

TRACY & CIE

LES MARNES

2022

Afin d'exprimer pleinement toutes les dimensions de ces magnifiques terroirs, l'ensemble du vignoble sélectionné en Menetou Salon est comme pour Tracy, en dernière année de conversion Bio (Ecocert), apportant un soin particulier aux équilibres de la terre, de la vigne et des écosystèmes.



Présentation

Appellation

Propriétaire

Exposition

Sol

Cépage

Age des vignes

Titre alcool

Menetou-Salon

Tracy & Cie

Sud Sud-Ouest

Marnes kimmeridgiennes

Pinot Noir

Entre 20 et 40 ans selon les parcelles

13,5 °

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 Pinot Noir se montre juteux, gourmand, d'une grande pureté aromatique.

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.

Réceptionnées par gravité, les grappes font l'objet d'un tri sur table rigoureux. Les baies entières sont pressées (pneumatiquement) de façon la plus douce possible après une légère macération pour extraire la couleur et les arômes de contenus dans les pellicules du Pinot. Les jus sont clarifiés à basse température afin de préserver un maximum de pureté. Fermentation spontanée en cuve inox thermo-régulée. Mise en bouteille au printemps.

Le Vin

Couleur rose pale. Le nez développe un bouquet explosif, gourmand aux fins arômes de fruits rouges (fraise fraîche, framboise). En bouche, 2019 surprend par son intensité, sa chair (style très gastronomique), d'une rare netteté. Il s'agit là d'un millésime parmi les plus précis connus sur ces dernières années. Un parfait exemple de Rosé de Pinot Noir continental, à la fois aérien, juteux, et parfaitement sec. Il combine agréablement, la fraîcheur, la minéralité avec un fruit explosive, d'une belle complexité.

Tracy & Cie

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