



CHATEAV
SMITH HAUT LAFITTE
GRAND VIN DE GRAVES

SMITH HAUT LAFITTE BLANC 2011

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

Age moyen des vignes : 38 ans

Rendement : 30 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 :

Wine Spectator :	93-96
Robert Parker :	90-93
Jancis Robinson :	17.5
Decanter :	17.5
Bettane & Desseauve :	17-17.5
La Revue du Vin de France :	17.5-18.5
James Suckling :	95-96

2011, une climatologie caractéristique

Le millésime 2011 se décompose en deux grandes phases climatiques opposées très importantes pour les caractéristiques des raisins blancs :

- La première phase : précoce, chaude et sèche qui induit un millésime précoce avec des vendanges débutant le 18 août 2011.
- La deuxième phase : un été maussade avec des températures fraîches garantant d'une maturation lente et de la préservation de l'acidité des raisins.

Ces deux phases sont la clé du millésime pour les bons vignerons qui ont su aider leurs plantes et protéger les raisins dans un premier temps pour ensuite attendre de bonnes maturations lentes et continues.

Les vendanges de blancs ont débuté très tôt le 18 août, avec de très belles journées ensoleillées et se sont étalées pendant trois semaines. Nous avons patiemment attendu le parfait équilibre des raisins, ne récoltant que le matin à la fraîche, par tris successives, par entité terroir ; nous avons ensuite refroidi ces raisins pour les pressurer sous gaz inerte très délicatement... nous avons mis tout notre savoir-faire pour respecter ces grands raisins.

Un résultat spectaculaire : Smith Haut Lafitte Blanc 2011 est l'un des tous meilleurs blancs que nous ayons produits ; une rare perfection dans l'équilibre cristallin de ce vin. Sa couleur est jaune très pâle avec de légers reflets verts. Le premier nez est très frais, dominé par les fruits blancs. A l'agitation c'est alors une explosion aromatique, toujours dominé par la fraîcheur, les fruits blancs (pêche blanche, agrumes frais,



CHATEAV
SMITH HAVT LAFITTE
GRAND VIN DE GRAVES

citron, pamplemousse...), les fleurs blanches, la fleur de tilleul,... ce nez est très expressif, frais, complexe et très élégant.

Dès la prise en bouche le vin montre sa race, sa tension, sa fraîcheur ; apparaît ensuite la concentration et la belle maturité de la matière tout en équilibre avec sa fraîcheur ; cette bouche est superbement ciselée entre matière et « aérien » où la fraîcheur l'emporte sur une interminable fin de bouche. Les agrumes frais, les fleurs blanches, les épices, le silex, la vanille... se bousculent dans une démonstration de complexité aromatique ou le mot de la fin est « plaisir ».