

CHATEAU
SMITH HAUT LAFITTE

GRAND CRU CLASSÉ



Le Millésime 2015



« Pour notre double anniversaire, la nature nous a offert un millésime d'exception. Sera-t-il plus proche de 2010 ou de 2005 ? Votre palais et l'avenir nous le diront. »

Florence et Daniel Cathiard - Copropriétaires

Un débourrement, une floraison et une véraison précoces, rapides et homogènes ont donné de belles choses en rouge et en blanc.

Une maturation lente et complète, de petites baies fraîches, fruitées, abouties avec des tanins soyeux et racés.

Des vendanges à la carte dans de parfaites conditions climatologiques.

Tous les signes viticoles sont réunis pour un millésime d'exception.

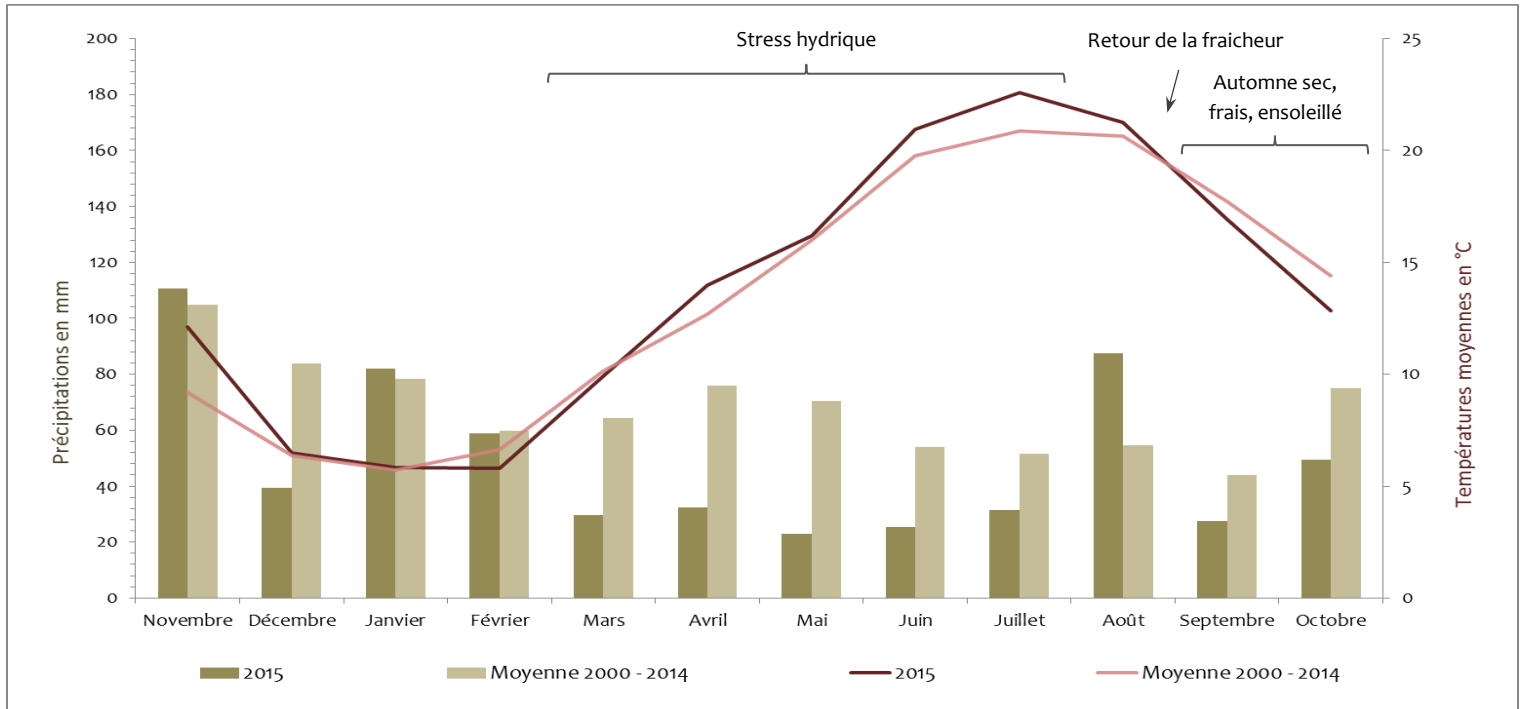
Analyse du millésime par

Fabien Teitgen - Directeur Technique

2015 : une nouvelle bouteille célébrant la 25^{ème} vendange Cathiard et les 650 ans de Smith Haut Lafitte depuis 1365.

