

Château Smith Haut Lafitte

rouge 2011

Grand Cru Classé de Graves



Rendement : 34 hl/ha, avant sélection des trois vins : Château Smith Haut Lafitte, les Hauts de Smith et le Petit Haut Lafitte.

Assemblage

55 % Cabernet sauvignon
36 % Merlot
8 % Cabernet franc
1 % Petit verdot

Vinification en baies entières en petites cuves bois à 28°C, extraction réalisée par des pigeages manuels.

Élevage 18 mois sur lies en barriques de chêne français (60 % neuves) fabriquées dans notre tonnellerie intégrée, un seul soutirage puis élevage ajusté pour chaque vin.

Âge des vignes : 38 ans.

A déguster en 2016 - 2030.

2011, une climatologie caractérielle

Le rythme de croissance de nos vignes a été très rapide car les différents stades du développement de la plante sont liés à la quantité d'énergie qu'elle reçoit. Avec un printemps chaud et sec, tout s'est accéléré. La disponibilité en eau a été la clé du millésime : la sécheresse a limité l'expression végétative de la vigne (croissance moins longue, feuilles plus petites) avec une forte variation en fonction de l'âge des parcelles et de la nature des sols : nos vignes mûres ont su trouver l'eau nécessaire au cœur de nos terroirs de graves profondes. Les conditions climatiques estivales ont été très favorables à une maturation lente des raisins, préservant leur acidité naturelle, grâce à des températures douces. L'association des chaleurs printanières à la douceur estivale a permis de récolter tôt des raisins aux profils équilibrés (bonne acidité), à condition d'avoir des vignes bien enracinées dans un grand terroir, des vignes tamponnées, stabilisées par le sol. Les vendanges ont débuté mi-Septembre avec les vignes de Merlot pour finir le 30 Septembre avec les Cabernets Francs.

Commentaire de Fabien Teitgen, Directeur Technique

Château Smith Haut Lafitte Rouge 2011 présente une belle couleur rouge sombre, brillante.

Le premier nez dévoile des notes très fraîches de fruits rouges mûrs (cerise, framboise) et de jolies notes épicées. L'agitation révèle toute la complexité du nez avec toujours dominants ces fruits rouges mûrs, mais aussi des herbes sèches, de la réglisse, du clou de girofle, de la badiane, des notes de fumée, d'âtre et une petite pointe de caramel.

La bouche est équilibrée avec une bonne concentration, une belle matière, une belle maturité. La structure des tanins est délicate mais ferme. La bouche possède une belle dynamique entre le soyeux des tanins, la maturité du fruit, le gras, la richesse de la matière et une belle acidité, tendue. Les fruits rouges dominent toujours l'aromatique en bouche avec une note plus fraîche (fraise, groseille). Puis s'expriment alors les épices (réglisse, poivre, vanille) et enfin des notes plus minérales de pierre à fusil, d'âtre, de mine de crayon.

Notes du millésime 2011

Wine Spectator	93
Robert Parker	94+
James Suckling	94
Neal Martin	92-94
Jeff Leve	92-94
Decanter	17
Jancis Robinson	17
Bettane & Desseauve	17-17,5
La Revue du Vin de France	17,5