



# CHÂTEAU DE TRACY

depuis 1396

POUILLY-FUMÉ



## La Dame de Tracy 2022

Brut Nature – Zéro dosage

Le Château de Tracy a obtenu en 2014 le niveau 3 de la certification Haute Valeur Environnementale, reconnaissant ainsi sa philosophie vertueuse et ses modes de culture respectueux des équilibres naturels

### PRÉSENTATION

|                        |  |
|------------------------|--|
| Appellation            | Vin de France  |
| Nom                    | CHÂTEAU DE TRACY   |
| Propriétaire           | Comtesse A. d'Estutt d'Assay                               |
| Situation géographique | TRACY SUR LOIRE  |
| Situation du vignoble  | Sur les coteaux au nord de la colline de Saint-Andelain.   |
| Exposition             | Sud  |
| Sol                    | Argiles & Calcaires à grains fins du Barrois (Portlandien) |
| Cépage                 | 100% Chardonnay  |
| Degré naturel          | 12.31 °  |
| Dosage dosage          | Sucres résiduels (Glucose+fructose) : 0.30 g/l             |
| Extrait sec total      | 19 g/l   |

### **Quoi de plus magique que de profiter de ce millésime 2022 pour faire renaître ces bulles historiques produites au début du siècle dernier au Château de Tracy ?**

Cette cuvée est un hommage à notre mère, Jacqueline Destutt de Tracy qui avec notre père, a ressuscité en 1954 le vignoble du Château, et qui nous permet aujourd'hui de composer cette cuvée en méthode traditionnelle, résolument tournée vers la gastronomie,

### LE MILLESIME ET LA VENDANGE

L'année a été globalement marquée par une climatologie relativement sèche, et ce, dès l'hiver. Cela a limité de façon naturelle les rendements, contribuant à apporter de la texture au raisin. Bien que la vigne ait subi une baisse de 30 % des apports en eau par rapport à l'année précédente, le millésime ne connaîtra aucun véritable excès (sécheresse, canicule), favorisant ainsi de magnifiques équilibres (sucres/acides).

Notre unique parcelle (moins d'1 ha) de Chardonnay est plantée sur une fine veine de calcaires à grains fins du Barrois (Portlandien). Ces magnifiques sols bruns sont recherchés pour leur propension à retenir les éléments minéraux, les réserves en eaux utilisables et à stimuler un réseau racinaire dense et profond.

Vendange manuelle en caissette, pressurage doux avec sélection des premiers jus pour leur pureté. Débourbage naturel, fermentation alcoolique en cuve inox, puis prise de mousse en bouteille en « Méthode Traditionnelle ». Le dégorgement s'effectue entre 14 et 18 mois sur latte en cave.

### LE VIN

**Visuel** : Jaune d'or aux reflets dorés, brillant. Bulles fines à moyennes, bon train de bulles

**Nez** : Le premier nez présente des notes de mandarine et de vanille. Le profil s'ouvre ensuite sur des arômes gourmands de brioche et de pain perdu. Des notes de fruits secs comme la noisette fraîche viennent compléter l'ensemble.

**En bouche** : L'attaque est fraîche. La bouche minérale accompagnée de notes florales (aubépine) mais également des notes de fruits secs (noisette, amande) et de nougat. La finale est saline. Bonne persistance aromatique.

