

# CHATEAU SMITH HAUT LAFITTE

GRAND CRU CLASSÉ



## LE MILLÉSIME 2016

**2016, chronique d'une catastrophe évitée...**

**Comme en politique, rien ne se passe comme prévu, mais dans nos vignes l'issue est heureuse !**

Malgré le risque de gel de printemps, la pluie en juin, les fortes attaques de mildiou, le manque d'eau durant l'été, et la pression des vers de grappe début septembre, nos vieilles vignes ont su sortir leur épingle du jeu grâce à une vigueur moyenne, une symbiose avec leurs sols, des racines profondément ancrées, et une sensibilité modérée au mildiou ... Nos jeunes parcelles du plateau, plus fougueuses et plus en surface, ont eu tendance à souffrir du mildiou et de la sécheresse... Jusqu'à la mi-septembre nous avons une vision pessimiste de ce millésime.

En effet, après un mois d'avril difficile avec des conditions climatiques qui ont mis nos nerfs à rude épreuve, je ne percevais plus que le négatif (complants stressés, comptage des œufs des vers de grappe...), sans finalement m'apercevoir que les vignes adultes s'en tiraient bien : bonne tolérance au mildiou avec une alimentation hydrique suffisante suite aux pluies du mois de juin... Nous sommes ravis de constater que tous nos efforts de travail en bio précision pour favoriser un enracinement profond et un lien intime entre la vigne et le sol, dans un environnement sain, ont porté leurs fruits : nous avons des vignes stables, moins sensibles aux ravageurs et aux conditions climatiques...

Après l'orage du 12 septembre, j'ai redécouvert ce millésime ! Des raisins blancs plus aromatiques et des raisins rouges qui se goutent de mieux en mieux, semaine après semaine, pour être quasiment parfaits à la récolte !! Nous avons réellement compris et perçu l'immense qualité de ce millésime très tard ; malgré tous nos savoirs et nos outils les plus modernes, la nature nous réserve toujours de belles surprises...

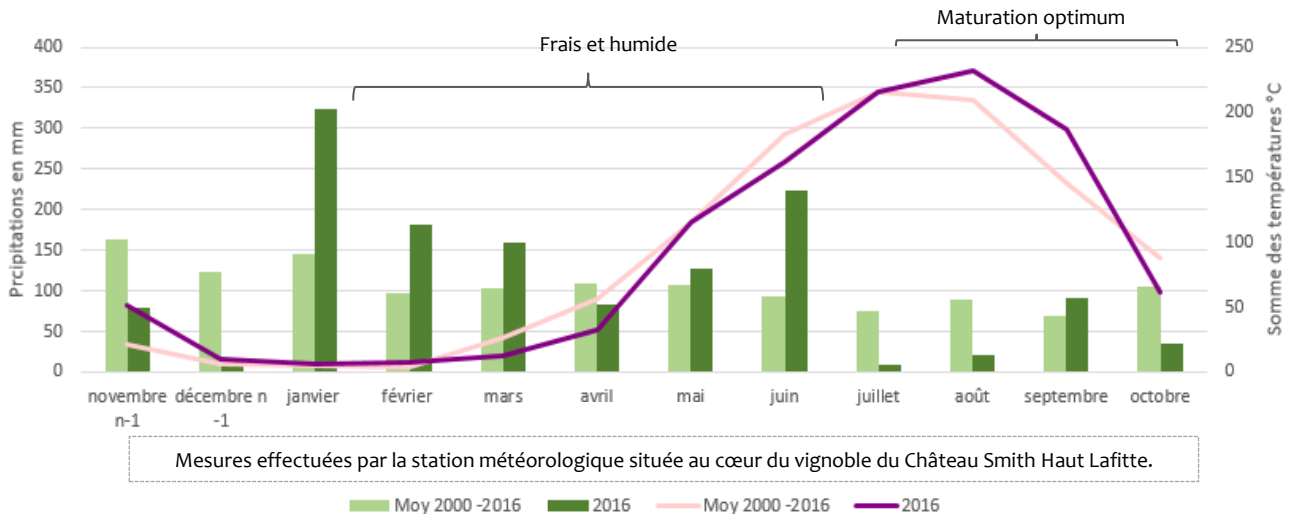
Commentaires de Fabien Teitgen, Directeur Général



## Bilan Climatique

2016 : Une année en trompe l'œil.

- Un début d'hiver chaud et sec, fraîcheur et humidité de janvier à mars. Débourrement précoce.
- Avril très froid : Grandes inquiétudes. Plusieurs alertes au gel, surtout le matin du 29 avril. La vigne stagne...
- Mai – Juin : températures normales mais très humides, reprise de la croissance de la vigne, attaques du mildiou
- Été très sec et plutôt chaud : arrêt du développement du mildiou, les vignes retrouvent leurs couleurs et nous notre sourire, la maturité s'enclenche... seules les jeunes vignes et les complants souffrent du manque d'eau...
- Septembre et Octobre : un peu d'eau, beaucoup de soleil, pas de botrytis : conditions parfaites pour les maturations et pour des vendanges optimales.



