

TRACY & CIE

Sauvignon Blanc

2023



Présentation

Dénomination	IGP Val de Loire
Nom	Les Marnes
Propriétaire	Tracy & Cie
Sol	Marnes, roches calcaires, limons.
Cépage	Sauvignon blanc
Degré naturel	12 °

2023 renoue avec les profils historiques du Sauvignon Blanc de Centre Loire. Une climatologie sans excès, propice à un état sanitaire remarquable de la vendange, forge un Sauvignon minéral, d'une grande fraîcheur, aux puissantes aromatiques exotiques.

Le Millésime et la vendange

L'hiver 2022-2023 a offert une météo froide et humide, qui a permis la constitution 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 sera bien dotée en pluie. Suivra ensuite une période entre mai et juin plus clémente, atténuant fortement la pression sur la vigne. L'été connaîtra quelques épisodes de pluies, avec alternance de très beaux temps. Cela favorisera un état sanitaire plus que satisfaisant du végétal, avec en perspective de jolis rendements qui contribueront à forger l'équilibre de ce millésime.

Malgré ces alternances météorologiques et de très bons cumuls de pluies, l'aspect de la vigne restera magnifique durant la phase de maturation et tout au long de la vendange, ce qui permettra d'atteindre des niveaux optimums de maturité.

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 Centre Loire, 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 : Brillant, Or avec quelques reflets verts

Nez : Le premier nez est frais, il dévoile des pointes florales (Aubépine) et d'agrumes.

Bouche : L'attaque est vive, la bouche offre une belle texture avec une jolie concentration. Avec un peu d'aération, elle s'ouvre sur des notes gourmandes de fruits exotiques (mangue, fruit de la passion, litchi) puis le citron vert qui souligne l'agréablement fraîcheur de ce Sauvignon. La finale est nette, délicatement acidulée.

Tracy & Cie

Le Moulin, 11 route du Château, 58 150 Tracy sur Loire - France