

# TRACY & CIE

Argiles à Silex

2024

Afin d'exprimer pleinement toutes les dimensions de nos terroirs, l'ensemble du vignoble est conduit en Biodynamie, apportant un soin particulier aux équilibres de la terre, de la vigne et des écosystèmes.

## Présentation

Appellation	POUILLY FUMÉ
Nom	Argiles à Silex
Propriétaire	SAS Tracy & Cie
Situation géographique	TRACY SUR LOIRE
Age des vignes	Sélection de vignes entre 40 et 70 ans
Exposition	Sud-Ouest
Sol	Silex, Calcaires dont Marnes Kimméridgiennes
Cépage	Sauvignon Blanc
Degré naturel	12.50 °
Acidité	totale 3.44 g/l / ph 3,26
Elevage	600 hl en cuve inox et ciment
Extrait sec total	23 g/l
Sucres résiduels	0.85 g/l

Issu d'une sélection parmi les plus anciennes vignes en Pouilly-Fumé, Argiles à Silex 2024 représente admirablement deux des grands terroirs de l'appellation : Calcaire dont Marnes Kimméridgiennes (pour le volume, la texture) et les Argiles à Silex (pour la profondeur, le minéral, la salinité).

## 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 Pouilly-Fumé, 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** : Or blanc, reflets argentés, brillant.

**Nez** : Le premier nez est délicat, sur des pointes iodées. Des notes de fruits, comme la pêche blanche croquante ou l'orange se révèlent par la suite. En poursuivant l'aération, le nez gagne en complexité : on aperçoit des notes florales, élégantes, comme le tilleul, créant ainsi une trame fraîche ou apparaissent des notes gourmandes de rhubarbe, de kiwi et de basilic joliment suivies de notes exotiques de fruits de la passion.

**Bouche** : L'attaque est franche, d'une très belle harmonie, ample et très finement structurée. Des arômes de fruits exotiques notamment le fruit de la passion, dominant agréablement la bouche. Puis très vite, viennent des notes plus délicates de kiwi ou de rhubarbe évoquant le nez. La finale est minérale, crayeuse, elle boucle magistralement l'ensemble avec précision. Elle se poursuit longuement sur des notes à la fois florales et salines.



TRACY & CIE

SAS TRACY & CIE 58150 Tracy sur Loire - France