

## CHÂTEAU D'YQUEM

Equipo Deckman's: hoy exploramos **Château d'Yquem**, el vino dulce más icónico de **Sauternes, Burdeos, Right Bank**, reconocido mundialmente por su elegancia, concentración y longevidad. D'Yquem es un ejemplo de cómo el **terroir, la paciencia y la vinificación experta** pueden producir un vino que trasciende generaciones y se convierte en símbolo de excelencia.

### Historia y ubicación:

Château d'Yquem se ubica en **Sauternes**, a orillas del río Garonne y sus afluentes. Su historia documentada comienza en el siglo XVIII, aunque la tradición de vinos botritizados data de mucho antes. D'Yquem fue clasificado como **Premier Cru Supérieur** en 1855, el único vino con esta categoría, reflejando su calidad y prestigio excepcionales. La bodega está actualmente bajo la propiedad de **LVMH Moët Hennessy – Château d'Yquem**, con enfoque en tradición y excelencia.

### Terroir y características:

Los viñedos crecen en suelos de **grava, arcilla y arena**, con influencia marítima que favorece nieblas matinales. Estas condiciones permiten el desarrollo de **Botrytis cinerea** ("podredumbre noble"), que concentra azúcar, aromas y acidez natural. El blend se basa en **Sémillon (80%) y Sauvignon Blanc (20%)**, generando vinos con equilibrio entre dulzor, acidez, textura y mineralidad.

### Estilo internacional:

D'Yquem combina **dulzor y frescura**, logrando vinos complejos, profundos y longevos. Sus aromas incluyen miel, albaricoque seco, frutos secos, especias y notas florales. Cada botella puede envejecer **50 años o más**, manteniendo armonía y concentración, lo que lo convierte en referente de vinos de sobremesa de calidad mundial.

### Wine Facts y presencia mundial:

- Premier Cru Supérieur desde 1855
- Capacidad de guarda: 50–100 años
- Aromas: miel, albaricoque, frutos secos, especias, flores
- Presencia internacional: coleccionistas, restaurantes top, subastas, guías mundiales
- Reconocido por equilibrio, dulzor, acidez y longevidad

### Dueño y enólogo:

- **Enólogo:** Philippe Lurton, supervisa vinificación y crianza para mantener consistencia y elegancia

### Puente con Baja California y Deckman's:

Aunque nuestros vinos mexicanos no son botritizados, la filosofía es la misma: **respetar la fruta, mantener balance y producir vinos que acompañen la mesa**. Los blancos dulces o semidulces mexicanos pueden usarse para maridar postres del menú Deckman's como mousselines de queso, helados artesanales o frutas caramelizadas, aportando la misma sensación de **frescura, complejidad y placer gastronómico**.

### Maridaje práctico:

- Postres dulces → mousse, chocolate, helados artesanales
- Quesos azules o maduros → combinación perfecta con acidez y dulzor
- Blancos aromáticos → ostiones o ceviches en menú de degustación

### Tip de servicio:

Cuando el cliente mencione Sauternes o d'Yquem, conecta con los vinos mexicanos de la carta:

“Si le gusta d'Yquem, tenemos un blanco dulce mexicano que ofrece equilibrio, frescura y armonía para tu postre.”

### Cierre motivacional:

Château d'Yquem nos enseña que **paciencia, cuidado y expresión del terroir producen vinos excepcionales**. En Deckman's aplicamos la misma filosofía: servimos **Baja California con orgullo, consistencia y pasión**, cada copa y cada mesa, haciendo que la experiencia del cliente sea única y memorable.