

Château Smith Haut Lafitte blanc 2011

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

2011, une climatologie caractérielle

Le millésime 2011 se décompose en deux grandes phases climatiques opposées très importantes pour les caractéristiques des raisins blancs : une première phase précoce, chaude et sèche qui induit un millésime précoce avec des vendanges débutant le 18 août 2011 ; puis une deuxième phase avec un été maussade, des températures fraîches garanties d'une maturation lente et de la préservation de l'acidité des raisins.

Ces deux phases sont la clé du millésime pour les bons vignerons qui ont su aider leurs plantes et protéger les raisins dans un premier temps pour ensuite attendre de bonnes maturations lentes et continues.

Les vendanges de blancs ont débuté très tôt le 18 août, avec de très belles journées ensoleillées et se sont étalées pendant trois semaines. Nous avons patiemment attendu le parfait équilibre des raisins, ne récoltant que le matin à la fraîche, par tris successives, par entité terroir ; nous avons ensuite refroidi ces raisins pour les pressurer sous gaz inerte très délicatement... nous avons mis tout notre savoir-faire pour respecter ces grands raisins.

Commentaire de Fabien Teitgen, Directeur Technique

Le Château Smith Haut Lafitte blanc 2011 est l'un des tous meilleurs blancs que nous ayons produit ; une rare perfection dans l'équilibre cristallin de ce vin. Sa couleur est jaune très pâle avec de légers reflets verts. Le premier nez est très frais, dominé par les fruits blancs. A l'agitation c'est alors une explosion aromatique, toujours dominé par la fraîcheur, les fruits blancs (pêche blanche, agrumes frais, citron, pamplemousse...), les fleurs blanches, la fleur de tilleul,... ce nez est très expressif, frais, complexe et très élégant.

Dès la prise en bouche le vin montre sa race, sa tension, sa fraîcheur ; apparait ensuite la concentration et la belle maturité de la matière tout en équilibre avec sa fraîcheur ; cette bouche est superbement ciselée entre matière et « aérien » où la fraîcheur l'emporte sur une interminable fin de bouche. Les agrumes frais, les fleurs blanches, les épices, le silex, la vanille... se bousculent dans une démonstration de complexité aromatique ou le mot de la fin est « plaisir ».

Notes de dégustation

Wine Spectator	94
Robert Parker	90-93
James Suckling	96
La Revue du Vin de France	18
Bettane & Desseauve	17-17,5
Decanter	17,5
Jancis Robinson	17,5