

CHATEAU SMITH HAUT LAFITTE

GRAND CRU CLASSÉ



LE MILLÉSIME 2012

***Nos atouts majeurs malgré la climatologie délicate :
La qualité de notre terroir et notre savoir-faire : la Bio-Précision.***

Un terroir précoce : le sol de graves gūnziennes chaud et drainant de Smith Haut Lafitte est propice à une bonne maturation des raisins et les nodules argileux du sous-sol limitent les situations de stress hydrique extrême. Le principal avantage de notre terroir est la constance dans le développement de la vigne tout au long de l'année, malgré les changements climatiques soudains. Ce terroir précoce, aéré et sain où la vigne est enracinée profondément nous a permis d'élaborer un vin de belle qualité malgré la climatologie délicate de 2012.

Un savoir-faire unique : une philosophie de travail unique alliant le meilleur de la nature (recherche d'une symbiose plante-terroir-biotope) au meilleur de la science (outils de haute technologie pour l'expression la plus juste du terroir au travers des vins).

Côté Blanc

« Château Smith Haut Lafitte blanc 2012 offre une expression aromatique brillante et fraîche, dominée par les agrumes et les fruits à chair blanche (pomelos, citron jaune, pêche blanche, poire), puis des notes florales très délicates auxquelles s'associent des notes plus terriennes de silex. La bouche est à la fois ample et dynamique, offrant de la générosité, du volume pour une belle texture. La finale est marquée par la tension, la fraîcheur qui révèle toute la complexité aromatique de ce vin. »

Côté Rouge

« Une grande fraîcheur aromatique et une bouche bien ciselée et gourmande reflètent ce Château Smith Haut Lafitte rouge 2012. Des merlots la richesse, la densité et le velours et des cabernets l'expression aromatique, la complexité et la structure. 2012 se présente long, structuré, avec une bonne concentration, une belle texture soyeuse et un joli grain de tanin. Ce vin offre une réelle complexité d'arômes de fruits rouges frais (fraise, cerise rouge), de notes épicées de réglisse, d'herbes sèches et de notes plus empyreumatiques d'âtre et de pierre à fusil. »

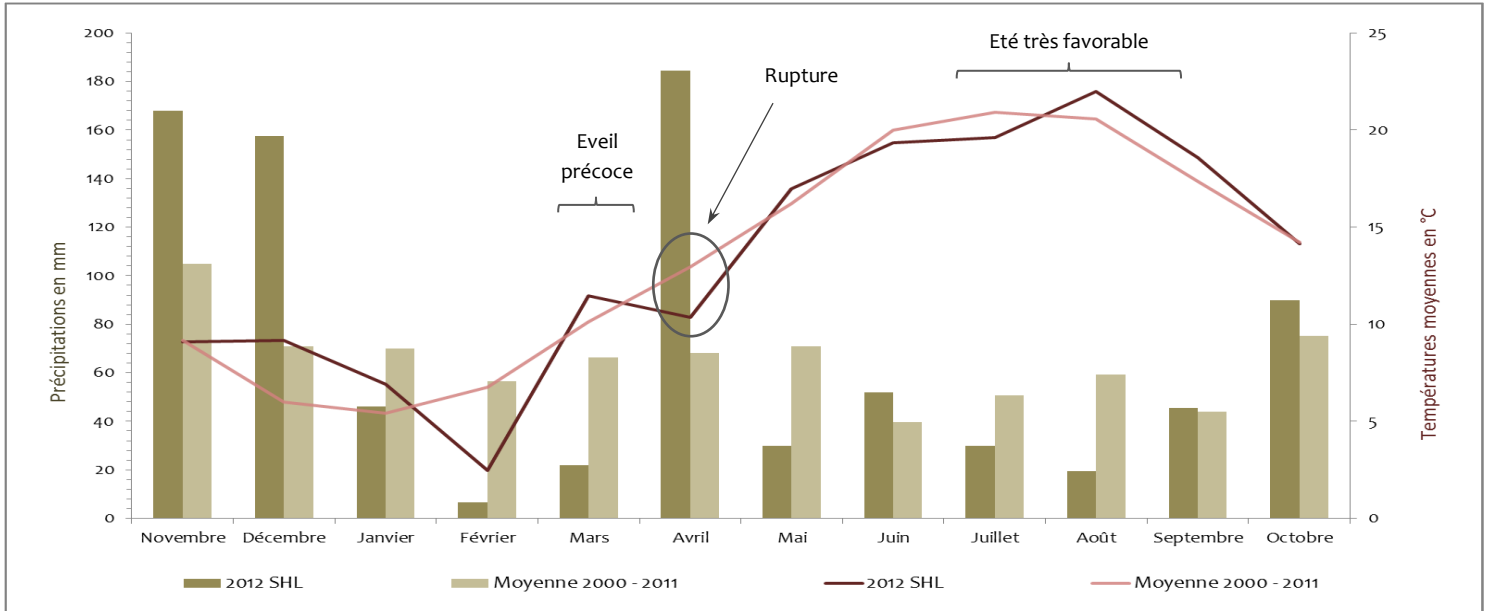
Par Fabien Teitgen - Directeur Technique