Une année chaude et très sèche, un cycle végétatif précoce et homogène, de belles vendanges à la fraîche.

- Hiver doux à la pluviométrie moyenne reconstituant les réserves en eau.
- Mars : réchauffement des sols avec débourrement homogène et rapide début avril.
- Avril - juillet : climat chaud et sec (50 % des précipitations moyennes), croissance rapide de la vigne puis stress hydrique et début de maturation précoce.
- Août : retour de la pluie sur la première quinzaine. Les épisodes pluvieux des 3 et 8 août ont été très favorables, limitant le stress hydrique, préservant le feuillage et donc la capacité de photosynthèse de la vigne et apportant un rafraîchissement des sols et de l'air.
- Automne frais, sec et ensoleillé : maturité homogène et qualitative des raisins préservant leur acidité ; conditions de vendanges calmes, sereines et excitantes.



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

Stades Phénologiques

2015

Débourrement

du 10 au 15 avril

Floraison

dernière semaine de mai

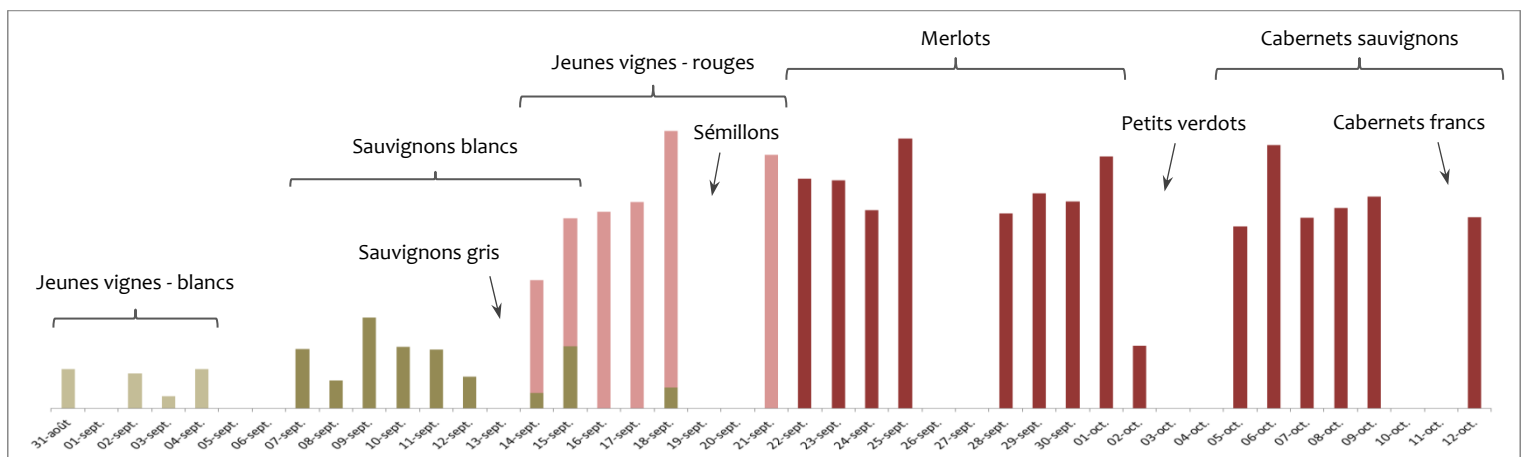
Véraison

blancs fin juillet et rouges 1^{ère} quinzaine d'août

Débourrement, floraison et véraison très homogènes et compacts : gages de qualité.

Vendanges

Vendanges manuelles sous le soleil et la fraîcheur d'un automne propice : nous avons pu attendre le niveau optimum de maturité et de qualité des raisins pour chaque entité terroir.



Vinifications

Chaque entité terroir est vinifiée individuellement en adaptant le travail d'extraction. Les nombreux lots de vin ainsi obtenus sont autant de reflets des différents terroirs de Smith Haut Lafitte. Ainsi, tel un peintre possédant une large palette de couleurs, notre tableau, notre assemblage est complexe, précis, racé et fidèle à l'excellence de nos terroirs.

