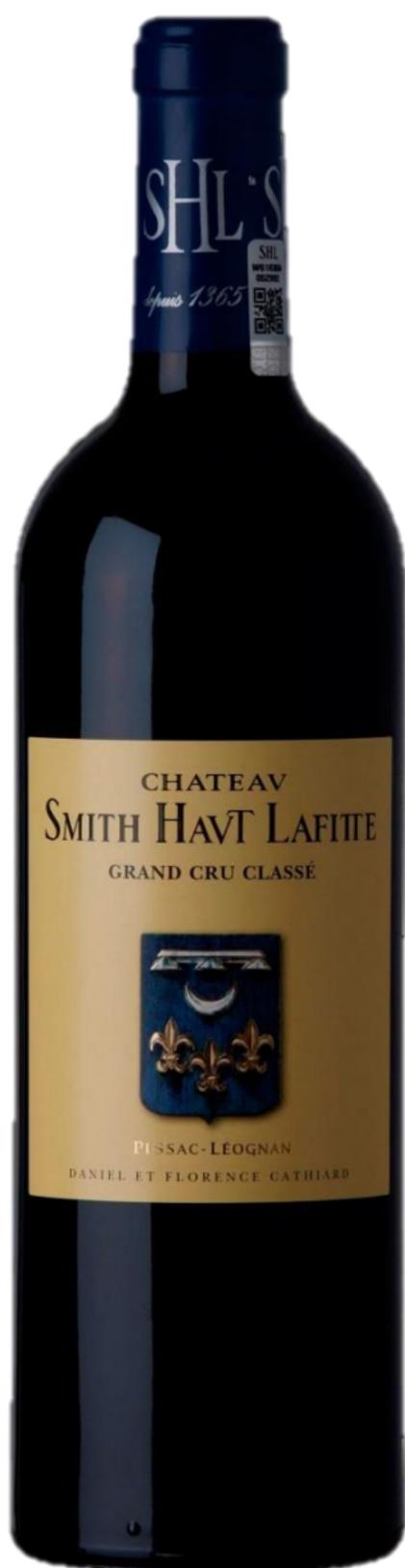


Château Smith Haut Lafitte

rouge 2013

Grand Cru Classé de Graves



Rendement : 25 hl/ha, avant sélection des trois vins : Château Smith Haut Lafitte, Les Hauts de Smith et Le Petit Haut Lafitte.

Assemblage

60 % Cabernet sauvignon
35 % Merlot
4 % Cabernet franc
1 % Petit verdot

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

Elevage 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 2017 - 2027.

2013 : l'année de tous les dangers climatiques

Après un hiver doux et humide, la vigne a débourré normalement vers le 10-12 Avril. Le printemps maussade (Avril, Mai, Juin) frais et humide a fortement ralenti le cycle de la vigne. Nous avons évité de peu le gel de printemps du 27 avril. La floraison a donc 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 avec des nuits fraîches a enclenché une phase de maturation favorable aux raisins : la fraîcheur des nuits préservant la fraîcheur aromatique et l'acidité. Ces conditions climatiques favorables ont aussi rattrapé en grande partie l'hétérogénéité de la floraison pour une véraison tardive et groupée vers le 20-22 Août.

Les vendanges ont débuté tardivement « vendange d'octobre » avec les vieilles vignes de Merlot dès le 3 octobre puis les Cabernets à partir du 8 octobre. En raison d'une météo humide, il a fallu être rapide et très réactif pour ramasser les parcelles au bon moment. Nous avons donc mobilisé plus de 200 vendangeurs et nos deux réceptions de vendange pour cela.

Commentaire de Fabien Teitgen, Directeur Technique

Le Château Smith Haut Lafitte rouge 2013 présente une belle robe rouge, brillante avec de jolis reflets bleutés.

Le nez est expressif et complexe avec des notes aromatiques fraîches très bordelaises de fruits rouges (fraise, framboise, cerise rouge), d'épices, de girofle, d'anis, de réglisse et de tabac blond.

La bouche est d'une bonne concentration avec une texture tannique à la fois onctueuse et structurante.

L'attaque est équilibrée, le milieu de bouche onctueux et la longue finale aromatique offre de belles notes de fruits rouges frais, d'épices, de badiane, d'anis étoilé et des notes plus terroir de pierre à fusil.

Un vin tout en élégance et en complexité.