invierno 1987 – 1988 fue muy suave y lluvioso.

Primavera

Las lluvias continuaron e incluso hubo inundaciones.

Verano

De mediados de junio en adelante, la lluvia dio paso a una situación próxima a la sequía que duró varios meses. La floración se dio bajo condiciones muy favorables, que continuaron hasta el final de la temporada de crecimiento.

Vendimia

Las uvas estaban maduras el 25 de septiembre. Los inicios de septiembre fueron muy calurosos, lo que impidió que la *botrytis* se desarrollase completamente.

LA VENDIMIA DE 1988 EN CHATEAU D'YQUEM

La primera pasada de recolección empezó el 29 de septiembre y acabó dos días más tarde. El calor intenso obligó a retrasar la segunda pasada hasta el 17 de octubre. Ésta acabó el 22 de octubre.

Aunque el clima no fue demasiado propicio para el desarrollo de la *botrytis*, las uvas alcanzaron pronto un nivel muy alto de riqueza y concentración. La tercera pasada empezó el 24 de octubre y acabó el 29. La cantidad de uva fue muy abundante.

La cuarta pasada de recolección empezó el 2 de noviembre, y aunó cantidad y calidad (la cantidad diaria de uva vendimiada estuvo a punto de batir todos los récords anteriores).

Aunque las siguientes dos pasadas (la primera del 7 al 10 de noviembre, y la segunda del 14 al 16 del mismo mes) fueron bastante tardías, nos permitieron recolectar una uva botrytizada con un perfecto punto de maduración. Fue un excelente broche final para la vendimia de 1988 en Château d'Yquem.

1988 fue un año poco común, porque el tiempo seco hizo que la *botrytis* se desarrollara muy lentamente. Aún así, la podredumbre noble avanzó de forma uniforme y consistente, y la uva de cada una de las seis pasadas alcanzó una calidad altísima.

NOTAS DE CATA DEL EQUIPO YQUEM

De color dorado, ligeramente ambarino. Voluptuosas fragancias florales (tilo, madreselva, etc.) con intensos aromas de fruta confitada (membrillo, orejones, higos secos y pasas) además de notas más especiadas como el azafrán o la nuez moscada. Este sutil buqué es tan intenso que apartar la nariz de la copa es todo un reto. ¡Pero, también hay que probarlo! Maravilla de las maravillas, en boca las sensaciones están en perfecta armonía con la complejidad de la nariz, revelando una gran textura aterciopelada, equilibrio y elegancia. Este vino es una auténtica delicia, y todavía puede mejorar con el tiempo.

Catado el 18/12/2003



Alcohol : 13,95% Vol
Azúcar residual: 121 g/l
Acidez total: 4,41 g/LH ₂ SO ₄
SO ₂ total: 314 mg/l
Extracto seco: 157,5 g/l
Fecha: 03/05/93

Château d'Yquem 1983

CONDICIONES CLIMÁTICAS Y DESARROLLO DE LA VID

Primavera

Al tiempo bueno y seco de enero, febrero y marzo, le siguieron unos meses de abril y mayo bastante lluviosos, que dificultaron el trabajo en la viña. La temporada de crecimiento empezó relativamente tarde. Los primeros brotes aparecieron en torno al 15 de abril, sugiriendo, a todas luces, una cosecha abundante. El tiempo cálido aceleró el crecimiento de las vides. La floración empezó el 9 de junio con unas condiciones muy favorables que nos hicieron prever una maduración fisiológica en torno al 25 de septiembre.

Verano

Tiempo bueno, caluroso, y seco en junio y julio con tormentas el 5, 15 y 27 de julio.

Vendimia

Nieblas mañaneras a finales de septiembre, justo cuando la uva alcanzaba su punto de maduración. Como consecuencia, la *Botrytis cinerea* se extendió con rapidez.



Alcohol: 13,35% Vol

Azúcar residual: 119,2 g/l

Acidez total: 5g/LH₂SO₄

SO₂ total: 290 mg/l

Extracto seco: 191,8 g/l

Fecha: 01/09/87

LA VENDIMIA DE 1983 EN CHATEAU D'YQUEM

La *Botrytis* avanzó de forma uniforme por el viñedo, haciendo posible el inicio de la recolección el 29 de septiembre. La primera pasada duró dieciséis días consecutivos, hasta el 14 de octubre. El clima fue particularmente bueno en ese momento, con máximas de entre 25 y 30° C. Esto permitió que una gran parte de la cosecha pudiera ser recolectada en sólo dos pasadas, algo muy inusual en Château d'Yquem.

Las temperaturas bajaron el 16 de octubre y la tercera pasada se dio entre el 18 y el 21 de octubre. Las temperaturas se mantuvieron bajas los primeros días de noviembre, pero subieron el 7. Esto, combinado con un viento del este, provocó una concentración muy rápida del zumo de las uvas. La fruta de la siguiente pasada de recolección, del 8 al 10 de noviembre, alcanzó unos niveles de azúcar excelentes.

En ese momento, las temperaturas bajaron de nuevo. Afortunadamente, para entonces la recolección había prácticamente acabado. La vendimia se dio por terminada el 18 de noviembre. Fue un éxito rotundo dado que el 80% de la uva recogida pasó a convertirse en Yquem de 1983.

El clima excepcional que acompañó el principio de la cosecha nos permitió vendimiar una cantidad considerable de maravillosa uva madura y botrytizada. El Yquem de 1983 es uno de los grandes vintages del château.

LAS NOTAS DE CATA DEL EQUIPO DE YQUEM

Nariz profunda, reservada y compleja de miel, mermelada, caramelo y mazapán. Con mucho cuerpo y vigoroso en boca. Bastante dulce, pero perfectamente equilibrado gracias a la excelente acidez. Mucho carácter y muy bien estructurado. La fruta sigue dominando. Sorprendente retrogusto de uva fresca y con un grado de maduración perfecto.

Catado el 24/09/2002

