



Premier Grand Cru Classé Supérieur Sauternes 2015 - 0,375 l Château d'Yquem

Einen Château d'Yquem muss man nicht anpreisen, der Wein ist ein Monument, ihn zu trinken ein absolutes Privileg, erst recht, wenn er wie hier 1 x 20, 1 x 99-100, 2 x 19,5 und 1 x 98 Punkte mitbringt!

Weintyp	Süßwein
Weingut	Château d'Yquem
Region	Bordeaux
Rebsorte(n)	Sauvignon Blanc Sémillon
Geschmack	edelsüß
Trinktemperatur	10-12 °C
Alkoholgehalt	14 %
Reifepotenzial	2060
Ausbau	Barrique
Nettofüllmenge (in Liter)	0,375



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

20/20 Punkte Weinwisser

"Mitteldunkles Gelb, somit recht intensiv, leuchtender Rand. Ein Cocktail von Mirabellen und Aprikosen, vermischt mit einer besonders vielschichtigen, feinpeffrigen Botrytis, die sich im reichen Nasenbild zeigt. Im Gaumen ist er einerseits sehr frisch, aber auch opulent und unglaublich cremig. Dieser Nektar ist so geschmeidig, dass man kaum glauben kann, dass es sich hier um eine Fassprobe handelt. Das Finale ist gebündelt und endlos lang." – René Gabriel

99/100 Punkte James Suckling

"This is an incredible young Yquem that is so vinous like a great vintage of Montrachet but then on the palate it turns to Yquem with spice, dried fruit and mushroom as well as sweet fruit. Last for minutes. Acidity is all there giving it a dynamic vibrance that jolts your senses. Special wine." – James Suckling

Internationale Pressestimmen

99-100 Punkte James Suckling

"This is an incredible young Yquem that is so vinous like a great vintage of Montrachet but then on the palate it turns to Yquem with spice, dried fruit and mushroom as well as sweet fruit. Last for minutes. Acidity is all there giving it a

dynamic vibrance that jolts your senses. Special wine. It has a little more than than 140 grams of residual sugar, less than the legendary of 2001. But is very close in greatness. Let's wait and see." – James Suckling

20 Punkte Weinwisser

"Mitteldunkles Gelb, somit recht intensiv, leuchtender Rand. Ein Cocktail von Mirabellen und Aprikosen, vermischt mit einer besonders vielschichtigen, feinpfeffrigen Botrytis, die sich im reichen Nasenbild zeigt. Im Gaumen ist er einerseits sehr frisch, aber auch opulent und unglaublich cremig. Dieser Nektar ist so geschmeidig, dass man kaum glauben kann, dass es sich hier um eine Fassprobe handelt. Das Finale ist gebündelt und endlos lang. Der Restzuckergehalt beträgt 140 Gramm. Natürlich ist jeder Yquem ein Unikat. Wenn man Vergleiche anstellen müsste, so käme mir ein Blend der Jahrgänge 1990, 2001 und 2009 in den Sinn." – René Gabriel

98 Punkte Robert Parker's Wine Advocate

"The 2015 Château d'Yquem was scintillating when I tasted it at the property during en primeur last year. A blend of 75% Sémillon and 25% Sauvignon Blanc, it delivers 144 grams per liter of residual sugar. Now that the wine is in bottle, that original "show-stopping" bouquet has become more refined. In fact, you could almost describe it as laid back or genteel until it begins to magically unfold and deliver seductive scents of lemon curd, orange pith, freshly opened tins of apricot and wild honey. You would call the aromatics more "pretty" than "powerful," but of course, it is beautifully defined. The palate is very well balanced with that electric line of acidity intact. It is a little spicier than I recall, with a fresh viscous finish. There is a persistent aftertaste whereby the mouth tingles some 60 seconds after the wine has departed. Maybe I was being optimistic when I suggested that it might rank alongside the regal 2001 and 2009. The 2015 Yquem does not belong in that hallowed company. But it is a prince to that king and that queen." - Neil Martin

96-98 Punkte Vinous Antonio Galloni

"Stunning and utterly captivating, the 2015 d'Yquem is shaping up to be one of the truly epic wines of the vintage. All the elements are impeccably balanced, starting with the most captivating, alluring bouquet imaginable. The 2015 floats on the palate with grace and total finesse. What I like most about the 2015 is its airy, nuanced personality. Sweet floral notes, lemon confit, chamomile and acacia are some of the nuances that linger in this hauntingly beautiful d'Yquem. The 2015 was fermented in 100% new oak and residual sugar is 145 grams per liter, but none of that really matters. Readers who can find the 2015 should not hesitate, as it is truly magnificent!" - Antonio Galloni

97 Punkte Wine Enthusiast

"This wine is ethereal. It certainly offers attractive honey and bitter orange flavors but also a fresh character that gives the wine lift and crispness. It is, of course, going to age magnificently, although it is so delicious and refreshing now." – Roger Voss

19,5 Punkte La Revue du Vin de France

"Yquem 2015 wird das Jahrhundert herausfordern"

19,5 Punkte Bettane & Dessauve

"Wie immer nahe der Perfektion, von vollkommener Balance und transzendenter Finesse."

