



CHÂTEAU DE TRACY

depuis 1396

POUILLY-FUMÉ

APPELLATION POUILLY-FUMÉ CONTRÔLÉE

TRACY
&
CIE



Les Marnes Sauvignon - IGP Val de Loire 2023

Dénomination IGP Val de Loire

Nom Les Marnes

Propriétaire Tracy & Cie

Sol Marnes, roches calcaires, limons.

Cépage Sauvignon blanc

Degré naturel 12 °

Acidité 3,57. g/l

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

OEil : Brillant, Or avec quelques reflets verts

Nez : Le premier nez est frais, il dévoile des pointes florales (Aubépine) et d'agrumes.

Bouche : L'attaque est vive, la bouche offre une belle texture avec une jolie concentration. Avec un peu d'aération, elle s'ouvre sur des notes gourmandes de fruits exotiques (mangue, fruit de la passion, litchi) puis le citron vert qui souligne l'agréablement fraîcheur

de ce Sauvignon. La finale est nette, délicatement minérale.

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