Bilan Climatique

2012 : Une climatologie délicate : « un millésime très pointu en terme d'équilibre sol - plante »

- Hiver doux et pluvieux, grand froid début Février puis remontée notable des températures jusqu'en Mars.
- Débourrement précoce suivi d'un mois d'Avril froid et humide entraînant un arrêt de croissance de la vigne.
- Conditions climatiques très favorables de Mai à Septembre : période parmi les plus sèches de la décennie passée avec des sommes de températures proches de 2009 et 2005.
- Véraison hétérogène puis superbes conditions de maturation des raisins en Août et Septembre.
- Septembre et Octobre sur le fil : grande réactivité requise pour des vendanges qualitatives.



Mesures effectuées par la station météorologique située au cœur du vignoble du Château Smith Haut Lafitte.

Stades Phénologiques

2012	
Débourrement	Fin Mars
Floraison	Début Juin
Véraison	Première quinzaine d'Août

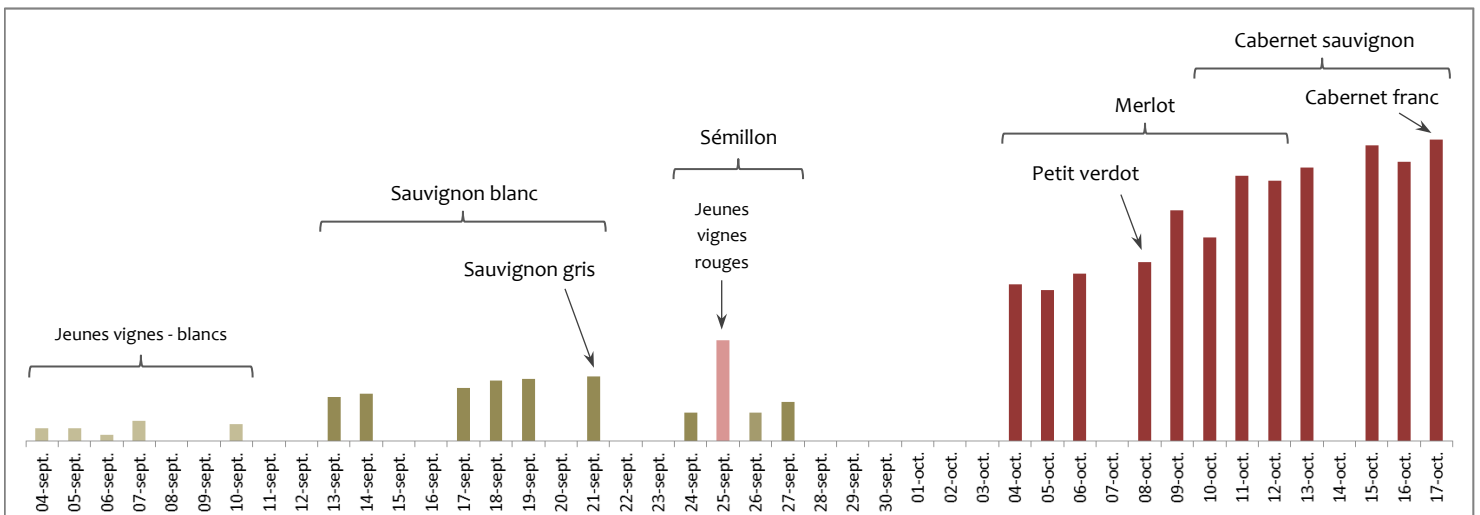
Grande précocité du débourrement, puis floraison et véraison aux dates normales ou légèrement tardives.

