



# CHÂTEAU DE TRACY

depuis 1396

POUILLY-FUMÉ

## GRAND BOIS

### PRÉSENTATION

Propriétaire	Comtesse A. d'Estutt d'Assay
Situation du vignoble	Sur les coteaux à proximité de la Loire
Exposition	Sud-Ouest
Sol	Argiles à Silex
Cépage	Sauvignon Blanc
Degré naturel	13.04 °
Acidité	4.84 g/l
Elevage	14 mois sur lies fines en cuve bois de plus de 20 ans
Extrait sec total	23 g/l
Sucres résiduels	0.85 g/l

Grand Bois est tout simplement une sélection dans la sélection. Il représente un petit hectare de vigne méticuleusement vendangé, dans l'un de nos vignobles les plus qualitatifs, les « 101 Rangs ». Cette parcelle est souvent utilisée pour apporter de la complexité au « Château de Tracy ». Le terroir est 100 % Argiles à Silex, sur certains des plus anciens Sauvignons de l'appellation (plus de 70 ans). Très rapidement après les fermentations, cette petite cuve s'est démarquée développant quelque chose d'unique, une élégance hors du commun. Grand Bois ne sera produit qu'une seule fois, et le millésime 2023 offrira un excellent support.

### 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, puis 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.

La vendange se déroulera sur une cadence soutenue afin de capitaliser un maximum de fraîcheur et d'acidité. Les vendangeurs effectueront plusieurs passages sur un maximum de parcelles afin d'affiner la précision des maturités, trier les belles grappes, avant d'apporter un dernier tri sur table à l'arrivée. Presses lentes de plusieurs heures, douces, avec séparation en trois jus, puis fermentations en cuve pour la parcelle de Grand Bois en cuve bois de plus de 20 ans. Elevage très long sur lies fines avant mise en bouteille.



### Le Vin :

**Œil :** Jaune doré, reflets d'or, brillant.

**Nez :** Le premier nez présente des notes de brioche grillée. A l'ouverture, le nez s'oriente sur une palette intense de fruits comme la compotée de mangue, les fruits de la passion, l'ananas confit. En poursuivant l'aération, apparaissent de très agréables notes d'abricots rôtis et de vanille.

**Bouche :** L'attaque est délicate, sur les fruits exotiques puis l'équilibre acide devient plus salivant avec des notes de brioche et de caramel. La bouche est pleine, vive à l'aromatique complexe. La finale marquée par les zestes d'agrumes grillées apporte une délicate et noble amertume, qui donne toute la dimension gastronomique à cet incroyable vin. Excellente longueur, à la fois saline et minérale qui marque admirablement les origines d'Argiles à Silex de la cuvée.

