



CHÂTEAU DE TRACY

depuis 1396

POUILLY-FUMÉ

Comtesse A. d'Estutt d'Assay



CHÂTEAU DE TRACY

depuis 1396

POUILLY-FUMÉ

Comtesse A. d'Estutt d'Assay

Une Tradition vigneronne depuis 6 siècles

Un vignoble ancestral,

Le Château de Tracy appartient à la même famille depuis le 14ème siècle.

Un manuscrit daté de 1396, conservé dans les archives de la propriété, fait état de l'achat du Champs de Crix. Ce dernier est aujourd'hui encore planté en Sauvignon, il représente une pièce maîtresse de notre terroir.

Le domaine viticole de 33 hectares s'étend sur les coteaux même du Château de Tracy (les Silex de la butte de Tracy) et sur le plateau de Vilmoy à quelques kilomètres de Pouilly sur Loire (Calcaires Kimméridgiens).

Une philosophie de travail,

Le Château de Tracy cherche à produire des vins de précision, reproduisant fidèlement et le plus sincèrement possible, l'authenticité des sols sur lesquels ils se sont construits.

Depuis plus de 20 ans, nous pratiquons une viticulture qui respecte au maximum les équilibres de la plante. Nous favorisons les ressources et les mécanismes de régulation naturelle de l'écosystème ainsi que les pratiques agricoles non polluantes.

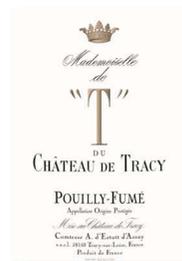
Grace à cette démarche de viticulture respectueuse des écosystèmes, de leur biodiversité et du bien être de la vigne, le domaine a reçu en 2014 le label "Haute Valeur Environnementale" niveau 3, reconnaissant ainsi l'usage de pratiques culturelles vertueuses, depuis plusieurs années.



Mademoiselle de T

Issue de nos vignes plus jeunes, Mademoiselle de T offre un Pouilly-Fumé tout en finesse et gourmandise.

Le Sauvignon y dévoile toute son expression aromatique, mêlant arômes variétaux (bourgeon de cassis), à des notes citronnées, de fruits à chair blanche ou de poivre. La bouche est ronde dans un premier temps, elle offre par la suite une très belle matière.



Château de Tracy

Il s'agit de la cuvée historique de la propriété, issue de l'équilibre entre des terroirs calcaires (pour le volume, la chair), et des terroirs de silex (finesse, minéralité)

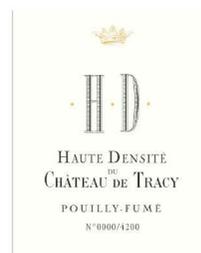
Un vin gastronomique par excellence, dans lequel le Sauvignon dévoile une matière à la fois dense et précise, melant avec justesse le fruit (exotiques, fruits du verger), avec des notes typiques de fleurs blanches. Un vin minéral, à la finale saline.



Haute Densité

Le vin est issu d'une petite parcelle plantée sur des calcaires du Kimméridgien. La très haute densité de plantation : 17 000 pieds / ha. augmente considérablement la compétition entre les ceps, poussant ainsi les racines à se développer pour puiser leurs ressources en profondeur.

Le Sauvignon est dense, concentré, volumineux, Un vin de garde par excellence.



101 Rangs

Les 101 Rangs font l'objet d'une importante sélection sur la vigne la plus ancienne de la propriété. La production est clairement confidentielle, entre 1500 et 2000 bouteilles selon les millésimes. Les terroirs de Silex, donnent au Sauvignon une rare noblesse. Les vins issus de ces sols offrent, grande finesse, et minéralité. Les textures sont pures, délicates, d'une grande clarté. Un vin d'une remarquable longévité.

