



CHÂTEAU DE TRACY

Château de Tracy 2017

PRÉSENTATION



Appellation	POUILLY FUMÉ
Nom	CHÂTEAU DE TRACY
Propriétaire	Comtesse A. d'Estutt d'Assay
Situation géographique	TRACY SUR LOIRE
Situation du vignoble	Sur les coteaux à proximité de la Loire
Exposition	Sud-Ouest
Sol	Silex et Calcaires Kimméridgiens
Cépage	Sauvignon Blanc
Degré naturel	13.66 °
Acidité	4.11 g/l

Marqué par une récolte confidentielle due au gel de printemps, le millésime 2017 a fait l'objet d'une attention particulière. Afin de rechercher les plus beaux potentiels de cette année particulièrement imprévisible, les sélections sont issues d'une base plus restreinte, essentiellement concentrées sur les plus beaux terroirs. Un millésime d'une rare complexité aromatique à l'identité affirmée. Les textures sont précises, délicates, mêlant justesse et pureté.

LA VENDANGE

La campagne a débuté sur un hiver contrasté (températures négatives au mois de janvier, suivies d'une douceur printanière dès le mois de mars), favorisant un débourrement particulièrement précoce. En avril, une importante vague de froid a entraîné des phénomènes de gel d'une ampleur exceptionnelle, affectant plus de 50% de la future récolte. La floraison s'est déroulée sous de meilleures conditions, stimulée par des températures relativement fraîches ainsi qu'une pluviométrie plutôt faible qui a perduré jusqu'au mois d'août. Durant l'été, une relative sécheresse a favorisé et préservé de façon naturelle un très bel état sanitaire du vignoble. Les vendanges ont débuté la première semaine de septembre (millésime précoce) ce qui a permis d'obtenir une intéressante maturité des baies.

LE VIN

Œil : Or pâle, aux reflets dorés, brillant.

Nez : Le nez est très intense. Les premières notes sont fraîches : citronnelle, poivre vert, fleurs de sureau. A l'ouverture, des notes plus fruitées apparaissent avec des arômes de fruits exotiques comme la mangue fraîche et les fruits de la passion sur un fond plus ciselé de citron jaune. On perçoit également des notes florales et salines amenant de la complexité à l'ensemble.

Bouche : L'attaque est souple avec un joli volume. On retrouve la palette fruitée décelée au nez. Puis l'acidité monte graduellement en bouche pour donner un ensemble acidulé sur le citron jaune avec une trame plus minérale, plus saline. La finale reste sur ce côté acidulé donnant du relief à l'ensemble, bonne longueur.

