

TRACY & CIE

LES MARNES

2023

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

Présentation

Appellation
Exposition
Sol

Menetou-Salon
Sud Sud-Ouest
Marnes de Saint-Doulchard, Calcaires du
Buzançais, Argiles

Cépage
Age des vignes
Titre alcool
Acidité totale
Vinification
Extraits secs
Sucres résiduels

Sauvignon Blanc
Entre 20 et 40 ans selon les parcelles
12,94 °
3,18 g/l
Cuve inox
17 g/l
1,29 g/l

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

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

Une remarquable expression du Sauvignon continental mêlant une texture riche, juteuse à la minéralité des terroirs de Menetou. En bouche, 2023 est intense, gastronomique, d'une remarquable netteté. Il s'agit là d'un millésime bâti pour la table. En bouche, le vin développe un bouquet à la fois complexe et délicat de fruits blancs et d'agrumes, qui se prolonge sur une trame minérale agréablement complexifiée par le fruit exotique, le fruit de la passion, la mangue, le litchi ou encore, la rose. Très belle longueur, à la fois gourmande et saline.



Tracy & Cie

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

