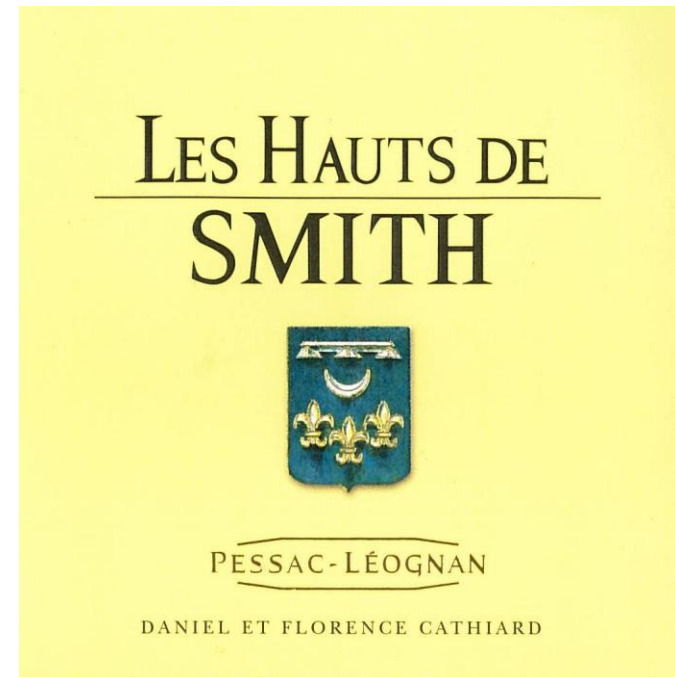


GRAND VIN DE GRAVES (PESSAC-LEOGNAN)

**LES HAUTS DE SMITH
BLANC 2012**



- Encépagement : 100 % Sauvignon blanc
- Récolte, vinification et élevage :

La viticulture, la récolte, la vinification, l'élevage sont réalisés avec le même soin, le même souci du détail, de la précision pour les lots de vins blancs destinés au vin Les Hauts de Smith et pour les lots destinés au Château Smith Haut Lafitte. Celui-ci est alors sélectionné lors des assemblages, les techniques de production étant identiques.

- Rendement :

31 hl/ha, avant sélection des deux vins : Château Smith Haut Lafitte et Les Hauts de Smith.

- Vinification :

Les fermentations se déroulent en barrique (50% de bois neuf) après un débourbage statique à froid. L'élevage est réalisé sur lies avec bâtonnage pendant dix mois.

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.

Commentaire de Fabien Teitgen, Directeur Technique

Les Hauts de Smith blanc 2012 ont une belle couleur jaune pâle, brillante avec des reflets verts

Le premier nez est déjà ouvert sur des notes de fruits jaunes et blancs (pêche blanche, abricot, mangue), des notes de fleurs de genêt, d'acacia et des notes douces de vanille.

La prise en bouche est vive puis le vin s'élargit, développant sa concentration et sa richesse. L'acidité n'est jamais loin assurant une bonne tension et surtout une finale fraîche et rafraichissante. Ce vin présente un subtil équilibre acidité richesse, à l'image du millésime. La belle maturité des raisins se traduit alors avec une belle palette aromatique de fruits jaunes, de pêche, de mangue, d'épices et de pierre à fusil.

Les Hauts de Smith blanc 2012 est assurément un joli vin, que vous pourrez apprécier dès 2014, à table comme à l'apéritif.