



Y 2022 par Paul Rousteau

---

Y... une interprétation singulière du terroir d'Yquem

Issu des mêmes vignes que Château d'Yquem, Y en diffère par sa vendange et son élaboration.

Créé en 1959, Y continue d'écrire sa propre histoire année après année.

Il revendique définitivement son identité sauternaise, en réunissant dans son assemblage les deux cépages emblématiques de l'appellation : sémillon et sauvignon blanc.

---

Y 2022

L'année 2022 restera gravée dans l'histoire de la propriété comme la plus chaude et la plus sèche enregistrée à Yquem depuis 1896.

Après un printemps modéré, la saison viticole se caractérise par des épisodes de chaleur intenses de mai à octobre. Les températures excèdent les moyennes habituelles de 4°C, tandis que 25 nouveaux records journaliers sont enregistrés sur la période.

Le cycle végétatif avance alors à une cadence inédite, avec seulement 136 jours séparant le débourrement du début des vendanges d'Y, ce qui en fait le cycle le plus court jamais enregistré au domaine. La première trie commence le 9 août ; la plus précoce de tous les temps.

En conséquence de ces conditions météorologiques exceptionnelles, Y 2022 se caractérise par un assemblage atypique, faisant la part belle au sémillon. Ce cépage, emblématique de l'appellation Sauternes, vient révéler toute l'élégance et la complexité propres à notre terroir. Associé à la fraîcheur du sauvignon blanc, colonne vertébrale du Y, le sémillon offre un bel équilibre et une très jolie amertume.

---

Commentaire de dégustation  
de l'équipe technique  
juillet 2024

Le millésime 2022 révèle un premier nez poudré et amandé, riche en éléments floraux de fleurs d'églantier et d'aubépinier. Puis viennent les effluves intenses de poire et de pêche blanche, agrémentées de notes agrestes et citronnées évoquant la fraîcheur des feuilles d'agrumes. Sa tendance solaire est enfin incarnée par des notes d'épis de blé dorés fraîchement fauchés.

En bouche, le vin se présente avec finesse et vivacité ; ample et dense, il enveloppe le palais et se prolonge par d'élégants amers rappelant le ziste de pamplemousse, complétés par des notes délicates de mandarine.

Une signature saline apparaît alors, perpétuant en délicatesse la longueur de l'Y 2022.

---

### Paramètres œnologiques

---

Dates de vendanges du 9 au 24 août

Assemblage 60% Sauvignon blanc  
40% Sémillon

Degré alcoolique 14% Vol

pH 3,28

Acidité totale 3,87g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

Sucres résiduels 6,5g/L

---

