

# Millésime 2020

Une personnalité aérienne et délicate,  
subtil équilibre entre fraîcheur et arômes solaires

---

## Météorologie

Un printemps chaud et pluvieux déclenche, dès le 10 mai, une pousse précoce, avec presque 15 jours d'avance. S'ensuivent un mois de juin arrosé mais froid, puis un été chaud et sec, heureusement compensé par les réserves hydriques du printemps.

Le soleil de septembre permet une première trie généreuse, en particulier des sauvignons, de façon à capter tous leurs parfums et la base d'acidité précieuse à chaque assemblage.

Les pluies de fin septembre autorisent un développement homogène de *Botrytis cinerea*, mais il faudra attendre jusqu'au week-end du 18 octobre, pour qu'une fenêtre météo de cinq jours de soleil et de grands vents de sud-est provoquent une concentration spectaculaire des baies entièrement botrytisées.

Dans ces conditions périlleuses, tout le savoir-faire et l'expérience de nos équipes ont été décisifs pour capter l'essence de ces deux tries qui constituent le cœur du millésime et lui confèrent une personnalité aérienne si délicate.

## Vendanges

16 jours de vendanges, formant 5 tries successives, du 14 septembre au 29 octobre, entrecoupées de fortes pluies.



“Un millésime d'une grande finesse,  
au caractère estival et lumineux”

## Paramètres œnologiques

- Assemblage : 75 % Sémillon, 25 % Sauvignon
- Date de mise en bouteille : 24 et 25 août 2022
- Degré d'alcool : 14% Vol
- Acidité totale : 3,65 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>
- Sucres résiduels : 135 g/L
- pH : 3,79

### **Château d'Yquem, seul et unique Premier Cru Supérieur du classement de 1855**

#### Commentaire de dégustation de l'équipe Technique

*Le Château d'Yquem 2020 séduit par son nez expressif aux notes florales de tilleul, d'églantier et par ses effluves de fruits évoquant la figue de barbarie, la mirabelle et l'abricot frais.*

*La bouche est un équilibre parfait entre fraîcheur et arômes solaires, rappelant la marmelade d'orange et la mandarine. La finale, longue et savoureuse, dévoile une élégante amertume zèstée.*

**Novembre 2022**