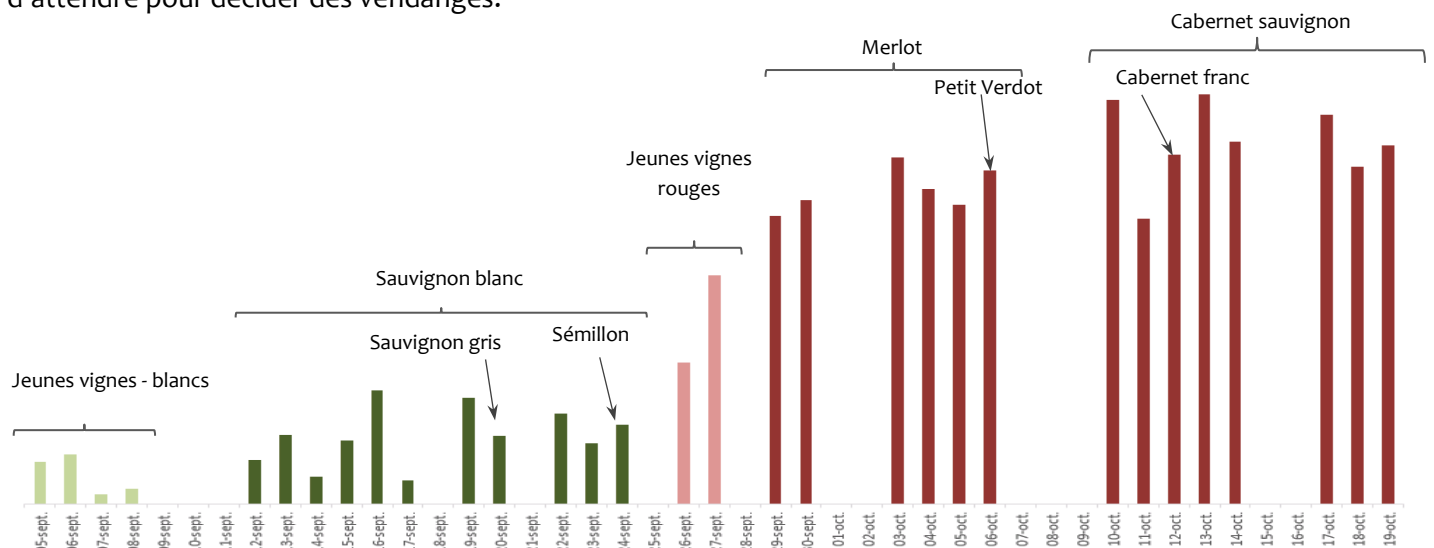
## Stades Phénologiques

	2016	
Débourrement	Début avril	} Débourrement précoce, floraison tardive, homogène et rapide, tous les cépages en même temps, véraison tardive et lente.
Floraison	8 juin	
Véraison	15 Août	

Relevés effectués dans nos vignes par Pierre Personnic, Chef de Culture au Château Smith Haut Lafitte.

## Vendanges

Parfaites et sans pression... Les précipitations du 12/09 associées à des températures nocturnes fraîches, ont redonné un second souffle aux maturations, tout en empêchant le développement du botrytis. L'évolution aromatique des blancs a été stupéfiante après cette date ; nous avons alors récolté nos sauvignons blancs et gris, pour finir avec les Sémillons le 24/09. Nous avons vu une spectaculaire évolution des rouges en trois semaines avec un affinage des tanins des peaux, un superbe développement du corps et de l'aromatique. Nous avons récolté les Merlots du 29/09 au 10/10, les Petits Verdots le 6/10, les Cabernets Francs le 12/10, et enfin les Cabernets Sauvignons du 11/10 au 19/10. Les conditions climatiques optimales et l'état sanitaire parfait des raisins nous ont laissé le luxe d'attendre pour décider des vendanges.



## Vinification

---

**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 Château Smith Haut Lafitte

---

	Cab. Sauv.	Merlot	Cab. Franc	Petit Verdot	% Barriques Neuves
Château Smith Haut Lafitte	65	30	4	1	60
Les Hauts de Smith	40	60	-	-	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 2016

---

Le Château Smith Haut Lafitte rouge 2016 est un vin à la robe sombre, presque noire et au nez profond. Plus Graves que Graves, il allie douceur et élégance... bouquet de fruits noirs et rouges (mûre, cerise noire, framboise), notes florales délicates, épices douces et chaleureuses, pointe de badiane, de fumé, mais aussi de silex... Quelle complexité !

En bouche, puissance et raffinement se dévoilent. Elle nous charme subtilement avec une attaque équilibrée, une belle densité, et une grande concentration, puis nous séduit totalement grâce à sa suavité, son onctuosité, et sa texture envoûtante.

Densité, concentration, puissance, élégance, complexité, douceur, intense expression aromatique.... Que demander de plus à un vin !!!

## Château Smith Haut Lafitte Blanc 2016

---

A la robe couleur jaune pâle et au nez très expressif, le Château Smith Haut Lafitte blanc 2016 est éclatant. Explosion d'agrumes et de fruits jaunes, pamplemousse rose, cédrat, mangue fraîche, pêche de vigne, fleur d'acacia, agrémentée d'une pointe de pierre à fusil...

La bouche harmonieuse et élégante dévoile elle aussi une belle fraîcheur, une bonne densité et une superbe texture. Tout en longueur, onctuosité, complexité, tout en vivacité, la finale saline est remarquable. Ce grand vin est fidèle à son caractère de Graves avec ses notes de silex.

## « 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.