

# Château Smith Haut Lafitte

## rouge 2012

Grand Cru Classé de Graves



**Rendement :** 32 hl/ha, avant sélection des vins : Smith Haut Lafitte, les Hauts de Smith, le Petit Haut Lafitte.

**Assemblage :**

55 % Cabernet Sauvignon  
40 % Merlot  
4 % 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 en barriques (60% de barriques neuves fabriquées dans notre tonnellerie intégrée), élevage sur lies, un seul soutirage puis élevage ajusté pour chaque vin.

**Âge des vignes :** 38 ans.

A déguster en 2017 - 2027.

## **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 se sont fait sentir toute l'année.

Les vendanges ont débuté dans de très bonnes conditions climatiques le 4 Octobre avec les Merlots ; les jus présentaient de bons équilibres et une belle fraîcheur aromatique. Le weekend des 6 et 7 Octobre, une dépression chaude et humide, de type tropical, a bouleversé notre quiétude.

Sûrs de la bonne maturité de nos raisins, nous avons décidé de réagir immédiatement en convoquant 200 vendangeurs. Le rythme de nos vendanges a doublé, nous permettant de ramasser qualitativement nos raisins avant qu'ils ne soient affectés. Notre réception de vendanges très sélective (éraflage par vibration, tri optique, tri final manuel) nous a garanti une qualité parfaite des raisins encuvés. Sur ce rythme soutenu, les vendanges se sont achevées rapidement le 17 octobre avec les Cabernets Francs.

### **Commentaire de Fabien Teitgen, Directeur Technique**

Château Smith Haut Lafitte Rouge 2012 offre une belle robe rouge sombre brillante avec des reflets bleutés.

Le nez déjà expressif, révèle des notes fruitées très fraîches de fruits rouges avec une pointe de fumée. A l'agitation la complexité du nez se dévoile avec des notes délicates d'épices, des notes de fruits rouges mais aussi de belles et élégantes notes florales. En bouche, ce vin est un subtil équilibre entre maturité et fraîcheur : la maturité de par une bonne concentration, une onctuosité et une sucrosité surprenante ainsi qu'une belle structure de tanins longs et racés ; la fraîcheur de par une tension, une dynamique et un éclat aromatique. L'aromatique est très proche de celle du nez, caractérisée par la fraîcheur avec des fruits rouges croquants, des notes épicées de réglisse, d'herbes sèches et des notes empyreumatiques d'âtres et de pierre à fusil.

### **Notes du millésime 2012**

Wine Spectator	94
James Suckling	94
Robert Parker	95
Neal Martin	92-94
Jeff Leve	93-96
La Revue du Vin de France	18,5
Bettane & Desseauve	17
Gault & Millau	17.5
Decanter	17.25