

Château Smith Haut Lafitte

blanc 2013

Grand Vin de Graves



Rendement : 28 hl/ha, avant sélection des trois vins : Château Smith Haut Lafitte, Les Hauts de Smith et Le Petit Haut Lafitte.

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

2013 : l'année de tous les dangers climatiques

Après un hiver doux et humide, la vigne a débourré normalement vers le 10-12 Avril. La floraison a été retardée de 2 semaines et perturbée par les conditions climatiques, provoquant du millerandage et, sur certaines parcelles de Merlot, une coulure assez importante.

Un bel été chaud et avec des nuits fraîches a enclenché une phase de maturation très favorable aux raisins blancs : la fraîcheur des nuits préservant la fraîcheur aromatique et l'acidité. Ces conditions climatiques ont permis une véraison rapide et groupée les 10 et 11 Août pour les blancs.

Les vendanges ont alors débuté tardivement le 18 Septembre avec les premières tries sur quelques parcelles de jeunes vignes de Sauvignon blanc pour finir le 30 avec le ramassage de vieilles parcelles avec de belles maturités, de belles complexités. Nous avons récolté les Sémillons le 30 Septembre et le 1 Octobre. Le retour des pluies fin Septembre a nécessité un peu de tri en fin de ramassage sur les dernières parcelles.

Commentaire de Fabien Teitgen, Directeur Technique

Le Château Smith Haut Lafitte blanc 2013 présente une robe brillante de couleur jaune pâle avec des reflets verts.

Le premier nez, assez expressif, est dominé par les fruits blancs et les agrumes frais (citron, pamplemousse jaune). Après aération, on perçoit des notes plus complexes de fleurs blanches, de fruits blancs (poire, pêche blanche, kaki), des notes d'épices et des notes grillées.

La bouche est caractérisée par une grande acidité bien équilibrée et par une matière fraîche et serrée. L'attaque est vive puis on retrouve une belle matière mûre ; le vin est gainé par sa tension et sa minéralité. La bouche est fraîche et très longue. L'aromatique de la bouche reflète les premiers arômes perçus avec des fruits blancs, des fleurs blanches, des épices douces. En finale on retrouve une pointe de fumée caractéristique de nos terroirs de graves