



## LES HAUTS DE SMITH

### LES HAUTS DE SMITH BLANC 2010

#### **2010 : Sècheresse et fraîcheur climatiques = maturité optimale**

- La récolte, la vinification et l'élevage sont réalisés avec la même précision et le même soin sur tous les lots de vins blancs destinés à l'élaboration du Château Smith Haut Lafitte blanc et du second vin Les Hauts de Smith blanc. Celui-ci est alors sélectionné lors des assemblages, les techniques de production étant identiques.
- Rendement : 32 hl/ha, avant sélection des 2 vins : Smith Haut Lafitte, les Hauts de Smith.
- Encépagement : 100 % Sauvignon blanc
- Vinification : Les fermentations se déroulent en barrique (50% de bois neuf) après un débourage statique à froid. L'élevage est réalisé sur lies avec bâtonnage pendant dix mois.

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.

Les vendanges par tries successives, orientées par les photographies satellites nous ont permis d'accroître notre précision de ramassage : les lots sont encore plus précis, mieux définis.

#### **Commentaire**

Les Hauts de Smith Blanc 2010 ont une belle couleur jaune pâle, brillante.

Le premier nez discret révèle des notes d'une belle maturité de fruits jaunes, de fleurs ; après, le nez se révèle totalement et les notes de fruits jaunes, de pêche, de fleurs de genêts s'accompagnent de notes plus délicates et sophistiquées d'épices douces, de pain d'épices, de brioche et une pointe de graphite.

La bouche est équilibrée entre tension et douceur avec une belle matière veloutée. La texture de ce vin est douce avec un volume qui enrobe harmonieusement la structure acide du vin. On retrouve alors cette aromatique mûre et élégante de fruits jaunes, d'abricot, de pêche, de fleurs, de pollen, de tilleul. La longue finale en bouche nous laisse une très agréable sensation de fraîcheur et même une petite touche de salinité.

Vous pourrez apprécier ce vin dès 2012 avec un dos de bar à la plancha...