



CHÂTEAU DE TRACY

depuis 1396

POUILLY-FUMÉ

Mademoiselle de T 2022

Afin d'exprimer pleinement toutes les dimensions de nos terroirs, l'ensemble du vignoble est conduit en Biodynamie, apportant un soin particulier aux équilibres de la terre, de la vigne et des écosystèmes. Nos vignes sont également en dernière année de conversion Bio (Ecocert).

PRESENTATION

Appellation	POUILLY FUMÉ
Nom	CHATEAU DE TRACY
Propriétaire	Comtesse A. d'Estutt d'Assay
Situation géographique	TRACY SUR LOIRE
Situation du vignoble	Sur les coteaux à proximité de la Loire
Exposition	Sud-Ouest
Sol	Sables et roche Kimméridgienne
Cépage	Sauvignon Blanc
Degré naturel	13.18 °
Acidité totale	3.59 g/l
Elevage	320 HL élevés en cuves inox & béton
Extrait sec total	19 g/l
Sucres résiduels	0.54 g/l

Dans la lignée des 2018 ou 2019, 2022 nous offre une magnifique expression de millésime solaire, issu d'une climatologie plutôt sèche propice à un état sanitaire remarquable de la vendange. Le Sauvignon se montre juteux, de belle matière, aux aromatiques franches.

Le Millésime et la vendange

L'hiver plutôt sec et doux, évoluera vers un mois d'avril alternant pluie et soleil, qui accompagneront idéalement le réveil de la vigne. Une sortie précoce du végétal connaîtra quelques dégâts limités en raison de quelques gels de printemps, néanmoins grâce à un certain taux d'humidité, les bourgeons encore peu développés resteront dans l'ensemble préservés. S'ensuit dès le mois de mai une période sèche et chaude, entrecoupée d'une pluie de 50 mm, qui offrira des conditions idéales pour la floraison.

Un soleil intense et des températures élevées accompagneront un développement rapide de la vigne, mais une pluie bienfaitrice apportera en juin encore 45 mm. L'été suivra cette tendance avec quelques inquiétudes en raison des canicules, qui seront à chaque fois tempérées par des pluies en juillet et en août, laissant ainsi aucun signe de stress visible sur les feuillages à l'arrivée des premières maturités.

La vendange se déroulera sur une cadence soutenue afin de capitaliser un maximum de fraîcheur et d'acidité. Les vendangeurs effectueront plusieurs passages sur certaines parcelles pour affiner la précision des maturités, trier les belles grappes, avant un dernier tri sur table à l'arrivée. Presses lentes de plusieurs heures et douces avec séparation en trois jus, puis fermentations en cuve inox et ciment. Elevage long sur lies fines avant mise en bouteille.

Le Vin :

Œil : Jaune pâle, brillant.

Nez : Premier nez expressif sur le citron vert. Le vin s'ouvre sur des notes variétales de buis et de fleurs de sureau. Par la suite, une trame plus fruitée s'impose, d'abord sur les agrumes puis sur les fruits exotiques avec des notes de mangue et de fruits de la passion. Des notes de fruits blancs comme la poire complètent joliment l'ensemble.

Bouche : L'attaque est ample. La bouche est acidulée et structurée, d'abord sur des notes de pomelos et de citron jaune, puis sur des notes plus gourmandes de coulis de mangue. Très belle longueur sur le poivre blanc et le zeste de citron.

