

Château Smith Haut Lafitte blanc 2012

Grand Vin de Graves



Rendement : 31 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

2012 : le millésime de la réactivité

Après un début de cycle chaotique : débourrement précoce, blocage en avril (froid et humide), la vigne a retrouvé le sourire avec les belles conditions climatiques de Mai à Septembre. Cependant, le retard et l'hétérogénéité occasionnés par ce début de cycle s'est fait sentir toute l'année.

Après quelques tris de jeunes vignes et complants (4 au 12), les vendanges de blancs ont réellement commencé après le 13 Septembre.

En effet, la baisse des températures et quelques précipitations ont été indispensables à la fin des maturations : cette date est un véritable point d'inflexion dans ces vendanges de blancs.

A partir de ce jour, nous avons vu les parcelles évoluer très vite, passant d'un stade de sous maturité aromatique évident à une belle maturité, avec des raisins aromatiques et croquants en 48 et parfois 24 heures. Nous avons dû faire preuve d'une très grande réactivité pour ramasser au bon moment.

Commentaire de Fabien Teitgen, Directeur Technique

Le Château Smith Haut Lafitte blanc 2012 présente une robe brillante de couleur jaune pâle avec des reflets verts.

Le premier nez, assez discret, présente des notes délicates de fruits et de fleurs blanches. A l'agitation, le nez se dévoile, expressif, complexe, riche avec une explosion de fruits jaunes, pêche, abricot, mangue, d'agrumes (pamplemousse), d'épices douces, de badiane, de caramel. Ce nez à la fois mûr et frais reflète bien les bonnes conditions climatiques de la fin des maturations.

En bouche, on retrouve ce subtil équilibre entre maturité et fraîcheur qui confère au vin un superbe équilibre : maturité, richesse, tension, vivacité. L'attaque est tendue puis la bouche s'élargit, devient dense, onctueuse, grasse. L'acidité reprend alors le dessus par une grande allonge et une fraîcheur finale qui met en avant la complexité aromatique du vin : fruits jaunes et blancs, fleurs de genêt, épices, vanille, pierre à fusil. Une fin de bouche très minérale, marquée par son terroir.