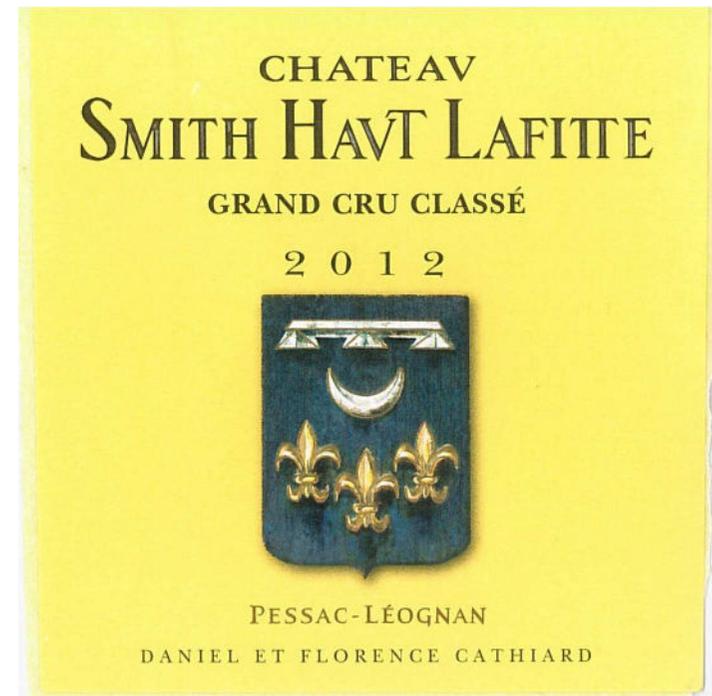


Notes de dégustation

GRAND CRU CLASSE DE GRAVES (PESSAC-LEOGNAN)

**CHATEAU SMITH HAUT LAFITTE
ROUGE 2012**



Fiche technique

- 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.
- Elevage 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.
- Age des vignes : 38 ans.
- A déguster entre 2017 à 2027.

Notes du millésime 2012

James Suckling	94-95
Robert Parker	92-94
Wine Spectator	91-94
Neal Martin	92-94
Jeff Leve	93-96
La Revue du Vin de France	17-18
Bettane & Desseauve	17
Gault & Millau	17.5
Decanter	17.25
Jancis Robinson	16.5

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 s'est fait sentir toute l'année. Encore une fois, la réalité des grands terroirs, les efforts entrepris dans la recherche d'équilibre vigne-sol, la vitalité des sols et la faible production ont réduit fortement ces écarts et ont favorisé une maturation lente mais complète des raisins.

Après une journée de récolte des jeunes vignes le 25 Septembre, les véritables 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, sans signe avant-coureur, une dépression chaude et humide, de type tropical, a bouleversé notre quiétude : des champignons ont commencé à pousser dans les bois du Château... et le botrytis a fait son apparition.

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 ; aucune baie botrytisée oubliée n'aurait pu passer ces étapes draconiennes... Sur ce rythme soutenu, les vendanges se sont achevées rapidement le 17 octobre avec les Cabernets Francs.

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 (fraise, cerise) avec une pointe de fumée. A l'agitation la complexité du nez se dévoile avec des notes délicates d'épices (badiane, réglisse, cannelle), des notes de fruits rouges mais aussi de belles et élégantes notes florales. Le nez se prolonge ensuite sur des notes de terroir telles la pierre à fusil et l'âtre.

L'attaque en bouche est fraîche et équilibrée avec une texture pulpeuse et onctueuse. 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'ensemble définit bien ce vin, déjà accessible, frais, harmonieux et très élégant. Cette longue bouche précède une finale fraîche, très bordelaise, une explosion de fruits rouges. 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.