



CHÂTEAU DE TRACY

depuis 1396

101 Rangs 2019

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. Nos vignes sont également en dernière année de conversion Bio (Ecocert).

PRÉSENTATION

Appellation	POUILLY FUMÉ
Nom	CHÂTEAU DE TRACY
Propriétaire	Comtesse A. d'Estutt d'Assay
Situation géographique	TRACY SUR LOIRE
Situation du vignoble	Butte de Tracy, Sud-Ouest
Sol	Argiles à silex
Cépage	Sauvignon Blanc
Âge de la vigne	Parcelle plantée en 1954
Rendement	35 hl/ha
Alcool	14.29 % alc/ vol
Sucres résiduels	0.45 g/l (glucose & fructose)
Extraits secs	23 g/l



Les « 101 Rangs » font l'objet d'une sélection stricte de raisins provenant **uniquement des plus vieux pieds de Sauvignon**, plantés dans la plus ancienne vigne du château. Cette parcelle unique est située sur l'un de nos plus beaux terroirs de Silex. La production est confidentielle, avec seulement 6878 bouteilles.

Le Millésime :

L'année a été globalement marquée par une climatologie relativement sèche, et ce, dès l'hiver. Cela a limité de façon naturelle les rendements, contribuant à apporter de la texture au Sauvignon. Bien que la vigne ait subi une baisse de 30 % des apports en eau par rapport à l'année précédente, le millésime ne connaîtra aucun véritable excès (sécheresse, canicule), favorisant ainsi de magnifiques équilibres (sucres/acides) mais également, le développement d'une riche palette aromatique (maturité des pellicules, de la pulpe, etc.).

De façon générale, ce sont les vignes les plus jeunes (avec un enracinement limité) qui ont été assez sensibles aux températures élevées combinées aux déficits hydriques. Mais c'est réellement sur les vignobles d'âge mûrs (à l'enracinement profond) que 2019 s'est construit sur de solides bases.

Le résultat est rapidement palpable dès la fin des fermentations. Les vins sont nets et chose incroyable, ils se dégustent parfaitement dès le mois de janvier.

A Tracy de tels millésimes sont de magnifiques occasions pour rappeler que le Sauvignon Blanc n'est pas que « fruit », et que sur de grands terroirs, il sait aussi faire montre d'agilité, d'audace, et d'un raffinement hors du commun.

Le Vin :

Œil : Jaune d'or, reflets dorés, brillant.

Nez : Le premier nez est très intense sur le buis, le bourgeon de cassis et l'amande douce. A l'ouverture, l'on perçoit des notes plus fruitées d'agrumes frais notamment le citron. En poursuivant l'aération, on s'oriente sur un profil plus riche : orange confite et gelée d'abricot comme trame de fond, avec des notes fraîches de poivre vert et de basilic.

Bouche : L'attaque est très franche, dominée par l'agrumes et des notes plus exotiques de mangue. L'acidité monte graduellement pour offrir un bouche très minérale, ciselée évoluant sur des pointes de bourrache. La finale est très saline, florale d'une très belle longueur.

