



CHATEAV
SMITH HAUT LAFITTE
GRAND VIN DE GRAVES

SMITH HAUT LAFITTE BLANC 2010

Assemblage : 90 % sauvignon blanc / 5 % sauvignon gris / 5 % sémillon

Age moyen des vignes : 38 ans

Rendement : 32 hl/ha, avant sélection des deux vins : Château Smith Haut Lafitte et Les Hauts de Smith

Pressurage inerté (sans oxygène) afin de préserver tout le potentiel aromatique des raisins blancs.

Fermentation en barrique : 50% barriques neuves de notre tonnellerie intégrée, 50% de « un vin »

Elevage sur lies avec bâtonnage régulier pendant 12 mois

Notes du millésime 2010 :

Robert Parker:	95
Wine Spectator:	93
Bettane & Desseauve:	18-19
Jancis Robinson:	17.5
James Suckling:	97
Decanter:	18
La Revue du Vin de France:	18-18.5
Vinifera:	93-95

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 frais que 2005 (1052°C) surtout les trois premières semaines d'août préservant une bonne acidité des vins et une belle fraîcheur aromatique.
- de très faibles précipitations de mars à août 2010 (267mm), sécheresse proche de 2005 (227mm).

Les vendanges de Blancs ont débuté avec les premières tries de Sauvignon blanc le 2 septembre 2010. Avec d'excellentes conditions climatiques nous avons pris tout notre temps pour récolter : attente de la maturité parfaite, vendange « à la fraîche » le matin uniquement, refroidissement des raisins en chambre froide, pressurage inerté long et délicat... bref nous avons mis toutes les chances de notre côté pour élaborer un très grand vin blanc. Au fur et à mesure des vendanges, nous avons assisté à une maturation lente avec une progression modérée des teneurs en sucre et surtout un maintien, à un très bon niveau, des acidités : l'excellent équilibre de ces jus s'est confirmé.

L'assemblage nous révèle alors un grand Smith Haut Lafitte blanc, de couleur jaune pâle avec de légers reflets verts. Le premier nez est dominé par un bouquet de fruits jaunes : pêche, abricot, mangue fraîche explosent. Après agitation, on retrouve plus de complexité et de profondeur avec des notes fruitées (ananas confit, pêche), puis des notes florales d'acacia, puis des notes plus minérales, empyreumatiques. La prise en bouche est franche et on est immédiatement entraîné par la suavité de ce vin. Son superbe équilibre nous



CHATEAU
SMITH HAUT LAFITTE
GRAND VIN DE GRAVES

invite à une promenade entre onctuosité, puissance, concentration et tension. Ce vin, très long, exprime tout le potentiel aromatique du nez auquel s'ajoutent, soutenus par l'acidité, des arômes très frais d'agrumes, des fleurs blanches, puis des notes de silex et de brioche.