



## **Jahrgang 2016**

### **KLIMABEDINGUNGEN**

Der Winter 2016 war sehr mild und regnerisch.

Mit Ausnahme von schlechtem Wetter Ende Mai und Anfang Juni war der Frühling durch für die Jahreszeit übliche Niederschläge gekennzeichnet.

Der Temperaturdurchschnitt entsprach ebenfalls der Norm, wenngleich der Wechsel zwischen warmem und kaltem Wetter sehr ausgeprägt war.

### **WACHSTUMSPHASE**

Der nicht sehr frühe Austrieb und das feuchte Wetter Anfang Juni verzögerten die Blüte.

Die perfekte Knospenbildung 2015 sorgte jedoch für ein hervorragendes Traubenpotenzial und trotz ihrer Verzögerung versprach die Blüte eine sehr schöne Lese.

Der außergewöhnlich trockene Sommer hätte einen zu starken Dürrestress befürchten lassen können, doch der Großteil des Terroirs von Yquem mit tiefen Unterböden aus Lehm besitzt ausreichende Wasserreserven, um den Reben optimale Voraussetzungen zu bieten.

Der August machte die Wachstumsverzögerungen zum Zeitpunkt der Blüte größtenteils wett.

### **LESE**

Die ersten bedeutenden Niederschläge (43 mm) seit dem 20. Juni fielen am 14., 15. und 16. September und brachten die Botrytisierung der Trauben in Gang.

Nach zweiwöchigem Sonnenschein und der damit einhergehenden Konzentration der Trauben starteten wir am 27. und 28. September einen ersten – sehr erfolgreichen – Lesedurchgang.

Erneuter starker Regen am 30. (38 mm) sorgte für eine Ausweitung des Befalls.

Der darauf folgende Sonnenschein trocknete die Trauben, sodass dieser erste Durchgang am 4. Oktober abgeschlossen werden konnte.

Ab dem 7. kehrten wir zu den Sauvignons zurück, die bereits einen guten Reifegrad erreicht hatten.

Angesichts sehr schlechter Wetteraussichten für Mitte Oktober beeilten wir uns, sämtliche ausreichend konzentrierte Beeren zu lesen. Die übrigen 80 % der Beeren befanden sich im Stadium „vollständig befallen“.



Da das Wetter wieder trocken und kühl werden sollte, warteten wir bis zum 18., um die Lese fortzusetzen.

Diese Geduld wurde belohnt: Bis zum 22. Oktober konnten wir einen ertragreichen dritten Lesedurchgang durchführen, der fast die Hälfte der Gesamtlesemenge ausmachte, und Trauben sehr hoher Qualität ernten.

Die 20 mm Regen am Wochenende des 24. Oktobers trockneten dank eines neuen kühlen Hochs sehr schnell.

Am 28. und 31. Oktober sowie am 2., 3. und 4. November gelang es uns, die Lese mit einem schönen vierten Durchgang, der ein Viertel der Gesamtlese ausmachte, abzuschließen.

## **BILANZ**

Ein heißer Sommer mit einer Dürre, wie wir sie den Archiven des Weinguts zufolge noch nie erlebt haben, die sich jedoch dank der Wasserreserven des Lehmterroirs nicht negativ auf die Reben auswirkte.

Außergewöhnlich kühles Herbstwetter, das einen langsamen Befall der Trauben zur Folge hatte.

Eine sehr lange Lese in vier über acht Wochen verteilten Durchgängen, wobei 75 % der Trauben in den letzten vierzehn Tagen geerntet wurden.

**Alkoholgehalt: 14,20° – Restzucker: 135 g/l – Gesamtsäure: 3,2 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> – pH: 3,90**

## **SPECIALISTS ASSESSMENT**

Le 2016, encore dans l’empreinte du raisin frais, s’étire en bouche malgré une belle suavité à l’attaque et une jolie finale sur une note d’écorce d’agrumes.