Les lignes de réception des vendanges sont équipées des dernières technologies d'éraflage par vibration et de tris optiques, et complétées de tris manuels pour n'encuver par gravité que des baies parfaites.

- Vinification des rouges : encuvage gravitaire de baies entières, vinification à 29°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.
- Rendements moyens : **30 hl/ha pour les blancs et 35 hl/ha pour les rouges** avant sélection des différents vins.
- Barriques produites par la tonnellerie du Château de chênes sélectionnés des plus grandes forêts françaises.

Assemblages

	Cab. Sauv.	Merlot	Cab. Franc	Petit Verdot	% Barriques Neuves
Château Smith Haut Lafitte	63	33	2	2	65
Les Hauts de Smith	50	50	-	-	20
Le Petit Haut Lafitte	60	40	-	-	20

	Sauv. Blanc	Sémillon	Sauv. Gris	% Barriques Neuves
Château Smith Haut Lafitte	90	5	5	50
Les Hauts de Smith	100	-	-	50
Le Petit Haut Lafitte	80	20	-	50

Château Smith Haut Lafitte rouge

Smith Haut Lafitte 2015 est un vin rouge très sombre, presque noir. Le nez exprime un bouquet de fruits noirs et de fruits rouges très frais, très croquants : des mûres, des myrtilles, des framboises, des cerises... A l'agitation, le nez se révèle plus complexe avec des notes d'épices, de cèdre, de réglisse associées à des notes de violette et une touche de pierre à fusil.

La bouche est franche, dynamique, puissante, dense, racée. Les tanins sont concentrés, onctueux et suaves. Ils confèrent une grande longueur et une belle texture à ce vin. On retrouve en bouche les fruits croquants et mûrs accompagnés d'une dimension plus épicée avec de la réglisse, du cédrat, de la girofle et une très belle finale aux notes florales et minérales.

Château Smith Haut Lafitte blanc

Ce vin jaune paille nous entraîne dès le premier nez vers une explosion aromatique de fruits et de fleurs blanches. D'une grande complexité très fraîche et délicate, le nez offre des notes d'agrumes, de pêche blanche, de poire et de fleur d'acacia. L'agitation révèle ensuite des arômes plus épicés d'anis étoilé et d'eucalyptus.

Après une attaque vive et tendue, la bouche toute en concentration et puissance se montre très équilibrée avec une belle texture suave. Ce vin, à l'aromatique fraîche et élégante, offre des agrumes blancs, des fruits à chair blanche, des épices douces et des notes de pierre à fusil et d'être très caractéristiques de nos terroirs de graves.

Depuis 25 ans, notre travail en Bio Précision réunit les outils, les techniques et le savoir-faire nécessaires à la production d'un vin fidèle à son terroir et à la préservation de ce dernier : car tout vient du terroir. Après le labour à cheval des parcelles fragiles dès 1997, la plantation de kilomètres de haies, l'enherbement naturel, la fabrication de compost organique, la plantation d'une vigne-mère de porte greffe sur l'île de la Lande, l'élaboration d'une carte terroir sur la base de mesures de résistivité électrique des sols, l'imagerie satellite, la cartographie NDVI embarquée, la construction d'une ferme et d'un Chai Furtif privilégiant les énergies renouvelables et capable de recycler le CO₂ libéré lors de la fermentation des vins... C'est aujourd'hui l'économie circulaire qui nous inspire.

« Ce sont toutes ces initiatives en faveur de l'environnement que les Nations Unies nous ont invités à présenter lors de la COP21 à Paris en décembre 2015. J'étais heureuse de partager notre expérience pour que le monde du vin s'implique un peu plus dans notre époque écoresponsable. »

Alice Cathiard Tourbier - Copropriétaire

Vos commentaires de dégustation

A 20 minutes du centre de Bordeaux, de la gare et de l'aéroport.

Château Smith Haut Lafitte - Grand Cru Classé de Graves - Pessac-Léognan - 33650 Martillac - France

Tél : +33 (0) 5 57 83 11 22 - Fax : +33 (0) 5 57 83 11 21

Contact commercial : l.fradin@smith-haut-lafitte.com - Contact réservations : visites@smith-haut-lafitte.com

Plus d'information sur
www.smith-haut-lafitte.com



Visionnez la vidéo
des vendanges 2015

