

Château Smith Haut Lafitte blanc 2014

Grand Vin de Graves



Rendement : 30 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

2014 : crescendo jusqu'au magnifique été indien

En 2014, les conditions climatiques furent surprenantes : hiver doux pluvieux, mai frais, juin chaud humide, juillet frais humide, août frais et sec et enfin un superbe été indien en septembre/octobre.

Situation stressante parfois, exigeante souvent, ce millésime a révélé tout le potentiel de notre travail en Bio-Précision face aux contraintes du temps. Les à-coups climatiques ont été amortis par notre terroir : les racines profondément ancrées dans le sol ressentent moins ces variations, les maturations furent plus douces et plus parfaites.

Après un début de cycle plutôt précoce jusqu'à la floraison, la fraîcheur de l'été a conduit à des vendanges classiques à partir du 4 septembre pour les jeunes vignes tout en permettant une maturation lente, sans excès de températures, très favorable à des vins blancs aromatiques et frais. La récolte des Sauvignons blancs pour Smith Haut Lafitte s'est étalée du 12 au 24 septembre, avec les Sauvignons gris le 18. Nous avons terminé les vendanges le 26 septembre avec les Sémillons. Grâce aux magnifiques conditions climatiques, nous avons vendangé à notre convenance, avec patience, au niveau de maturité optimum pour chaque parcelle, pour chaque grappe.

Commentaire de Fabien Teitgen, Directeur Technique

Le Château Smith Haut Lafitte blanc 2014, d'une belle robe jaune pâle brillante, offre une expression aromatique vive d'agrumes et de fruits à chair jaune, signe d'une belle maturité : pomelo, pamplemousse jaune, pêche de vigne, abricot frais, mangue fraîche ; mais aussi des notes plus florales comme les fleurs de tilleul et d'acacia. Se mêlent à ce bouquet des notes plus délicates d'épices douces (badiane) et des notes empyreumatiques.

La bouche est tendue avec une attaque franche. Puis la matière et la concentration apparaissent révélant un vin gras et onctueux tout en étant soutenu par une grande acidité qui lui assure une belle dynamique et une grande longueur. La finale est fantastique, saline, aromatique, fraîche avec une explosion de fruit blancs, de fleurs, d'épices et de fumé.

La minéralité, la salinité et la savoureuse complexité de ce vin lui donnent le panache des plus grands blancs.