

Château Smith Haut Lafitte

blanc 2009

Grand Vin de Graves



Rendement : 30 hl/ha, avant sélection des vins : Château Smith Haut Lafitte et Les Hauts de Smith.

Assemblage

90 % Sauvignon blanc
5 % Sauvignon gris
5 % Sémillon

Vinification : après des vendanges manuelles en petites cagettes et un pressurage inerté (sans oxygène pour préserver le potentiel aromatique des raisins), la fermentation se déroule en barrique de chêne français (50% de bois neuf) après un débourage statique à froid.

Elevage 12 mois sur lies avec bâtonnage en barriques (50 % neuves et 50 % ayant accueilli un vin) fabriquées dans notre tonnellerie intégrée.

Âge des vignes : 38 ans

Ce millésime 2009 se caractérise par de belles conditions climatiques estivales et automnales (belles journées chaudes et nuits fraîches) qui ont permis un bon développement de la vigne puis une bonne maturation des raisins. La somme des températures se rapproche de 2005 ; le régime hydrique de 2000...bref une convergence d'éléments climatiques très favorables à la réalisation d'un grand millésime.

Notre approche délicate de la viticulture, le maintien d'une zone d'ombre au dessus des grappes par la suppression des entrecoeurs pour les blancs, trouvent toute son efficacité dans ce type d'année préservant les raisins de trop forte chaleur tout en assurant une bonne aération des grappes et donc un bon état sanitaire: les raisins sont sains, mûrs, aromatiques et complexes.

Les vendanges de blancs ont débuté avec les Sauvignons Blancs le 7 septembre (bon degré potentiel env 13.5%, acidités correctes pH 3.3). Nous avons fractionné la récolte par tries successives, par partie de parcelle guidé par les images satellite d'oenoview: nous gagnons encore en précision. Nous n'avons vendangé que les matins, à la fraîche pour préserver le potentiel qualitatif de nos raisins blancs. Nous avons fini la récolte des blancs le 23 septembre 2009 avec de jolis Sémillons.

Commentaire de Fabien Teitgen, Directeur Technique

Le Château Smith Haut Lafitte blanc 2009 a une belle couleur jaune brillante.

Son premier nez est délicat avec des notes florales douces. A l'agitation le potentiel aromatique explose avec des notes de fruit jaunes (pêche de vigne, abricot), de brioche, de fleurs (chèvrefeuilles, genets..), et une petite touche de silex.

La bouche est tout d'abord franche puis grasse et puissante (assurément un vin de repas). Puis celle-ci s'allonge en révélant tout son potentiel aromatique où se mêlent fruits jaunes (mangue, abricot, ananas confit) fleurs (pétale de rose), épices douces, pierre à fusil. La longue finale est aromatique et onctueuse pour ce vin riche et savoureux.

Notes de dégustation

Robert Parker	98
Wine Spectator	93
Bettane & Desseauve	18
La Revue du Vin de France	17,5
Jancis Robinson	17
Telecran (C François)	19