Relevés effectués dans nos vignes par Fabien François Fort, Chef de Culture au Château Smith Haut Lafitte.

Viticulture

Les millésimes difficiles révèlent plus que les autres l'expertise du vigneron. Ainsi nos années de travail de recherche d'équilibre plante - terroir portent leurs fruits sur ce millésime 2012 délicat : la bonne réaction de nos vignes au stress hydrique et aux changements soudains de conditions climatiques est possible grâce à cette viticulture de précision.

Vendanges



L'imagerie satellite *Enoview* est à l'honneur en 2012 afin de subdiviser les parcelles du vignoble en zones de maturité homogène. En complément de notre *Carte Terroir*, réalisée par des mesures de *Résistivité Electrique* des sols, cela nous permet d'accroître la précision des vendanges en procédant par lots successifs intra-parcellaires.

Vinification

La qualité du millésime naît de vendanges tardives et compactes, et d'un tri méticuleux des baies lors de longues soirées de réception au chai. Afin d'atteindre la réactivité requise pour les vendanges, les équipes ont été doublées pour atteindre 200 vendangeurs et le tri optique a été renforcé par un tri manuel supplémentaire.

- Vinification des rouges : encuvage gravitaire de baies entières après tri, vinification à 28°C en cuves tronconiques en bois associée à des pigeages réguliers, élevage lot par lot 18 mois en barriques.
- Vinification des blancs : pressurage direct sous atmosphère neutre afin de protéger de l'oxydation et préserver tout le potentiel aromatique des raisins, fermentation en barriques, élevage sur lies 12 mois avec bâtonnages.
- Rendement : 32 hl/ha en moyenne avant sélection des différents vins.
- Barriques produites par la tonnellerie intégrée au Château avec des bois sélectionnés des plus grandes forêts françaises.

« Bio-Précision »

Cette philosophie de travail unique du Château associe aux techniques innovantes de viticulture et de vinification, le plus grand respect du vivant : de la terre comme de la vigne. Cette approche favorise la biodiversité et l'équilibre de l'écosystème du vignoble par la plantation de haies, l'enherbement naturel, la fabrication de compost organique ou encore le labour à cheval. Elle a également pour but le maintien de la diversité génétique des vignes et donc de la complexité des vins grâce à la sélection massale et aux vignes-mères de porte-greffes sur l'île de La Lande.

Assemblages Château Smith Haut Lafitte

	Cab. Sauv.	Merlot	Cab. Franc	Petit Verdot	% Barriques Neuves
Château Smith Haut Lafitte	55	40	4	1	60
Les Hauts de Smith	45	55	-	-	20
Le Petit Haut Lafitte [Grand Export]	55	45	-	-	20

	Sauv. Blanc	Sémillon	Sauv. Gris	% Barriques Neuves
Château Smith Haut Lafitte	90	5	5	50
Les Hauts de Smith	100	-	-	50

Assemblages Château Cantelys et Château Le Thil

	Cab. Sauv.	Merlot	Cab. Franc	Petit Verdot	% Barriques Neuves
Château Cantelys	65	35	-	-	20
Château Le Thil	15	85	-	-	30

	Sauv. Blanc	Sémillon	Sauv. Gris	% Barriques Neuves
Château Cantelys	50	45	5	50
Château Le Thil	50	50	-	30

Analyses

	AT	% Alc Vol	pH
Cabernet Sauvignon et Franc	-	12,5 - 13	3,6 - 3,65
Merlot	-	13 - 14	3,6 - 3,7
Petit Verdot	-	12,7	3,65
Sauvignon Blanc	3,5 - 5g H ₂ SO ₄ /l.	12,8 - 14,5	3,15 - 3,30
Sauvignon Gris	3,4g H ₂ SO ₄ /l.	14,5	3,3
Sémillon	3,6 - 4,2g H ₂ SO ₄ /l.	12,5	3,35

Répartition de la Production