Magistral

**19**

**Le Guide des meilleurs vins de France, édition 2018, Janvier 2018**

**19/20**

**Le Guide de Bettane+ Desseauve 2018, Septembre 2017**

With its rich botrytis character, this combines impact with delicacy. Clear citrus on the nose with a hint of flint and smoke, allowing the soft white flowers and lime blossom to steal up on you. There are caramel notes through the mid-palate and great persistency-extremely elegant. The final yield is 20hl/ha, the highest in recent years, with 40% going into the grand vin compared to 50% last year. 75% Sémillon and 25% Sauvignon Blanc. The 2015 will be released in September 2017. Drink 2025-2050

**97**

**Decanter, le 01/06/2017**



104 ha en production  
75% Sémillon 25% Sauvignon  
4 tris successifs  
13/09-4/10  
7-12/10 (20% du volume)  
18-22/10(50% du volume)  
28/10-4/11  
135g sucre/l

Toucher net, soyeux, note d'abricot, réglisse, fruits jaunes mûrs, zeste de citron, orange, petite note vanillée, belle texture, vin frais, droit, précis, sans aucune massivité, très « digeste » avec une excellente buvabilité.

**19**

**Vin, Wino, Wine, Marie Joanna Roginska, le 31/05/2017**

Cremiges, konzentriertes, fein mineralisches, komplexes Bouquet, Mirabellen, fein Aprikosen, Honig, Alka Seltzer, gekochte Birnen. Dichter, gut opulenter, vielschichtiger Gaumen mit cremiger Struktur, kräftige Frucht, opulente Süsse, dichte vielfältige Aromatik, sehr gut eingebundene Säure, sehr langer,kräftiger Abgang.

**19**

2025-2060

**Schweizerische Weinzeitung, André Kunz, le 29/05/2017**

Fruits blancs et fleurs de printemps au nez. De la tension, un toucher de bouche cristallin, pur, net, précis pour une belle liqueur complexe et racée. Un très beau Yquem dans la rectitude.

**17-19**

**Anthocyanes, le 16/05/2017**

Le nez est fin, nuancé, très hespéridé, sur les agrumes, avec des notes florales et fruitées très pures. D'un superbe

Equilibre de bouche, il offre une silhouette fuselée, très pure, avec un côté aérien dans la texture. Finale très civilisée, sans une once de lourdeur, mais avec, par rapport à l'an dernier où il avait atteint des sommets, une complexité plus limitée. C'est très bon, avec même un caractère immédiat, évident, d'une pureté totalement irrésistible.

**95-97**

**Vinifera, Jacques Perrin, le 12/05/2017**

Francis Mayeur, directeur technique : printemps avec de la pluie au-dessus de la moyenne. On perd un peu de raisin au moment de la flore, mais il y avait une telle sortie que ça n'a pas eu d'influence sur le volume. J'ai trouvé une correspondance : le millésime 1898. Septembre chaud avec plus de pluie que la normale et octobre frais et sec.

Les deux pluies de septembre avec des températures au dessus de la normale ont permis une très large contamination du botrytis (pourriture noble). Mi et fin octobre, on a eu du gel, des températures très fraîches, cela provoque un long séjour du botrytis sur le raisin. On a alors une



Château d'Yquem

baisse d'acidité, il va falloir adopter une stratégie très sévère de tri au moment de l'assemblage pour éliminer les cuves les plus molles, on a éliminé 60%...Pour un résultat superbe.

Fruits blancs,épices douces, frais, floral, 135 grammes,compensés par une belle acidité,pleine, frais, vif,nerveux, belle fraîcheur,confit très fin.Trés pur, long, fin, pêche blanche, long.

O= 2020 G=30

**19**

**Le Point, Jacques Dupont, le 09/05/2017**

La propriété a construit son assemblage surtout à partir des tries du milieu de vendanges, si étonnantes par leur côté aérien, un niveau et à une fois de plus réussi à allier puissance, pureté et buvabilité à un niveau unique dans le sauternais. Il y aura un peu plus de puissance dans le 2015. Les 25% de sauvignon contribuent à la fraîcheur des arômes.

