



## Pass 1 "Bordeaux ler Cru"

### 2017 "Y" d'Yquem

**Land:** Frankrike  
**Region:** Bordeaux  
**Druvblend:** 75% sauvignon blanc & 25% sémillon  
**Vinmakning:** 10 månader på upp till 50% ny ek. Cirka 3 gram socker per liter.  
**James Suckling:** 98 poäng

### 2007 Château d'Yquem

**Land:** Frankrike  
**Region:** Bordeaux, Sauternes  
**Druvblend:** 80% sémillon & 20% sauvignon blanc  
**Vinmakning:** 30–36 månader på 100% ny ek. 130–150 gram socker per liter.  
**The Wine Advocate:** 98 poäng

### 2020 Pauillac de Latour, Château Latour

**Land:** Frankrike  
**Region:** Bordeaux, Pauillac  
**Druvblend:** 55.8% cabernet sauvignon, 38.8% merlot, och 5.4% petit verdot  
**Vinmakning:** 10–12 månader i cirka 20% ny ek  
**James Suckling:** 93 poäng

### 2019 Les Forts de Latour, Château Latour

**Land:** Frankrike  
**Region:** Bordeaux, Pauillac  
**Druvblend:** 66% cabernet sauvignon, 32% merlot och 2% petit verdot  
**Vinmakning:** 16–18 månader i cirka 70% ny ek  
**James Suckling:** 97 poäng



## TRYFFELSVINETS VINFESTIVAL

### 2017 "Y" d'Yquem, Château d'Yquem

**Land:** Frankrike

**Region:** Bordeaux

**Druvblend:** 75% sauvignon blanc & 25% sémillon

**Vinmakning:** 10 månader på upp till 50% ny ek. Cirka 3 gram socker per liter.

**James Suckling:** 98 poäng

Château d'Yquem är världens mest förnämsta och eftertraktade producent av sött vin – här finns få (om ens några) konkurrenter. Vid klassificeringen av Médocs viner år 1855 var de ensamma om att utses till Premier Cru Supérieur (de "fem stora" – Mouton, Lafite, Latour, Margaux och Haut-Brion är "enbart" Premier Cru).

Y de Yquem är Château d'Yquems torra vita vin från Sauternes – ett vin som förenar egendomens extrema selektionstänk med ett helt annat uttryck än det söta Yquem vi oftast förknippar slottet med. Druvblandningen domineras av sauvignon blanc (ofta omkring 70–80 %) med resterande del sémillon, hämtade från samma högt klassificerade vingårdar som det söta vinet. Till skillnad från Château d'Yquem skördas druvorna här utan botrytis, vid full fenolisk mognad men med bibehållen syra.

Jäsning och lagring sker på franska ekfat, varav en betydande andel nya, med regelbunden bâtonnage under den första tiden för att bygga textur. Resultatet är ett vin som kombinerar sauvignon blancs energi och precision – citrus, vit persika, färska örter – med sémillons vaxiga rondör och subtila honungstoner. Syran är markerad men integrerad, och strukturen är tätare än i de flesta torra bordeauxviner, med tydlig lagringspotential. Produktionen är liten och kvalitetskraven kompromisslösa; vissa år görs vinet inte alls om nivån inte anses tillräcklig. Y de Yquem är med andra ord inte en "lillebror" utan ett parallellt uttryck av samma terroir – kalk- och lerjordar på höjderna ovanför Sauternes – tolkat i torr form, med precision, kraft och aristokratisk balans.



## 2007 Château d'Yquem

**Land:** Frankrike

**Region:** Bordeaux, Sauternes

**Druvblend:** 80% sémillon & 20% sauvignon blanc

**Vinmakning:** 30–36 månader på 100% ny ek. 130–150 gram socker per liter.

**The Wine Advocate:** 98 poäng

Château d'Yquem är världens mest förnämsta och eftertraktade producent av sött vin – här finns få (om ens några) konkurrenter. Vid klassificeringen av Médocs viner år 1855 var de ensamma om att utses till Premier Cru Supérieur (de "fem stora" – Mouton, Lafite, Latour, Margaux och Haut-Brion är "enbart" Premier Cru).

d'Yquems ägor består av 113 hektar vingårdar beläget på den högsta platsen i Sauternes. Det är det unika mikroklimatet som är hemligheten bakom gårdens enastående viner – dels tillåts vindar från öster att blåsa genom vingårdarna vilket tar bort oönskad fukt (vilket är särskilt gynnsamt sent på hösten när ädelrötan bildas). Mellan de olika slotten rinner det små bäckar och floder som hjälper till med att bilda dimma tidigt på morgnarna under hösten.

2007 Château d'Yquem räknas som en av de riktigt stora moderna årgångarna i Sauternes och är ett skolboksexempel på hur botrytis kan ge både intensitet och precision när väderleken samarbetar.



