



# CHATEAV

## SMITH HAVT LAFITTE

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

### TONNELLERIE

Rares sont les châteaux fabriquant leurs propres barriques ; mis à part les plus renommés (Lafite, Pétrus, Margaux...), la plupart des vignobles sous-traitent la fabrication de leurs fûts. Le Château Smith Haut Lafitte s'est lancé dans cette aventure dès 1995.

La barrique est une composante importante dans le goût de nos vins, et une attention toute particulière doit être portée, lors de l'élaboration des fûts, à l'origine du bois, l'intensité de la chauffe, en passant par le mode de séchage et de préparation des merrains.

Depuis 1993, Daniel CATHIARD, Propriétaire du Château Smith Haut Lafitte, a décidé de choisir lui-même les bois entrant dans la fabrication des barriques destinées à l'élaboration du grand vin de Smith Haut Lafitte.

La tonnellerie intégrée fournit environ 450 fûts par an, ce qui correspond aux deux tiers de nos besoins, le reste est fabriqué par deux autres tonnellerie extérieures souvent avec nos propres bois.

Nous continuons à acheter des barriques à des tonneliers extérieurs pour comparer les différences de goût avec notre propre production.

### SELECTION DES BOIS

Nous sélectionnons le bois de chêne à l'état de merrain de 25 mm (fendu dans le sens du fil du bois), directement sur les lieux de production. Des essais sont menés pour diversifier les origines et augmenter la complexité apportée par les fûts.

Ainsi, les dernières récoltes sont élevées dans des fûts dont les bois ont été rigoureusement choisis, pour la finesse de leur grain et leur élégance aromatique, dans les régions de Tronçais, de Jupille, de Bercey et de Loches.

### SECHAGE DU BOIS

Les travaux de recherche menés récemment par l'Institut d'Œnologie de Bordeaux ont révélé l'importance de la phase de séchage des bois avant leur utilisation.

Une période de maturation des bois, par séchage naturel à l'air, et lessivage (de la sève et des tanins grossiers) par les intempéries sera toujours supérieure à un passage à l'étuve.

Les bois que nous sélectionnons sont clairement identifiés puis séchés sur parc pendant 2 ans avec un arrosage régulier ce qui nous garantit une parfaite maîtrise du taux d'hygrométrie et de l'évolution des merrains.



# CHATEAV

## SMITH HAVT LAFITTE

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

### FABRICATION

Après la période de séchage, les bois sont à nouveau triés afin d'éliminer les défauts perturbant le montage (fil tranché, flash...). Les douelles sont alors préparées (dolage, jointage). Cette étape est importante, principalement pour son aspect économique, afin de tirer le meilleur parti de chaque mètre cube de merrain exploité.

L'atelier du Château Smith Haut Lafitte est conçu pour monter sur place les barriques, c'est là que Jean-Luc Itey, notre tonnelier, exprime son savoir faire sur les composantes aromatiques et esthétiques des fûts.

### MONTAGE

Les fûts sont montés traditionnellement en rose. Jean-Luc chauffe alors une première fois la barrique (pendant environ une heure) pour donner au bois la souplesse nécessaire au cintrage : la forme de la barrique est alors faite. Tout l'art du tonnelier s'exprime alors dans la deuxième chauffe, lente, longue, à cœur qui permet de transformer les arômes du bois en arômes de vanille, jamais trop forts, de grillé, et de brioche.

Des dégustations fréquentes permettent d'ajuster au mieux le processus de fabrication à chaque type de vin, et de choisir l'origine des bois la plus favorable, ou les types de chauffe (faible, moyenne), qui conviennent le mieux.

La tonnellerie intégrée sur le site de vinification permet de multiplier les essais et de réagir en temps réel, pour ajuster et faire évoluer dans les meilleures conditions tous les éléments positifs de la barrique.

L'implication du tonnelier dans ces dégustations et dans l'esprit d'élevage du vin permettent une très grande précision de travail.

Après le montage des fonds, une étape de finition donne aux barriques leur aspect esthétique définitif; elles sont raclées à la main, cerclées de châtaigner, liées au vîmes, comme le veut la tradition des barriques bordelaises type "château".

*« Cette démarche est comparable à la fabrication du pain. Un pain artisanal tiède et croustillant, à peine sorti du four est cent fois supérieur à un pain industriel fait avec une pâte surgelée et vendu trois heures après sa cuisson ».* Daniel CATHIARD, Propriétaire du Château Smith Haut Lafitte