

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE

CHÂTEAU D'YQUEM E IL SUO SAUTERNES



AIS MILANO • 2 DICEMBRE 2016

♥ 1 👁 225 ➦ 0



sauternes_chateau_yquem_par-henry-salome-travail-personnel-gfdl-ou-cc-by-sa-4-0-3-0-2-5-2-0-1-0-via-wikimedia-commons

Château d'Yquem e il suo Sauternes



*In collaborazione con **AIS Milano**.*

Dicono che il Sauternes Château d'Yquem sia il miglior vino dolce al mondo. Difficile a confermarsi ma quello che è certo è che già nel 1855, quando su richiesta di Napoleone III fu redatta la classificazione dei vigneti di Bordeaux, Yquem ha meritato, unico e solo, la classificazione di Premier Cru Supérieur. Un sigillo di garanzia che ancora oggi viene, vendemmia dopo vendemmia, confermato dalla qualità dei suoi prodotti.

Sono un centinaio gli ettari della proprietà, che si trovano nel raggio di soli due chilometri dallo Château, sui quali si produce questo nettare. Questi terreni possono essere considerati l'epicentro dell'area in cui si sviluppa la muffa nobile. È La botritis cinerea che rende unici i sauternes. Si tratta di un fungo che si sviluppa sugli acini che crescono nei climi che presentano un'alternanza di umidità, la mattina, e di calore secco, il pomeriggio.

Si sviluppa lentamente, la muffa nobile: contamina il grappolo che si colora di bruno, la buccia diviene permeabile permettendo così l'evaporazione dell'acqua a tutto vantaggio della concentrazione dello zucchero e dei succhi, concentrazione ben al di là di quello che potrebbe ottenere da una normale maturazione.

È difficile avere l'equilibrio perfetto perché se il clima è troppo secco la muffa si arresta, se vi sono troppe precipitazioni la concentrazione cessa; poi il rischio che altre muffe, non nobili, prendano il sopravvento compromettendo irrimediabilmente il raccolto è sempre in agguato.

Solo gli acini completamente attaccati dalla botrite sono raccolti, a mano, uno per uno, in quattro passaggi vendemmiali successivi al fine di cogliere solo quelli perfetti. Il succo ottenuto dalla pressatura viene posto in barrique nuove. La fermentazione, che dura qualche settimana, avviene in una cantina a temperatura controllata. Dopo che i lieviti hanno naturalmente cessato di fermentare il grado alcolico raggiunto varia tra il 12,5% e il 14,5% a seconda della ricchezza iniziale del mosto dipendente dall'annata. Lo zucchero residuo è tra i 120 e i 150 grammi litro.

L'affinamento prosegue ancora per 6/8 mesi in barrique. Dopo una attenta degustazione, che scarta eventuali lotti non coerenti con la grandezza qualitativa della Maison, i vini sono assemblati e riposano in una cantina sotterranea in barrique ancora per 14 mesi. Dopo i complessivi due anni e mezzo di maturazione è possibile imbottigliare il prezioso nettare in bottiglie di vetro trasparente con un tappo lungo ben 54 millimetri. Qualche mese di ulteriore riposo precede la messa in commercio.

Sebbene con le differenze determinate dall'annata e dall'invecchiamento, il sauternes Château d'Yquem incanta per la sua luminosità intensa e brillante che varia da un giallo dorato con riflessi verdolini al colore dell'ambra passando per tutte le sfumature degli agrumi canditi.

Il naso, superbo ed elegantissimo, rivela sentori che spaziano tra quelli di frutta ancora croccante anche agrumata a quelli di frutta matura e candita o tostata; di miele, di spezie dolci. Un tripudio di profumi che si snodano, chiari e riconoscibili, fino ad arrivare ai classici sentori di zafferano e di lievi note eteree.

In bocca Château d'Yquem si mostra opulento, potente e leggiadro al tempo stesso. La dolcezza e la morbidezza sono ben equilibrate da una piacevole acidità e sorrette dalla mineralità che ne amplifica la persistenza in perfetta armonia.

L'abbinamento classico è con un dessert o del foie gras ma il sauternes è anche da provare con un pesce in salsa bianca, con aragosta o scampi, con i volatili o con formaggi erborinati. Anche la cucina asiatica o del nord Africa si accompagna a meraviglia grazie alla complessità aromatica del vino.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Château d'Yquem Premier Cru Supérieur Sauternes vino dolce wine

THE AUTHOR



AIS MILANO

L'Associazione Italiana Sommelier è stata fondata il 7 luglio 1965.

Il 6 aprile 1973, con decreto n° 539 del Presidente della Repubblica, ha ottenuto il riconoscimento giuridico dello Stato, Socio Fondatore e Membro della Worldwide Sommelier Association.



CERCA

CERCA

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER