



CHÂTEAU DE TRACY

Haute Densité 2015

PRESENTATION

Appellation	POUILLY FUME
Nom	CHATEAU DE TRACY
Propriétaire	Comtesse A. d'Estutt d'Assay
Situation géographique	Commune de TRACY SUR LOIRE
Situation du vignoble	Plateau des Champs de Cri
Exposition	Sud-Ouest
Sol	Calcaire kimméridgien et Portlandien
Superficie	1 ha
Cépage	Sauvignon
Age moyen de la vigne	15 ans
Rendement	20 hl/ha
Degré naturel	12.62°
Acidité	4.41

VITICULTURE

Ce vin est issu de vignes plantées en haute densité (17000 pieds par hectare ; la densité courante pour l'appellation étant 7000 pieds par hectare). La concurrence entre les pieds est ainsi plus forte poussant les plants à puiser leurs réserves beaucoup plus en profondeur (l'effet terroir est ainsi amplifié). La vigueur est maîtrisée et les pieds sont plus robustes.

C'est le fruit d'une recherche et d'un travail viticole important et rigoureux : taille spécifique, ébourgeonnage. La vigne a une végétation ainsi très aérée, est beaucoup moins sensible aux maladies et chaque pied porte entre deux et trois grappes maximum (quand la moyenne de l'appellation est de 10 à 12). Les raisins obtenus sont très concentrés d'une très belle complexité.

VINIFICATION

La vendange est réalisée le 4 septembre 2015. Un pressurage lent et doux permet d'obtenir des moûts de grande qualité. Le vin est vinifié et élevé dans un fût de 500 litres pendant 9 mois avec des bâtonnages réguliers de lies.

LE VIN

L'œil : Jaune pâle, reflets dorés.

Le nez : Le nez est riche et complexe. On distingue des notes poire, d'eucalyptus, de réglisse et d'essence de bois. L'aération offre une transition vers des senteurs plus solaires : ananas frais, pêche, mangue, pamplemousse sucré. Puis apparaissent des notes de pain grillé et de fleur d'oranger.

La bouche : Bouche toute en finesse et vivacité. L'attaque pointue dévoile des arômes d'agrumes auxquels s'entremêlent ensuite des arômes vanillés et de bois ; la finale est poivrée.

