



LES HAUTS DE SMITH

LES HAUTS DE SMITH BLANC 2000

La climatologie de l'année 2000 se caractérise par une alternance de périodes radicalement différentes avec un hiver doux et humide, et une fin d'été chaude et sèche. (La moyenne des températures d'août fût inférieure à celle des 25 dernières années.) Cette variation a fortement influencé le rythme de la vigne. La floraison s'est déroulée de manière homogène avec une semaine de retard par rapport à nos observations habituelles.

Les conditions de cette fin d'été (chaud, sec) ont permis d'attendre et d'atteindre une maturité optimale pour chaque parcelle. Les vendanges ont débuté dès le 5 septembre sur nos 11 hectares de blanc.

Encépagement : 95% Sauvignon blanc / 5% Sauvignon gris

Rendement : 33 hl/ha avant sélection du premier vin.

Vinification : Les fermentations se déroulent en barrique (50% de bois neuf). L'élevage est réalisé sur lies avec bâtonnage pendant dix mois.

Un très bel équilibre

Les conditions de maturation de la fin de l'été ont conduit à une maturation optimale des sauvignons avec des degrés alcooliques élevés (La moyenne des sauvignons atteint 13% vol naturel), et de bonnes acidités. Cet équilibre confère à notre vin puissance et vivacité.

A l'issue des fermentations en barrique, le millésime 2000 se révèle riche et très aromatique. Le boisé déjà fondu disparaît derrière l'intensité des arômes d'agrumes et de pêche. Les bâtonnages et l'élevage sur lies renforcent le gras et l'onctuosité de ce vin.

Couleur jaune pâle. Nez puissant, fin, sur des notes d'agrumes à dominante de pamplemousse, puis de pêche. Attaque fraîche, puis la bouche évolue sur l'onctuosité. Bonne persistance aromatique sur un boisé délicat.

A déguster dans les 5 ans.