

De la vigne au verre

L'alchimie d'Yquem



Hélène
Dion

Sommelière conseil

Déguster un vin du Château d'Yquem, c'est un peu comme boire l'inaccessible. Une gorgée de ce vin liquoreux et suave, obtenu par le *botrytis cinerea*, est telle une tranche d'histoire de plus de quatre siècles.



Millésime dégusté

Château d'Yquem Sauternes premier grand cru classé 2003
Code SAQ : 10334063
145 grammes de sucres résiduels
Prix régulier : 520 \$ / 750 ml

Lors de son passage au Salon international des vins et spiritueux de Québec en mars, Sandrine Garbay, maître de chai du domaine, a donné une captivante conférence sur l'histoire et les secrets du prestigieux vin d'Yquem. Une véritable alchimie entre le raisin et le champignon *botrytis cinerea*.

Situé au sud de la ville de Bordeaux et au nord de la forêt des Landes, le terroir du Château d'Yquem est parfait pour le développement du *botrytis cinerea*, aussi appelé la *pourriture noble*. Son micro-climat automnal exceptionnel provoque une alternance entre les brumes matinales denses et les après-midi chauds et venteux. Cet environnement humide, fourni par le fleuve Garonne et son affluent le Ciron, favorise ainsi l'apparition du fabuleux *botrytis cinerea*.

Avec 100 hectares de vignes (80 % en cépage Sémillon et 20 % en Sauvignon), établis sur quatre grands types de sols, Yquem est la plus grande propriété en Sauternes en superficie. « C'est pourquoi Yquem livre une si grande complexité. Sa force est son terroir », explique Mme Garbay à un auditoire attentif.

La pourriture noble

En période de surmaturation, habituellement de septembre à octobre, le champignon *botrytis cinerea*, recouvre la baie des raisins et déshydrate ceux-ci. Desséchés, le Sémillon et le Sauvignon prennent alors un aspect ratatiné et contiennent une forte teneur en sucre, en acidité et en glycérine. « Ces raisins confits sont un délice », confit la maître de chai.

Le moût d'un Sauternes contient un minimum de 360 grammes de sucre par litre, contrairement à un vin sec qui en contient 250 grammes. Pour comparer, un pied de vigne à Yquem donne un verre de vin de Sauternes alors que pour la production d'un vin sec, un pied de vigne procure une bouteille de vin sec. C'est d'ailleurs de cette concentration des jus que l'on obtiendra la complexité aromatique inégalée et ce côté confit et épice apparaissant après 10 à 15 ans de vieillissement.

Les vendanges sont uniques et requièrent beaucoup de patience puisque les raisins sont récoltés un à un seulement lorsqu'ils sont botrytisés. En moyenne, pour ramasser les raisins « atteints » du champignon, il

faut cinq passages successifs dans les vignes. À Yquem, cela équivaut à cinq passages multipliés par 100 hectares...

Pour comparer, en 1964, on avait procédé à 10 tris!

Durant cette période, 150 vendangeurs formés passent et repassent dans les rangs de vignes. « Chaque vigneron travaille sur sa parcelle et devient donc très attaché à son travail. »

Millésime dégusté

Les auditeurs qui ont assisté à la conférence de Sandrine Garbay ont eu le privilège de déguster l'excellent millésime 2003. « L'année 2003 a été particulière, nous avons eu un été de canicule et les quelques jours d'humidité en début septembre ont lancé les vendanges pour un seul tri. C'est une première à Yquem! Ce sera un millésime extra », lance Mme Garbay. Le 25 septembre, les vendanges étaient complétées alors que, normalement, les vendanges s'étalent de la fin septembre jusqu'en novembre. « À titre de comparaison, en 1985, Yquem avait vendangé jusqu'au 19 décembre. »

Si l'accord classique du Sauternes avec le foie gras fait l'unanimité, Sandrine Garbay y va de ses suggestions. « C'est une merveille avec le fromage bleu Le Ciel de Charlevoix. Autrement, un verre de Sauternes avec un poulet rôti est un classique du dimanche chez nous. »

Un bijou de Dolcetto

En dehors du Salon international des vins et spiritueux, je mentionne la présence sur le marché du Dolcetto d'Alba du jeune domaine Enzo Boglietti. Sur sept appellations du même cépage (le dolcetto), le Dolcetto d'Alba est largement produit dans la région du Piémont en Italie. Celui d'Enzo Boglietti a de la personnalité et de l'élégance et toute la place est laissée au fruit par l'utilisation de l'inox et de barriques de deuxième passage.

