



Château d'Yquem

Шато д'Икем имеет долгую историю, восходящую к средневековой Франции, когда имением владел король Англии.

В 1593 году, поместье было продано французскому дворянину Жаку де Соважу. В 1642 году семья Соваж засаживает все виноградники исключительно белыми сортами винограда. Примерно в 1666 году из винограда, пораженного благородной плесенью, начали производить сладкое белое вино.

В 1785 году дом Икем перешел к семье Лур-Салюс, когда Франсуаза-Жозефина де Соваж д'Икем вышла замуж за графа Луи-Амеде де Лур-Салюс. Они продолжали развивать виноградники поместья в регионе Сотерн. Именно тогда Томас Джефферсон (тогдашний посол США) посетил Шато и влюбился в вино Сотерн. Он заказал несколько ящиков вина для себя и несколько бутылок для президента Джорджа Вашингтона.

Château d'Yquem получил престижное звание Premier Cru Supérieur в 1855 году. Это вино было единственным белым вином, получившим Рейтинг Premier Cru Supérieur в Бордо. В 1968 году имение возглавил Александр де Лур-Салюс. Его брат Эжен решил продать 47% акций Château d'Yquem французскому гиганту предметов роскоши Louis Vuitton Moët Hennessy (LVMH) в 1996 году. LVMH удалось купить 55% винодельни за 100 миллионов долларов. Александр де Лур-Салюс был назначен управляющим Шато.



Место рождения Сотерна - винодельческая область Сотерн, субрегион Грав, южная часть Бордо. Бордо - регион великих красных вин. И единственное белое вино, отнесенное к списку великих в Бордо, - это Сотерн в исполнении Château d'Yquem.

Сотерн – это холмистая местность, где встречаются две реки – полноводная Гаронна и тоненькая горная речушка Сирон. Именно они и созданный ими микроклимат – причина появления на свет сладкого Сотерна. Сотерн - «родина туманов» и вот почему. Холодная Сирон впадает в более

теплую Гаронну – и вот осенний туман готов. А туман и влажность – это все, что нужно плесени для хорошего самочувствия. Плесень зовут Botrytis cinerea - Ботритис Цинереа – и она довольно требовательная мадам. Ей нужны речные туманы, но не настолько густые, чтобы лишить виноград солнца. Солнца днем должно быть достаточно, но вечером – туман и влажность. В таких условиях виноград созревает, накапливает ароматику и покрывается плесенью, но не настолько, чтобы быть преждевременно ею съеденным. В общем, рождение Сотерна - длительный и тонкий процесс, в котором должны совпасть все составляющие.

Château d'Yquem в совершенстве владеет мастерством выборочного сбора урожая методом многократных проходов. Необходимость применять данную технику вызвана постепенным развитием ботритиса (*Botrytis cinerea*), так называемой благородной плесени. Этот грибок поражает ягоды винограда и провоцирует испарение воды сквозь кожуру плода. Несмотря на связанную с этим процессом опасность, при определенных погодных условиях пораженный виноград превращается в «золотые капли». Под влиянием благородной плесени повышается концентрация сахара и сока в ягодах. Такой виноград собирают значительно позже, чем он созревает: «фирменный» уровень сахара в плодах Yquem позволяет изготовить сусли с содержанием алкоголя до 20% и содержанием сахара до 360 грамм/литр. Сборщики урожая должны



убедиться, что развитие поразившего ягоды ботритиса достигло определенного уровня. В среднем они осуществляют 5-6 проходов в течение шести недель. Процесс отбора ягод требует терпения и сопряжен с риском. Сбор винограда осуществляется позже и длится дольше. С приближением зимы возникает серьезная опасность потери части урожая и снижения общего объема сока вплоть до 50%. Это объясняет низкую урожайность хозяйства Yquem (в среднем 9 гектолитров сусли на гектар) и обеспечивает неизменно высокое качество вина.

Château d'Yquem 2008 **Вино Шато́ д'Ике́м 2008, белое сладкое**

Страна: Франция

Регион: Сотерн

Производитель: Château d'Yquem, LVMH

Сорта винограда: Семильон 80%, Совиньон Блан 20%

Крепость: 13,5%Об

Выдержка: в новых бочках из французского дуба в течение 42 месяцев. Каждые 3 месяца вино снимается с осадка, два раза в неделю производят долив

Цвет: насыщенно янтарный с золотистым блеском

Аромат: цитрусовые, медовые, ореховые, карамельные ноты. Тона миндаля, мускатного ореха, абрикоса, акации, липы, персиков, ванили, жимолости

Вкус: элегантный, округлый, превосходно сбалансированный с хорошей текстурой, прекрасной глубиной с сочными медовыми нотами. Невероятной длины послевкусие запоминается оттенками ананаса, орехов, карамели, ванили и специй

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: фуа гра, выдержанные сыры с белой и голубой плесенью, морепродукты: креветки, гребешки, белая рыба, блюда с куриной грудкой и те, в которых присутствует сливочный соус, оливковое масло и винный уксус, кисло-сладкая восточноазиатская кухня

Рейтинги 2008: Decanter – 5,5, Дженис Робинсон – 18, Jean-Marc Quarin – 17,5, Роберт Паркер – 95, La Revue du vin de France – 18, Стивен Танцер -95, Wine Enthusiast – 97, Wine Spectator - 94

