



*Le AOC Sauternes e Barsac si trovano a sud di Bordeaux, e precisamente nelle Graves. Entrambe le AOC risalgono al 1936. L'area detta Sauternais comprende cinque comuni: Barsac, Bommes, Fargues, Preignac e Sauternes; mentre quella del Barsac esclusivamente il comune da cui prende il nome. È bene notare che questo disciplinare consente ai produttori di Barsac di denominare i loro vini sia Barsac che Sauternes AOC (spesso sono citate in etichetta entrambe le diciture), mentre i produttori di Sauternes possono denominare i loro vini solamente Sauternes AOC. I terreni della zona sono di origine alluvionale con una buona presenza di calcare; ciò che conferisce caratteristiche uniche a quest'area è il microclima creato dai fiumi Garonne e Ciron e dalla vicinanza all'Oceano Atlantico: queste presenze sono determinanti nel favorire lo sviluppo della pourriture noble, muffa nobile, sulle uve creando una concentrazione unica. Le varietà utilizzate per le AOC Sauternes e Barsac sono: Sémillon, Sauvignon Blanc e Muscadelle.*

*La qualità dei vini prodotti in queste zone ha una lunga storia, infatti già nel 1855 Napoleone III, stilando la prima classificazione dei Crus, riconosce lo Château d'Yquem il solo Premier Cru Supérieur ubicato fuori dal Medoc, seguono due altre categorie: Premier Cru (11 Châteaux) e Deuxième Cru (15 Châteaux).*

## Château d'Yquem

**Varietà** Sémillon, Sauvignon Blanc.

**Vigneti** Lo Château d'Yquem gestisce i vigneti in maniera tradizionale. Il fertilizzante è esclusivamente di tipo biologico ed utilizzato con parsimonia così da mantenere l'equilibrio naturale del suolo. Non vengono utilizzati diserbanti chimici. Il terreno è sottoposto a regolari cicli di lavoro manuale. Il Sémillon viene potato a sperone, mentre il Sauvignon Blanc, più vigoroso, per il 90% a sperone e per il 10% a Guyot singolo. Prima della vendemmia ha luogo il diradamento delle foglie sul versante orientale cosicché i grappoli possono appassire al meglio mentre sono protetti, sul versante occidentale, dalle piogge.

**Vinificazione** L'uva viene pressata più volte poiché il contenuto di zucchero e la qualità del mosto aumentano ad ogni spremitura: la 1° spremitura produce il 75% del succo totale con circa 19° di alcol potenziale, la 2° il 15% del succo totale con una gradazione alcolica di circa 21°, mentre la 3° può arrivare fino a 25°. La fermentazione avviene in fusti di rovere (nuovi) e si conclude naturalmente: la gradazione alcolica varia dai 12,5° ai 14,5° a seconda del contenuto zuccherino del mosto. Nella primavera successiva alla vendemmia avviene l'assemblaggio dei lotti selezionati; il vino affina, poi, per 20 mesi. Verso la fine dell'affinamento ha luogo una rigorosa selezione tramite degustazione alla cieca: questo determinerà la miscela finale dello Château d'Yquem.

**Caratteristiche** L'Yquem 2018 è caratterizzato da note di lime, pompelmo e scorza di mandarino per poi sprigionare sentori di caprifoglio, zenzero candito, ananas essiccato, limone. Al palato è equilibrato, floreale e speziato.