19 Punkte Jancis Robinson

"So extraordinary on the nose! An absolute belter. Floral, cream, marmalade, lemon, truffle, caramel. Everything you could hope for. And such length. Magical." - Richard Hemming MW

Wine in Black-Bewertung 100 P

Château d'Yquem... Uff! Da muss man erst mal durchatmen, öffnet man eine Flasche dieses göttlichen Nektars. Denn es gibt wohl keinen zweiten Wein in der Welt, auch nicht aus Bordeaux, über dessen luxuriöse Extraklasse eine so einhellige Meinung herrscht wie bei diesem exquisiten Sauternes. Jede Flasche ein großes Meisterwerk, jeder Jahrgang eine gesuchte Rarität. Und auch die sagenhafte Haltbarkeit (100 Jahre sind für einen Yquem eine Selbstverständlichkeit, legendär die 100 Punkte, die Robert Parker dem 1811er und dem 1847er verlieh!) ist eben keine Theorie, sondern schlicht Fakt. Wer also einen Wein für ein 50-, 75- oder eben 100-jähriges Jubiläum sucht, der ist mit

einem Château d'Yquem auf der sicheren Seite.

Es ist allerdings nicht leicht, einen jungen Yquem zu ergattern. Schon gar nicht, wenn er wie der 2015er mit einer ganzen Armada an hochkarätigen Auszeichnungen unterwegs ist: 99-100 Punkte von James Suckling ("incredible young Yquem"), 20 Punkte von René Gabriel im Weinwisser ("ein Unikat") 98 Punkte von Robert Parker's Wine Advocate ("beautifully defined"), 19 Punkte von Jancis Robinson ("Magical"). Und so geht es munter weiter... Oder um mit Antonio Galloni (96-98 Punkte) zu sprechen: "Readers who can find the 2015 should not hesitate, as it is truly magnificent!"

Die Probe eines Yquem ist auch für gestandene Profiverkoster immer ein ehrfürchtiger Moment. Sobald der dicke goldene und fast ölige Wein ins Glas fließt, ist es schwer, die Vorfreude auf Duft und Geschmack zu zügeln. Kindheitserinnerungen an das spannungsvolle Gefühl kurz vor der Bescherung werden wach. Und so offenbart sich beim ersten Schnuppern ein weingewordenes Universum an Fülle und Komplexität, deren detaillierte Beschreibung Seiten füllt: reife Aprikose, saftiger Weinbergspfirsich und Mirabelle treffen auf eine Kopfnote von weißen Frühlingsblüten, Akazien und Orangenblüte. Exotische Frucht, die sich mit frischer Papaya, Ananas und Passionsfrucht präsentiert. Begleitet von einem Komplex an Zitrusdüften, wie klassischer Orangenmarmelade, kandierter Zitrone und reifer Mandarine. Ruhend auf einem soliden Fundament von raffinierten Röstnoten, die an frische Espressobohnen, Bourbonvanille und Kakao erinnern. Am Gaumen dann die betörende dicke Cremigkeit der Fruchtsüße, die aber zu keiner Zeit aus dem präzise gesetzten Rahmen der charaktervollen Weinsäure fällt. Einen Wein, der eine derartig balancierte Perfektion auf die Zunge zaubert, gibt es nur bei Yquem. Und damit man das nicht vergisst, kostet man nach jedem Schluck das mehrminütige facettenreiche Spiel des unbeschreiblichen Finales in voller Länge aus!

Man muss kein Prophet sein, um der 2015er Edition des Château d'Yquem eine große Zukunft vorauszusagen! Allein trinken oder mit edelsten Delikatessen und Blauschimmelkäse als Speisebegleitung genießen!

Weingut

Château d'Yquem – das ist ohne Zweifel einer der größten Weinnamen Frankreichs und der einzige Wein der Grande Nation, der sich Premier Cru Supérieur nennen darf. Das kompromisslose Streben nach Qualität, die ihn zum berühmtesten Süßwein der Welt gemacht hat, hat eine lange Tradition.

Vinifikation

Der Jahrgang 2015 hat sich als hervorragendes Sauternes-Jahr entpuppt. "It's an outstanding vintage", schreibt Ian D'Agata, der Bordeaux-Experte des britischen Magazins Decanter. Auch der Wine Spectator setzt die Latte für die allgemeine Bewertung des Jahrgangs mit 94 bis 97 Punkten sehr hoch und stellt fest: "Growing season was warm and dry early, cool and wet late. Rains were light though and separated by periods of dry weather, allowing for waves of botrytis growth and leisurely picking. Wines are fresh and pure in style, reminiscent of 2011".

Château d'Yquem arbeitete in den Rebgärten stets sehr aufwändig. Rund 9 Wochen wurde (!) manuell und selektiv – Einzelbeere für Einzelbeere – zum optimalen Zeitpunkt gelesen. Fermentation und Ausbau erfolgten in neuen Barriques, in denen der Wein insgesamt etwa 24 Monate weilte, bevor er auf die Flasche gefüllt wurde. Der Château d'Yquem Premier Grand Cru Classé Supérieur Sauternes 2015 ist eine Cuvée aus 75 % Sémillon und 25 % Sauvignon Blanc, rund 40 % des Leseguts wurden für den Grand Vin genutzt.