**98**

**Bettane et Desseauve, le 03/05/2017**

The wine this year has an alcohol of 14,2 %, a residual sugar of 135g/l, a total acidity of 4,8 g/!l, a pH of 3,9. This has a beautiful nose, a classic interpretation of the vintage in a similar vein to Rieussec and Suduiraut, showing great purity of fruit, with mango, yellow peach, vanilla flower and acacia, charming but with a touch of beeswax depth and a light, limestone-dust freshness. It has concentration but this is presented in an effortless, pure, defined

manner. There is an harmonious and textured character, very unassuming in style, seemingly modestly composed but fresh, pure, textural, and lifted. It feels so broad, yet so elegant and persistent, with a fine-grained weight and a vibrant energy. A beautiful composed wine, an Yquem in a very elegant, polished frame, not in the same league as the very greatest examples from this estate, such as 2001 or 1990, but a super wine all the same.

**18-19**

**Wine Doctor, Chris Kissack, le 02/05/2017**

Fruits blancs et fleurs. Très subtil. De la tension, une belle pureté avec des notes de fruits blancs en finale. Une belle liqueur, pas le plus complexe mais assurément un des plus racés.

**19**

**Terre de Vins, le 01/05/2017**

Fruits blancs et fleurs. Très subtil. De la tension, une belle pureté avec des notes de fruits blancs en finale. Une belle liqueur, pas le plus complexe mais assurément un des plus racés.

**17-19**

**Gault et Millau, le 30/04/2017**

Fat, sweet, tropical fruits, apricots and Mandarin oranges slathered in honey, vanilla and flowers. This is quite rich, powerful and concentrated. It has more freshness than the 2003, but nos as much freshness as you find in 2013. Still,this is complex, deep, long and intense, yet remarkably light on its feet. This will age much longer than I will.

**97**

**The Wine cellar insider, Jeff Leve, le 29/04/2017**



*Château d'Yquem*

The 2016 Château d'Yquem was picked over four tries through the vineyard, commencing on 27 September and finishing on 4 November. The crucial pass through the vines took place between 18-22 October when over half of the crop was picked. In fact 75% of the crop was picked during the final two weeks of the harvest. It has 14.2 % alcohol and a residual sugar of 135 g per liter, a pH of 3.80. A classic blend of 75% 25% Sauvignon blanc it has comparatively nuanced bouquet compared to Yquem that I have encountered at this stage. It opens gradually with light honeyed aromas, white flowers, apple blossom and just a touch of honeysuckle, although it does not possess the bravura personality of the astounding 2015. The palate is medium-bodied with a viscous opening, a subtle spice note leaving the mouth tingling. This is a fresh Yquem, tensile with moderate weight and delivering, perhaps belatedly, fine attack on the finish lined with subtle lemongrass notes. It will be interesting to plot the progress of this Yquem throughout its barrel maturation. This is an excellent Yquem, no doubt, though I was missing that nerve, the labyrinthine complexity that can mark a top-tier Yquem even at this premature stage, I suspect that this will drink earlier than others, but age in a style only it knows.

**95-97**

**Neal Martin, le 28/04/2017**

75 % Sémillon 25 % Sauvignon Blanc/14, 2% alcohol/135g/l residual sugar

With a nose twice as intense as any of the other wines in this region this year, this is a magnificent and bombastic Yquem. The fruit is lush and honeyed and while all of the lemon and honey notes line up in perfect harmony it is the monstrous acidity and sheer size of this wine which make it so arresting.

I have not seen such a rich wine balanced by such severe acidity before. Extraordinary. While this is going to clearly live forever I wonder if it will not start to drink this side of 2040! The botrytis came on very slowly and this gave rise to the lemon and white flower notes to fast botrytis which results in tropical fruit. The cool nights fixed the acidity and this never fall away. Amazing

**19,5+++**

**Matthew Jukes, le 25/04/2017**

The 2016 d'Yquem is a magical wine. It also looks like an Yquem that will drink well right out of the gate. Like so many of the better wines in this vintage, it manages to express richness while avoiding excess heaviness. Pineapple, orange marmalade, exotic flowers and spice all blossom in the glass. There is a real sense of phenolic richness and overall viscosity to the 2016 that adds to the wine's singular personality. The 135 grams of residual sugar are not especially evident.

