

LES RÉSIDENCES D'YQUEM

Communiqué de presse - juin 2026



HAKUBA x YQUEM - L'apogée de l'instant

13 & 14 novembre 2026

Il existe des instants que l'on ne peut reproduire. Seulement reconnaître.

Au Japon, cet instant porte un nom : **shun**. Il désigne le moment où un produit, dans sa saison, atteint sa forme la plus juste. Un point d'équilibre bref, fragile, lumineux.

C'est autour de cette notion que Château d'Yquem a choisi de construire la nouvelle édition des Résidences d'Yquem, les 13 et 14 novembre 2026, en accueillant l'équipe d'Hakuba, restaurant deux étoiles au Guide MICHELIN, avec les chefs Arnaud Donckele, Takuya Watanabe et Maxime Frédéric.

L'expérience

Pendant deux jours, Hakuba proposera au Château d'Yquem un menu kaiseki-sushi unique, servi au comptoir.

36 convives par service, répartis sur trois comptoirs de 12 places, pour préserver la précision du geste et l'intimité du moment.

Une immersion en plusieurs temps : la découverte commence par une visite du domaine, se prolonge dans l'intimité du caveau, puis au comptoir, au plus près du geste, avant de s'achever dans les salons du château.

Yquem accompagne l'ensemble du parcours. Non comme une ponctuation ou une conclusion, mais comme un fil conducteur à travers la dégustation de sept millésimes.

Le shun

Au Japon, l'année se lit en saisons courtes, presque imperceptibles, qui révèlent les variations les plus fines de la nature.

Le shun en est l'expression la plus juste : un moment précis, où tout s'équilibre – au point d'apogée.

Il ne dure pas.

Il se reconnaît.

Hakuba x Yquem

À Hakuba comme à Yquem, tout se joue dans cet instant.

Au comptoir, à Hakuba, le geste capte le moment juste : la coupe, la température, l'assaisonnement. Poissons et fruits de mer sont travaillés à la minute, avec une précision extrême. Rien ne peut être avancé, rien ne peut être retardé. L'instant est fugace. Il ne se répète pas.

À Yquem, ce moment existe aussi, dans la vigne.

Il est bref. Celui où *Botrytis cinerea*, ce champignon fragile et imprévisible atteint son point d'équilibre, où le raisin concentre ses arômes sans perdre sa fraîcheur, où la complexité se révèle plutôt qu'elle ne s'impose.

Dans les deux cas, l'instant est décisif.

À Hakuba, le shun se saisit dans la fulgurance du geste.

À Yquem, il naît dans un instant infime de la vigne avant de se prolonger dans le vin, qui en garde la mémoire.

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates : 13 & 14 novembre 2026

Formats : Proposé au déjeuner (début de l'expérience à 10h45, 11h30 ou 12h15) et au dîner (début de l'expérience à 18h00, 18h45 ou 19h30). La durée de l'expérience est de 3h45.

Tarif : 1200€ par personne

Réservation : residences.yquem.fr

Contacts :

Sabrina Ubinana : sabrina.ubinana@gmail.com

Hortense Lamarche Alland : hortense.lamarchealland@yquem.fr



HAKUBA
X

Château d'Yquem