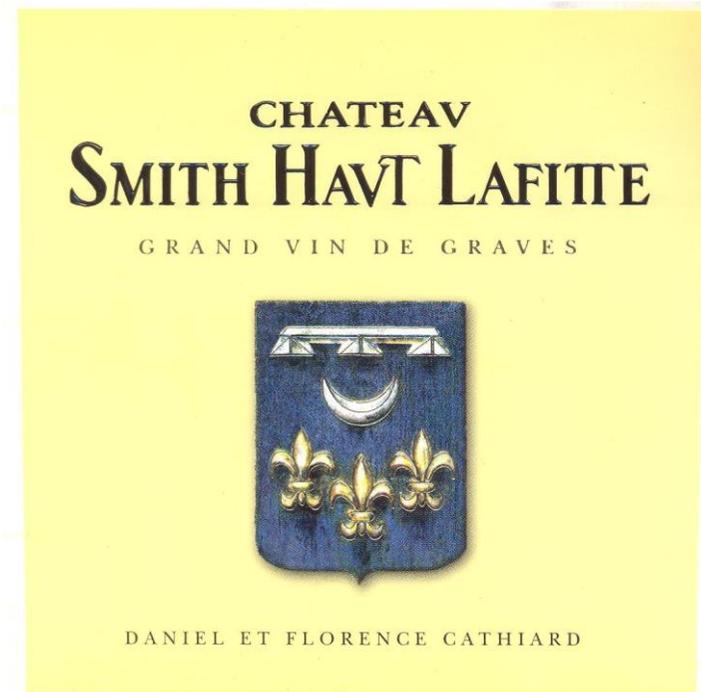


Notes de dégustation

CHATEAU SMITH HAUT LAFITTE
BLANC 2012



Fiche technique :

- Assemblage : 90 % Sauvignon blanc
5 % Sauvignon gris
5 % Sémillon
- Age moyen des vignes : 38 ans
- Rendement : 31 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% de barriques neuves de notre tonnellerie intégrée, 50% de barriques de « un vin ».
- Elevage sur lies avec bâtonnage régulier pendant 12 mois.

Notes du millésime 2012

Wine Spectator:	92-95
Robert Parker:	93-95
James Suckling:	95-96
La Revue du Vin de France:	17,5-18,5
Bettane & Desseauve:	17
Decanter:	17.25
Jancis Robinson:	16.5
Neal Martin	92-94
Jeff Leve:	93-95
Gault & Millau	18

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 quelques tris de jeunes vignes et complants (4 au 12), les vendanges de blancs ont réellement commencé après le 13 Septembre. En effet, la baisse des températures et quelques précipitations ont été indispensables à la fin des maturations : cette date est un véritable point d'inflexion dans ces vendanges de blancs. A partir de ce jour, nous avons vu les parcelles évoluer très vite, passant d'un stade de sous maturité aromatique évident à une belle maturité, avec des raisins aromatiques et croquants en 48 et parfois 24 heures. Nous avons dû faire preuve d'une très grande réactivité pour ramasser au bon moment.

Commentaires de Fabien Teitgen, Directeur Technique

Ce vin présente une robe brillante de couleur jaune pâle avec des reflets verts. Le premier nez, assez discret, présente des notes délicates de fruits et de fleurs blanches. A l'agitation, le nez se dévoile, expressif, complexe, riche avec une explosion de fruits jaunes, pêche, abricot, mangue, d'agrumes (pamplemousse), d'épices douces, de badiane, de caramel. Ce nez à la fois mûr et frais reflète bien les bonnes conditions climatiques de la fin des maturations. En bouche, on retrouve ce subtil équilibre entre maturité et fraîcheur qui confère au vin un superbe équilibre : maturité, richesse, tension, vivacité. L'attaque est tendue puis la bouche s'élargit, devient dense, onctueuse, grasse. L'acidité reprend alors le dessus par une grande allonge et une fraîcheur finale qui met en avant la complexité aromatique du vin : fruits jaunes et blancs, fleurs de genêt, épices, vanille, pierre à fusil. Une fin de bouche très minérale, marquée par son terroir.