



CHÂTEAU DE TRACY

depuis 1396

POUILLY-FUMÉ

Haute Densité 2023



PRESENTATION

Appellation	POUILLY FUME
Nom	CHATEAU DE TRACY
Propriétaire	Comtesse A. d'Estutt d'Assay
Situation géographique	Commune de TRACY SUR LOIRE
Situation du vignoble	Plateau des Champs de Cri
Exposition	Sud-Ouest
Sol	Calcaire kimméridgien et Portlandien
Superficie	1 ha
Cépage	Sauvignon
Age moyen de la vigne	24 ans
Rendement	3 grappes par pieds
Degré naturel	12.39 °
Acidité	3.82 g/l H2SO4
Extrait sec	18 g /l
Sucres résiduels	0.52 g/l

Les « Hautes Densités » proviennent d'une petite parcelle plantée sur certains des plus beaux terroirs de calcaires du Château de Tracy. Issu d'un mode de culture unique sur l'Appellation, le Sauvignon offre une rare complexité. Cette cuvée est produite de façon confidentielle, avec seulement 3880 bouteilles en 2023.

VITICULTURE

Ce vin est issu d'une vigne plantée en très haute densité (jusqu'à 18 000 pieds par hectare, alors que la densité courante pour l'appellation étant située entre 7000 et 9000 pieds par hectare). La concurrence entre les pieds est ainsi plus forte, poussant les plants à puiser leurs réserves beaucoup plus en profondeur (l'effet terroir est ainsi amplifié). La vigueur est maîtrisée et les pieds sont plus robustes. C'est le fruit d'une recherche et d'un travail viticole important et rigoureux : taille spécifique, ébourgeonnage. Forte d'une végétation très aérée, la vigne est ainsi beaucoup moins sensible aux maladies. Chaque pied porte entre deux et trois grappes maximum, ce qui signifie que 1 pied de vigne ne produit qu'un seul verre de vin. Les raisins obtenus sont très concentrés et d'une importante complexité.

VINIFICATION

La vendange est réalisée le 5 septembre 2023. Un pressurage lent et doux permet d'obtenir des moûts de grande pureté. 29hl ont été vinifiés et élevés en cuve bois (de 20 ans) le reste dans deux fûts de 3 à 4 vins de 500 litres pendant près de 14 mois avec des bâtonnages réguliers mais mesurés sur lies fine.

LE VIN

L'œil : Jaune pâle, reflets argentés, brillant.

Le nez : Le premier nez est très intense, sur des notes exotiques (fruits de la passion, ananas) sur un fond frais évoquant le buis. On perçoit également sur la jeunesse quelques notes d'élevage comme la noix de coco et la vanille. A l'ouverture, le profil est plus épicé, avec des pointes de poivre, de gingembre, complétées par l'agrumes et la figue fraîche.

La bouche : L'attaque est salivante, on retrouve en premier lieu les épices comme le gingembre que l'on percevait au nez. L'aromatique se complexifie ensuite sur la figue fraîche, l'amande, ou encore la bergamote et le citron. La finale légèrement tannique, juteuse se prolonge sur des notes délicates de zestes d'agrumes apportant toute sa dimension gastronomique au vin.