In 2016, the vineyard was harvested in four passes, but it was not until after the October rains that noble rot started to appear on the vine.

**94-97**

**Antonio Galloni, le 25/04/2017**

Despite a rich botrytis character, this balances impact with delicacy. Clear citrus on the nose with a hint of flint and smoke, allowing the soft white flowers and lime blossom to steal up on you slowly. There are caramel notes through the mid-palate and great persistency, as ever. Extremely elegant. This was the driest summer since 1898, and the harvest at Yquem lasted a full two months, from 4th September (for the dry white Y d'Yquem) through to 4th November for the final selection



Château d'Yquem

of botrytis berries. The final yield is 20hl/ha, the highest in recent years against their average of 9hl/ha, with 40% going into the grand vin compared to 50% last year. 135g/l residual sugar and 3.9pH. 75% Sémillon and 25% Sauvignon Blanc. The 2015 will be released this September.

**97**

**Decanter, le 25/04/2017**

Jaune doré profond. Bouquet complexe, épicé, marqué par des notes d'agrumes, de truffes blanches et de fleurs de tilleul et de muguet. A l'aération je relève des notes de fèves de cacao, de citron, de mirabelles ainsi qu'une touche de minéralité. Attaque ample et vive. Corps racé, doté d'une superbe puissance aromatique avec une belle réflexion des caractéristiques olfactives auxquelles viennent s'ajouter des épices. Un vin pour l'éternité qui se révélera au cours des nombreuses décennies à venir.

**97-100**

**Beckustator, Yves Beck, le 24/04/2017**

Deep gold. Fragrant and luscious. Round and dried fruits. Real lift on the nose but massive depth too. This is definitely the cream of the 2016 Sauternes crop!

**18,5+**

**Jancis Robinson, le 24/04/2017**

Encore dans l'empreinte du raisin frais, avec juste 135g de sucre résiduel, entre force et douceur, il s'étire en bouche malgré une belle suavité à l'attaque et un joli final sur une note d'écorce d'agrumes. Magistral.

**19-20**

**La RVF, Roberto Petronio le 24/04/2017**

A pure, focused, lively Yquem that is showing very well at this young stage. Layers of light, elegant flavors range from candied orange peel, dried apricots and mangos. Pure, focused, with a wonderful freshness and precision in this vintage. A wine that is balanced and enjoyable even young.

**96**

**Jeannie Cho Lee, le 18/04/2017**

(14,2% ;75% Se,25% SB)

This is very good rather than a great Yquem, but that still makes a very special Sauternes. The botrytis came late,so

this is not an especially exotic or decadent wine, with 135 grams of sugar,plenty of citrus and grape fruit acidity, some nectarine and white peach notes and a dusting of vanilla spice. 2022-32

**96**

**Tim Atkin, le 18/04/2017**

The bouquet opens with aromas of honey and citrus, offering richness and freshness at the same time. The mouthfeel is opulent, with honeyed flavors. There is some acidity underneath, although decadence and concentration are its defining attributes. It will age for decades.

**95-97**

**Wine Enthusiast, le 04/04/2017**



*Château d'Yquem*

What a sexy and moreish wine that makes you want to drink the whole bottle. Flavors and aromas of cooked apples, grilled pineapple, pie crust, apricots, dried mushrooms and flan. Full bodied, yet tight and reserved.

Very long and powerful. Lasts for minutes. Another great wine

**98-99**

**James Suckling, le 31/03/2017**

Couleur jaune doré. Nez intense, fin fruité et botrytisé. Superbe entrée en bouche ample et caressante. Le vin se met à fondre, fascinant par la classe de sa texture. Saveurs complexes de fruits blancs confits, d'épices. Longue

finale suave, sans molesse, avec des notes de confiture de marron. Un délice! Un très bel équilibre pour le millésime. Assemblage: 75% sémillon, 25% sauvignon. Sucre résiduel: 135 g par litre. Degré d'alcool: 14°2 - pH : 3,9

**18**

**Jean Marc Quarin, le 31/03/2017**