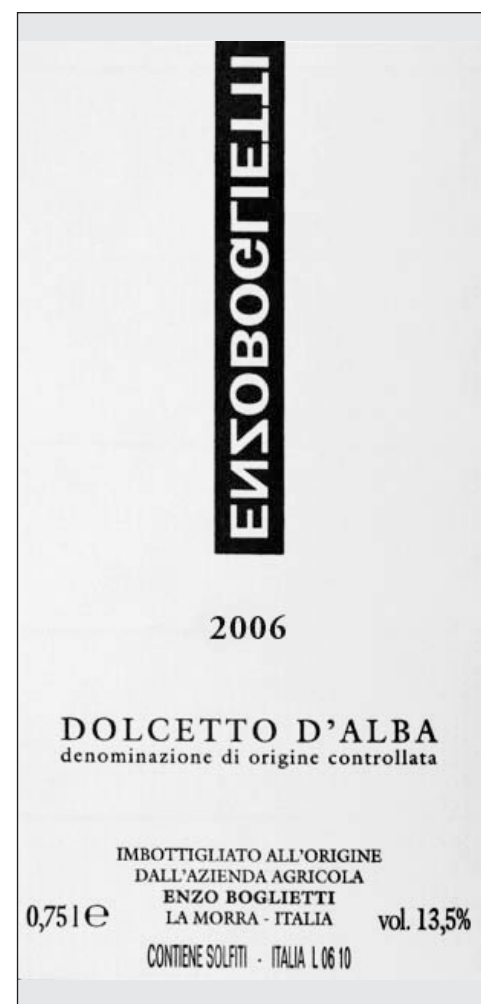
D'entrée de jeu, il se fait discret. Il faut lui laisser le temps de respirer avant de le déguster. Son corps plein et rond, aux tanins fins, se livre totalement après 2 heures en décantage. Ce vin fruité et aromatique, à la robe rubis intense, est un délice avec les viandes rôties, les charcuteries ou encore l'osso buco. Servir à 16° Celsius.

Code SAQ 10856726 - Prix : 22,55 \$



Photo Château d'Yquem (c)

Sandrine Garbay, diplômée en oenologie, a pris la place de maître de chai au Château d'Yquem en 1998.



Tiguan 2009

Bien équipé à partir de
27 575\$*

Le nouveau Tiguan. L'âme d'un VUS. Le coeur d'une GTI.

Comme si toujours proposer la meilleure ingénierie allemande au meilleur prix ne suffisait pas, Volkswagen aime aussi innover et surprendre. Voici donc son premier VUC - véhicule utilitaire compact - combinant la puissance d'un moteur 2.0T, l'ergonomie d'une petite citadine, l'espace d'une familiale et l'agilité d'un VUS. Sans oublier tout le charme et la sécurité que l'on attend d'une Volkswagen. Pour plus de détails, contactez votre concessionnaire ou allez sur vw.ca.



Volkswagen Saint-Hyacinthe

5705, av. trudeau, Saint-Hyacinthe,
sortie 130 de l'autoroute 20

450 773-9643 • 514 875-3915 • vw.st-hyacinthe.qc.ca



Das Auto.

*PDSF de 27 575 \$ pour le Tiguan 2009 de base, avec boîte manuelle à 6 vitesses. PDSF de 41 717 \$ pour le Tiguan Highline montré avec roues Savanna en alliage de 19 po en option. Frais de transport et inspection de prélivraison de 1 575 \$, taxes, immatriculation, droits, frais de titre et de documentation, frais administratifs (y inclus les frais d'inscription, jusqu'à 46 \$, au Registre des droits personnels et réels mobiliers), assurances et autres options en sus. Modèle montré à titre indicatif seulement. Certaines caractéristiques montrées sont offertes en option. Quantité limitée. Tous les détails sur vw.ca et chez votre concessionnaire. « Volkswagen », le logo Volkswagen et « Tiguan » sont des marques déposées de Volkswagen AG. « Das Auto et dessin » est une marque de commerce de Volkswagen AG. (c) Volkswagen Canada 2009.