



CHATEAV
SMITH HAUT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ

SMITH HAUT LAFITTE ROUGE 2010

Rendement : 35 hl/ha, avant sélection des vins : Smith Haut Lafitte, les Hauts de Smith, le Petit Haut Lafitte.

Assemblage : 64 % cabernet sauvignon / 30 % merlot / 5 % cabernet franc / 1% petit verdot

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

Elevage 18 mois en barrique (65% da barriques neuves fabriquées dans notre tonnellerie intégrée), élevage sur lies, 1 seul soutirage puis élevage ajusté pour chaque vin.

Age des vignes : 38 ans

Notes du millésime 2010 :

Robert Parker :	98+
Bettane & Desseauve :	18
Wine Spectator :	96
James Suckling :	95
Neal Martin :	95
Jeff Leve :	98
René Gabriel :	19
RVF :	17.5-18.5
Vinifera :	94-96

Sècheresse et fraîcheur climatiques = maturité optimale

Le millésime 2010 se caractérise par :

- des sommes de températures estivales proches de l'été 2009 (962°C contre 982°C) mais beaucoup plus fraîches que 2005 (1052°C).
- de très faibles précipitations de mars à août 2010 (267mm), sécheresse proche de 2005 (227mm).

Ces conditions climatiques ont été idéales pour une maturité complète tout en préservant l'acidité caractéristique des grands millésimes de Bordeaux. La sécheresse a induit un arrêt de croissance précoce et donc une longue et lente maturation ; les tanins ont eu tout le temps nécessaire à une maturité totale: des rafles rouges, des pépins bruns et croquants sont les signes qui ne trompent pas d'une grande maturité polyphénolique !!

Une nouvelle cartographie des sols, associée à la photographie satellite renforce encore notre efficacité de sélection et donc la précision des vins.

Les vendanges ont débuté à la fin septembre (le 29) avec les jeunes vignes de Merlot pour finir le 22/10/10 avec les Cabernets Francs.



CHATEAV
SMITH HAVT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ

Smith Haut Lafitte rouge 2010 est rouge dense, profond presque noir. Le premier nez exhale un panier de fruits rouges frais, de fruits noirs et d'épices, d'herbes chaudes. A l'agitation le nez prend toute son ampleur, large, magnifique de fruit noir, de réglisse, de girofle, de mine de crayon, ... La mise en bouche est ferme et franche ; le vin est massif, sans austérité, sa puissance s'exprime alors dans une bouche ample et longue, bien enrobée par des tanins dont la texture est soyeuse. On trouve une grande précision de la texture de bouche, grâce à des tanins de bonne maturité et à une bonne gestion des extractions et macérations. Le vin est ciselé dans sa définition structurelle et aromatique. La bouche distille alors longuement les arômes de fruit noir, de fruit rouge, de réglisse puis des notes plus profondes de pierres chaudes, de terre chaude.

Ce Smith Haut Lafitte rouge 2010 est assurément un des tous meilleurs millésimes de la propriété.