



Château d'Yquem

Millésime 2018

CONDITIONS METEO

La phase végétative du millésime 2018 se déroule sous des conditions quasi tropicales, avec une pluviométrie bien au-dessus de la normale et un excédent de température de 2.7°C !

Sous un tel climat, la pousse est vigoureuse et les maladies virulentes. 2018 est avant tout un millésime de vigneronnes et vignerons dont le travail intense et le savoir-faire maison permettront de maintenir la vigne dans un état sanitaire irréprochable.

Le 15 juillet, un violent orage accompagné d'une méchante grêle touche le plateau SUD devant le château, provoquant des dégâts conséquents sur les raisins de cette zone heureusement limitée.

Il faut attendre le 15 août pour que le temps bascule soudainement en virant au beau fixe et en restant très sec jusqu'à fin septembre.

VENDANGES

Sous un grand soleil et avec seulement 20% de la pluviométrie normale de mi-août à fin septembre, la maturité des raisins est optimale et très homogène, on note jusqu'à 16°d'alcool potentiel sur des baies dorées. En revanche, le *Botrytis* reste très discret et pendant cinq longues semaines, les vendangeurs doivent patienter.

Enfin, entre le 5 et le 13 octobre, des pluies bénéfiques permettent le développement de la pourriture noble.

Après une si longue attente, nous reprenons dès le 17 octobre, en coupant « grain par grain ».

La vendange, intégralement botrytisée, atteindra sa pleine concentration au cours de la superbe semaine du 22 au 27 octobre. Elle constitue le cœur du millésime 2018.

Puis, du 30 octobre au 4 novembre, les pluies reviennent, refermant très rapidement la seule fenêtre « vendangeable » de 2018.

La patience et la disponibilité de la fidèle équipe de vendangeurs, au cours des 17 journées de récolte ont permis de surmonter les aléas de ce millésime capricieux.

BILAN

Une très belle réussite malgré une météo toujours stressante. La main de l'homme a été déterminante en 2018, dans les façons et les soins à la vigne comme à la vendange, avant que le coup de baguette magique de la pourriture noble de fin octobre ne récompense tous ces efforts.

Degré alcool : 13.50 %Vol – Sucres résiduels : 145 g/L – Ac. totale : 3.65 g /L H2SO4 – pH : 3,95

Sémillon 85% - Sauvignon 15%