



CHÂTEAU DE TRACY

depuis 1396

POUILLY-FUMÉ

Château de Tracy 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.

Présentation

Appellation	POUILLY FUMÉ
Nom	Château de Tracy
Situation géographique	TRACY SUR LOIRE
Age des vignes	Sélection de vignes entre 40 et 70 ans
Exposition	Sud-Ouest
Sol	Silex, Calcaires, Marnes Kimméridgiennes
Cépage	Sauvignon Blanc
Degré naturel	12.71°
Acidité	totale 3.41 g/l – ph 3,26
Elevage	600 hl en cuve inox et ciment
Extrait sec total	17 g/l
Sucres résiduels	0.30 g/l

Issu d'une sélection parmi les plus anciennes vignes en Pouilly-Fumé, Château de Tracy 2023 représente admirablement deux des grands terroirs de l'appellation : les Calcaire dont les Marnes Kimméridgiennes (pour le volume, la texture) et les Argiles à Silex (pour la profondeur, le minéral, la salinité).

Le Millésime et la vendange

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

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 est intense sur des notes de buis et de pamplemousse frais. L'ouverture dévoile une très belle déclinaison de fruits blancs (pêche blanche, coco). En suivant, des notes de poivre blanc et de basilic apportent la complexité. En poursuivant, un fond gourmand, juteux, plus exotique apparaît sur la mangue et la goyave.

Bouche : L'attaque est ample. La bouche est fraîche et salivante. Au premier plan, apparaissent des notes d'agrumes frais comme le pamplemousse et le yuzu. Viennent ensuite, de très belles notes grillées, torréfiées. La bouche est pleine, texturée avec une pointe d'amertume sur le zeste d'agrumes, qui donne une belle dimension gastronomique à l'ensemble. Très belle longueur sur le fruit exotique, dont la fraîcheur s'appuie sur une délicate salinité.

