

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

14 °

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.

Les grappes sont vendangées à la main, égrappées et triées minutieusement sur table. Cuvaison de 10 jours avec pigeage pour extraire la matière contenue dans les peaux. Fermentation naturelle, spontanée avec levures indigènes, en cuves inox thermo-régulées. Fermentation malolactique en barriques de 3 à 5 ans.

Le Vin

Un Pinot Noir tout en finesse qui surprend par un bouquet intense de fruits rouges mêlant des notes gourmandes de framboise, de fraise fraîchement écrasée et de vanille. La bouche affiche une matière juteuse, d'une jolie concentration. La finale est nette, précise, agréablement complexifiée par du fruit plus mûrs, suivent enfin des notes salines qui rappellent admirablement les origines continentales de ce Pinot Noir. A garder entre 5 et 10 ans.

Tracy & Cie

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