



## LES HAUTS DE SMITH

### LES HAUTS DE SMITH ROUGE 2004

Elaborés lors de l'assemblage, de Smith Haut Lafitte, les Hauts de Smith rouge 2004 ont été vinifiés et élevés avec autant de soin que les lots composant le premier vin. L'ensemble des techniques de production est identique.

**Rendement** : 39 hl/ha, avant sélection des 3 vins : Smith Haut Lafitte, les Hauts de Smith et les Hauts de Maujan

**Encépagement** : 5% Cabernet franc / 55% Cabernet sauvignon / 40% Merlot

**Vinification** : Les vinifications sont traditionnelles : fermentation puis macération en cuve à 27-28°C, associées à des remontages et/ou des pigeages. Un pressurage délicat est assuré par des pressoirs pneumatiques. L'élevage se poursuit en barrique pendant 14 mois.

**La saison 2004** : Après un hiver frais et humide, la vigne a débourré classiquement fin mars, début avril. Dès le départ en végétation, nous avons constaté la présence de nombreuses inflorescences sur les pousses, jusqu'à 3 inflorescences par pousse sur les jeunes vignes (ceci est assez rare, ce nombre dépasse rarement 2). Cette importante production d'inflorescences est liée à trois paramètres principaux :

- 2 années de faible production en 2002 et 2003
- un stress lié aux conditions climatiques de 2003 qui a entraîné une réaction de la plante
- une très bonne initiation florale. Celle-ci se déroule lors de la floraison de l'année précédente et les conditions de floraison 2003 étant très favorables, l'initiation florale de 2004 a été très positive.

Ceci a conféré à la vigne un fort potentiel de production qui s'est confirmé par une floraison rapide et une faible coulure. Par une maîtrise sévère de la charge lors de la taille et par quelques opérations de vendanges vertes sur les jeunes vignes, nous avons limité fortement ce potentiel de production en rouge comme en blanc. Les conditions climatiques chaudes et sèches de juin et juillet ont été favorables à une bonne floraison et nouaison.

Les conditions de maturation des mois d'août, septembre et octobre (température chaude sans excès) ont entraîné une maturation caractérisée par :

- une maturation lente (très favorable à l'aromaticité des raisins)
- des conditions limites ne permettant une maturation complète que sur des vignes peu chargées.

L'ensemble de ces paramètres expliquent un fort potentiel qualitatif du raisin à Smith Haut Lafitte associant maturité technologique, maturité phénolique, fraîcheur aromatique

**Commentaires** : De couleur rouge foncé, les Hauts de Smith rouge 2004 se caractérisent par un nez ouvert sur des notes de fruit rouge et noir frais, de vanille, de cannelle, de réglisse. Ce nez est très frais et complexe. La bouche est équilibrée ; d'une bonne concentration, celle-ci dévoile dès le départ l'onctuosité et le gras du vin. La structure tannique, tout en douceur, et déjà très fondue, assure une belle texture et une bonne structure à ce vin.

En résumé, un vin frais, croquant et onctueux, à déguster de 2007 à 2012.