

TRACY & CIE

Sauvignon Blanc 2025

Présentation

Appellation	IGP Val de Loire
Nom	Les Marnes
Propriétaire	Tracy & Cie
Sol	Marnes, roches calcaires, limons.
Cépage	Sauvignon Blanc
Degré naturel	12.06
Acidité	totale 3.90 g/l
Vinification	Cuve inox
Extrait sec total	26 g/l

Issu d'une sélection parmi les plus anciennes vignes en Pouilly-Fumé, Château de Tracy 2025 représente admirablement deux des grands terroirs de l'appellation : les Calcaire dont les Marnes Kimméridgiennes (pour le volume, la texture) et les Argiles à Silex (pour la profondeur, le minéral, la salinité).

Le Millésime et la vendange

Le millésime 2025 s'inscrit parmi les années précoces et solaires du Centre-Loire, avec un cycle végétatif rapide et des conditions globalement favorables au bien-être de la vigne.

Un hiver légèrement plus arrosé que la normale a permis une recharge optimale des sols, déterminante pour la suite du cycle. Un printemps chaud et lumineux a accéléré la végétation, plaçant 2025 parmi les millésimes les plus précoces. La pression sanitaire est ainsi restée faible, préservant un état sanitaire remarquable.

Mai et juin ont été particulièrement secs. La floraison, précoce, s'est déroulée sous des températures élevées, engendrant une très légère coulure qui impactera les rendements finaux. L'été a été marqué par deux épisodes caniculaires (juin et août), favorisant une maturation rapide avec des baies de petit calibre et des pellicules épaisses. Contrairement aux attentes, et malgré ces températures élevées, les acidités ont été préservées.

Les pluies à l'approche des vendanges ont apporté un soutien bénéfique sans impact notable sur la concentration des baies. Les moûts se distinguent ainsi par une réelle pureté aromatique et une belle fraîcheur.



Le Vin :

Œil : brillant, limpide, doré clair.

Nez : Premier nez expressif et précis. Les premiers arômes évoquent la poire fraîche, la pêche blanche et le zeste de citron. A l'aération, apparaissent des nuances plus complexes d'anis, de réglisse douce et une subtile trame fumée.

Bouche : L'attaque est franche et dynamique. La bouche développe une très belle matière, portée par la concentration naturelle des petites baies. Finale saline, persistante d'un très bel équilibre.