



# CHÂTEAU DE TRACY

*depuis 1396*

POUILLY-FUMÉ

APPELLATION POUILLY-FUMÉ CONTRÔLÉE

TRACY  
&  
CIE



# Les Marnes Blanc - AOC Menetou Salon 2023

---

Appellation Menetou-Salon

Propriétaire Tracy & Cie

Exposition Sud Sud-Ouest

Sol Marnes kimmeridgiennes

Cépage Sauvignon Blanc

Age des vignes Entre 20 et 40 ans selon les parcelles

Titre alcool 13,5 °

Dans la lignée des 2018 ou 2019, 2022 nous offre une magnifique expression de millésime solaire, issu d'une climatologie plutôt sèche propice à un état sanitaire remarquable de la vendange. Le Sauvignon se montre juteux, de belle matière, aux aromatiques franches.

---

## 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, mais 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 certaines parcelles pour affiner la précision des maturités, trier les belles grappes, avant un dernier tri sur table à l'arrivée. Presses lentes de plusieurs heures et douces avec séparation en trois jus, puis fermentations en cuve inox et ciment. Elevage long sur lies fines avant mise en bouteille.

---

## Le Vin

Une remarquable expression du Sauvignon continental mêlant une texture riche, juteuse à la minéralité des terroirs de Menetou. En bouche, 2022 est intense, charnu (style très gastronomique), d'une remarquable netteté. Il s'agit là d'un millésime charnu, texturé. 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.

---

**Château de Tracy**  
Le Château de Tracy 58150 Tracy sur Loire  
**+33 03 86 26 15 12**