



CHÂTEAU DE TRACY

depuis 1396

POUILLY-FUMÉ

Mademoiselle de T 2023

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.

PRESENTATION

Appellation	POUILLY FUME
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, Argiles et Roche Calcaires
Cépage	Sauvignon Blanc
Degré naturel	12.80 °
Acidité totale	3.30 g/l – ph 3,27
Elevage	320 HL élevés en cuves inox & béton
Extrait sec total	18 g/l
Sucres résiduels	0.37 g/l

2023 renoue avec les équilibres magnifiques des anciens temps. Une météo sans excès de chaleur ou de sécheresse, plutôt exceptionnelle jusqu'au vendanges, nous a permis de peaufiner des Sauvignons de grande netteté, empreints de minéralité et d'une délicate salinité.

Le Millésime et la vendange

L'hiver 2022-2023 a offert une météo froide et humide, constituant de très bonnes réserves en eau. Fin février, les températures montent, précipitant un printemps plus précoce et un démarrage rapide de la vigne.

La première moitié de printemps, bien dotée en pluie, sera suivie d'une période entre mai et juin plus clémente, qui atténuera fortement la pression sur la vigne. L'été connaîtra quelques épisodes de pluies, avec alternance de très beaux temps. Cela préservera un état sanitaire plus que satisfaisant du végétal, avec en perspective de jolis rendements qui contribueront à forger l'équilibre de ce millésime.

L'état de santé des Sauvignons récoltés, offre une fraîcheur remarquable avec un vin plutôt sec, accentuant la minéralité. On retrouve les profils historiques du Pouilly-Fumé, qui sur certaines cuves, développent des notes de "fumé", comme nous pouvions le percevoir sur des millésimes tels que 2014, ou 2016. D'un point de vue aromatique, la pureté est de mise, le Sauvignon n'ayant connu que très peu de stress, développe aisément une grande richesse aromatique à la fois florale et gourmande avec une belle intensité de fruit.

Le Vin :

Œil : Jaune pâle, reflets légèrement dorés, brillant.

Nez : Premier nez puissant sur des notes d'anis, de fenouil sur une trame fumée. A l'aération, des notes d'agrumes frais, de citron vert et d'orange sanguine dominant, complétées par des notes délicates de poivre blanc, de poudre d'amande, sur un fond plus floral avec le lys.

Bouche : L'attaque est ample et riche. La bouche est fraîche, l'agrumes domine avec l'orange sanguine poursuivant sur une trame plus exotique avec la mangue. La finale saline, juteuse, offre pointes délicatement fumées.

