

Le Château de Tracy en 2017, un nouveau visage...

Le Château de Tracy est aujourd'hui dirigé par Juliette d'Assay, la plus jeune fille du Comte et de la Comtesse Alain d'Estutt d'Assay, qui ont restauré le vignoble dans les années 50. Elle perpétue, après son frère Henry d'Assay, un long travail entamé par ses ancêtres 600 ans plus tôt, avec une philosophie claire : humilité face aux forces de la nature, recherche constante de la plus fidèle expression des terroirs de Tracy et production d'un style de Sauvignon de "Gastronomie" plutôt raffiné, délicat et précis.

Juliette d'Assay : « Le Château de Tracy peut aisément être qualifié de production "artisanale". Celle-ci est quasi-confidentielle avec 200 000 bouteilles par an pour 33 ha. Cette petite taille nous permet d'appliquer plus facilement une agriculture manuelle de haute précision. Le Pouilly-Fumé étant situé dans une zone septentrionale et relativement continentale pour la culture du Sauvignon, tout notre travail s'applique à exprimer le caractère "délicat" des Sauvignons septentrionaux, favorables à une grande pureté.

Une nouvelle impulsion...

A la vigne, nous appliquons une approche de culture audacieuse brillamment débutée il y a une trentaine d'années, par mon frère Henry d'Assay : certaines de nos parcelles sont plantées en très haute densité jusqu'à 17 000 pieds ha. Il s'agit des plus hautes densités en Pouilly-Fumé, ce qui induit un mode de culture unique sur l'appellation. Les intérêts sont multiples, notamment un enracinement profond engrangé par une plus grande compétition entre les souches, pour plus de contact avec la roche. Sur la cuvée "Haute Densité", la charge par pied est extrêmement faible avec moins de 3 grappes, l'effet terroir est considérablement amplifié. A titre d'exemple sur cette cuvée, un pied de vigne ne produit qu'un seul verre de vin...

Il y a plusieurs années, nous avons également modifié la hauteur de feuillage de nos vignes. Nécessitant un important travail et investissement (le matériel agricole a dû être remplacé pour l'adapter à cette hauteur), cela a donné sur le terrain de magnifiques résultats en termes de maturité, d'effet sanitaire positif, mais également de résistance de la vigne. En augmentant la hauteur de feuillage à plus de 1,60 m, le gain en photosynthèse semble apporter de réelles réserves pour la vigne. Ceci nous permet également de vendanger plus tôt, nos optima de maturités sont plus précoces, limitant les risques climatiques (influences océaniques) pendant la récolte.





De façon plus générale, nous avons mis au point au cours de ces dernières années une agriculture "permanente", basée sur la compréhension des lois naturelles du sol, dans un objectif d'accroître le bien être de la vigne et par conséquent l'expression de terroir. Recherchant une réponse adaptée à chaque parcelle, nous nous inspirons largement des grands courants de pensée de l'Agriculture Alternative. Nous considérons notre vignoble comme un système écologique interdépendant, en permanente interaction avec son biotope environnant. Notre rôle n'est donc pas "d'exploiter", mais de favoriser les mécanismes naturels en privilégiant la vie organique du sol. Nous avons la chance qu'une grande partie de nos vignes soit entourée de zones naturelles (forêt autour du château, haies, etc.), favorisant ainsi de bien précieuses synergies.

Outre la volonté de permettre à notre équipe de travailler dans un environnement sain, d'offrir des vins qui ne présentent aucune trace de résidu chimique (certifié par un laboratoire indépendant), pour le bien-être de nos vins et le bien-être de nos clients, nous mettons tout en œuvre pour que la vigne soit la plus autonome possible afin d'atténuer les déséquilibres "de la monoculture" et de promouvoir au maximum la vie dans nos sols comme on peut la rencontrer dans des zones vierges. Nous avons également souhaité aller plus loin en obtenant le niveau 3 de la certification «Haute Valeur Environnementale». Cela nous a semblé passionnant d'évaluer l'impact écologique sur l'ensemble de l'entreprise afin d'intégrer une vision plus globale (gestion des effluents, éloignement des fournisseurs = impact carbone, carburant, etc), en phase avec notre éthique de culture.

Nous cultivons un vignoble historique sous l'impulsion d'une même famille depuis le XV^{ème} siècle. Certaines de nos parcelles sont plantées en vigne depuis le XIV^{ème} siècle (par exemple le "Champs de Cris", attesté dans les archives du Château par un parchemin daté de 1396). Nos vins présentent donc incontestablement une dimension historique. Cela est d'autant plus passionnant que nous utilisons nos propres sélections massales dans le renouvellement de nos vignes. Outre le fait que ces sélections soient un excellent investissement pour l'avenir d'un point de vue de la diversité génétique de nos vignes et par conséquent de leur diversité aromatique, nous aimons l'idée que ces sélections anciennes de Sauvignon offrent une typicité ancestrale du Pouilly-Fumé : déguster un Tracy, c'est aussi déguster l'Histoire...

Nous nous réjouissons car notre vignoble est planté sur des terroirs parmi les plus recherchés pour la culture de grands Blancs. Autour du Château, "la Butte de Tracy" est plantée sur un terroir d'Argiles à Silex. Ils apportent une remarquable minéralité, de la pureté et surtout une magnifique aptitude au vieillissement. Souvent cités, les Silex ne représentent réellement qu'une faible partie des sols en Pouilly-Fumé. Nous avons beaucoup de chance car ils constituent à Tracy plus du tiers de notre vignoble, contribuant pleinement à la minéralité de notre cuvée historique «Château de Tracy». La seconde partie est marquée par le Calcaire, avec notamment rien de moins que certaines marnes et roches Kimméridgiennes (riches en petites huîtres fossiles "exogyra virgula"), provenant de veines chabliennes. Si à Chablis les Grands Crus et les Premiers Crus tirent leur richesse dans ces pépites géologiques, il est passionnant de voir leur effet sur le Sauvignon, en termes de profondeur, de texture et de finesse.

Au cours des vendanges 2016, certaines parcelles ont fait l'objet de 4 passages, exigeant des cueilleurs un grand discernement pour récolter un niveau de maturité bien précis. Cela nous permet en cave de conduire les fermentations le plus naturellement possible. Les jus sont vinifiés en l'état, nos actions sur le vins sont limitées au maximum. Cela demande une certaine prise de risque, mais cela nous permet de rendre une image plus fidèle d'un millésime, les vins nous paraissent également plus cohérents mais surtout plus nuancés.

Sur les dernières récoltes, pour lesquelles la nature a bien souvent posé de véritables «challenges» aux vignerons, les résultats sont étonnants. La vigne a semblé faire face sereinement aux aléas, les millésimes 2013, 2014, 2015 et 2016 offrent une incroyable précision malgré leur grande diversité.

Sur le terrain, nous ne pouvons que constater qu'une grande partie de l'expression de terroir, de l'équilibre des vins et de leur aptitude à la garde, passent obligatoirement par cette voie».

Juliette d'Assay