Efter en relativt mild vinter följde en sval och fuktig sommar som krävde rigoröst arbete i vingården, men september och oktober bjöd på idealiska förhållanden för utveckling av ädelröta – morgondimma följt av torra, soliga eftermiddagar. Det möjliggjorde flera selektiva skördepassager (tries), helt i Yquems tradition, där endast perfekt angripna druvor plockades. Blendens landade kring cirka 80 % sémillon och 20 % sauvignon blanc, vilket är typiskt för egendomen och ger kombinationen av sémillons djupa, saffrans- och honungstonade struktur och sauvignon blancs lyftande syra. Mustvikterna var höga men syranivåerna ovanligt välbevarade, vilket är en nyckel till årgångens balans.





## TRYFFELSVINET'S VINFESTIVAL

### 2020 Pauillac de Latour, Château Latour

**Land:** Frankrike

**Region:** Bordeaux, Pauillac

**Druvblend:** 55.8% cabernet sauvignon, 38.8% merlot, och 5.4% petit verdot

**Vinmakning:** 10-12 månader i cirka 20% ny ek

**James Suckling:** 93 poäng

Château Latours historia går tillbaka till 1300-talet, men de vingårdar som detta slott numera är världsberömt för etablerades inte till fullo förrän på 1600-talet. Egendomen är belägen i södra Pauillac, precis på gränsen till St Julien och sträcker sig över 78 hektar. Efter en period av engelskt ägandeskap, såldes egendomen till Allied Lyons 1989 och köptes sedan av den franska mångmiljardären François Pinault 1993, vars imperium också inkluderar Yves St. Laurent, Gucci och auktionshuset Christie's. Château Latour var ett av de fyra slott som fick den förnämsta utmärkelsen 1er cru classé i 1855 års franska vinklassificering och har sedan dess varit ett av världens mest eftertraktade viner. Egendomen jobbar aktivt för hållbara odlingsmetoder och 2013 bestod 31 hektar av antingen biodynamiskt eller ekologiskt odlade vingårdar. Château Latour har fått sitt namn efter ett försvarstorn byggt år 1331 och som också finns illustrerat på slottets viner.

Pauillac de Château Latour är Château Latours tredjevin och kommer från lite yngre rankor från vingårdslägen utanför det berömda vingårdsläget Enclos. Château Latour var den första egendomen i Bordeaux att introducera ett tredjevin 1973 och sedan 1989 produceras Pauillac de Latour varje år. Vinet gjordes från början främst för restaurangvärlden eftersom det fanns en stor efterfrågan på ett mer tillgängligt vin, som inte behövde lika lång lagring. Kvaliteten går inte ta miste på, vinet har nått stora framgångar och får kontinuerligt höga betyg av vinkritiker. Jordmånen består av väl-dränerade grusjordar med underliggande lera. Druvorna handplockas vid exakt rätt mognad, sorteras noggrant och avstjälkas helt. Ungefär 20 procent av ekfaten som används är nya, beroende på årgång.





TRYFFELSVINET'S  
VINFESTIVAL

## 2019 Les Forts de Latour, Château Latour

**Land:** Frankrike

**Region:** Bordeaux, Pauillac

**Druvblend:** 66% cabernet sauvignon, 32% merlot och 2% petit verdot

**Vinmakning:** 16–18 månader i cirka 70% ny ek

**James Suckling:** 97 poäng

Les Forts de Latour är Château Latours andravin, men i praktiken ett vin som kvalitetsmässigt ofta rör sig på nivå med många egendoms förstaviner i Pauillac. Vinet introducerades officiellt 1966 och kommer huvudsakligen från specifika parceller inom egendomens domäner – ofta från yngre stockar i L'Enclos (den historiska inhägnaden runt slottet) samt från utvalda lotter i Les Forts och Le Petit Batailley. Jordmånen är klassisk för södra Pauillac: djupa grusavlagringar ovanpå lera och kalksten, vilket ger utmärkt dränering och värmelagring – idealiskt för cabernet sauvignon som dominerar blenden (vanligen 60–75 %), kompletterad av merlot och mindre andelar petit verdot och cabernet franc beroende på årgång.

Vinifikationen är lika rigorös som för Château Latour, med noggrann selektering, jäsningsparcell för parcell och lagring omkring 16–18 månader på franska ekfat, varav cirka 50–60 % nya. Stilen är strukturerad och tydligt pauillac-typisk: svarta vinbär, cederträ, grafit, blyertsspets och en markerad men finkornig tanninstruktur. Jämfört med förstavinet är Les Forts de Latour oftast något mer tillgängligt i sin ungdom, men det är fortfarande ett vin med betydande ryggrad och lagringspotential – i starka årgångar utan problem 20–30 år. Det är mindre en "lillebror" och mer ett annat urval av Latours terroir, där precision, disciplin och cabernet sauvignons arkitektur står i centrum.

