

TRACY & CIE

Chenin Blanc

2023



Présentation

Dénomination	IGP Val de Loire
Nom	Les Marnes
Propriétaire	Tracy & Cie
Sol	Marnes, Argiles à Silex des bords de Loire, sur Calcaires du Turonien (Tuffeau)
Cépage	Chenin blanc
Degré naturel	12 °
Acidité Totale	3,57 g/l

Autre grand cépage des bords de Loire après le Sauvignon Blanc, le Chenin qui tire son nom d'un Mont éponyme en Touraine, produit des vins blancs français parmi les plus étonnants.

Des sols drainants, du Silex, puis la présence de Tuffeau en profondeur, forment un précieux substrat pour lui permettre de développer une incroyable palette aromatique.

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.

La fin des vendanges offrira de très belles journées, qui permettront au Chenin (cépage tardif), de profiter de la fraîcheur des Argiles à Silex des bords de Loire, pour mûrir lentement et sereinement. Ces dernières journées auront un impact positif sur la richesse et la diversité de bouquet de cette cuvée.

Fermentation à basse température (13-16°C) réalisée pour 2/3 en cuve inox et pour 1/3 en pièces bourguignonnes de 228 L de plus de 3 ans. La fermentation alcoolique s'est poursuivie pendant l'hiver et sur quelques pièces jusqu'au printemps, jusqu'à l'équilibre naturel (sucre-alcool-acidité).

Le Vin

Œil : Brillant, Or avec quelques reflets dorés.

Nez : Le premier nez est expressif, dévoilant le fruit.

Bouche : Riche, soyeuse, structurée par un boisé délicat, elle développe une large palette aromatique : abricot juteux, poire fraîche, coing, orange confite, prune ainsi que des notes délicates de fumé que l'on percevait au nez. La structure est riche, soyeuse, d'une belle longueur, joliment soulignée d'une belle minéralité qui apporte une certaine finesse à l'ensemble.

Tracy & Cie

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