



LES HAUTS DE SMITH

LES HAUTS DE SMITH ROUGE 2005

Elaborés lors de l'assemblage du Smith Haut Lafitte, les Hauts de Smith blanc 2005 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 : 30 hl/ha, avant sélection des 3 vins : Smith Haut Lafitte, les Hauts de Smith et les Hauts de Maujan

Assemblage : 55 % cabernet sauvignon / 35% merlot / 10 % cabernet franc

Vinification : Les vinifications sont traditionnelles : fermentation puis macération en cuve à 26-28°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.

L'année 2005 reste dans l'esprit de tous comme une année de grande sécheresse. En effet les cumuls de précipitations du millésime 2005 sont de 480mm, ce qui est très en dessous des moyennes habituelles (ca 800mm)

La vigne sachant s'accommoder de faibles quantités d'eau, cette sécheresse n'a pas posé de problèmes, si ce n'est de faibles volumes de production pour des vignes bien enracinées capables de retrouver la fraîcheur ; c'est ainsi une année où le fabuleux couple vieilles vignes et grand terroir de Smith Haut Lafitte donne toute sa quintessence.

En effet, les vieilles vignes de Smith Haut Lafitte, parce qu'elles ont un enracinement profond et de faibles exigences de croissance végétative, ont su trouver en profondeur la faible quantité d'eau nécessaire :

- à leur développement (elles ont d'ailleurs adapté leur physiologie pour limiter les pertes d'eau par évaporation, petites feuilles, peu d'entrecoeur...)
- à la maturation des raisins.

Les grands terroirs de Smith Haut Lafitte ont joué totalement leur rôle de régulateur, de tampon indispensable à une lente et continue maturation des raisins en distillant aux racines de la vigne de faible quantité d'eau stockée dans les argiles en profondeur.

Commentaires : Lorsque la nature est généreuse, elle nous offre de très grands vins y compris pour les seconds vins. Ce Hauts de Smith rouge 2005 présente une robe rouge, bleue intense. Le nez très expressif exprime des arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs, de graphite, d'épices douces. La bouche est équilibrée avec une bonne densité, une bonne concentration. Les tanins sont présents mais déjà totalement intégrés ; la bouche s'étire très longuement. Ce vin élégant et complet, à la finale ronde et aromatique (fruits rouges et noirs, épices, réglisse) vous réglera lors de dégustations dans les 3 à 10 ans à venir.