



LES HAUTS DE SMITH

LES HAUTS DE SMITH ROUGE 2006

Elaborés lors de l'assemblage du Smith Haut Lafitte, les Hauts de Smith rouge 2006 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 : 33 hl/ha, avant sélection des 3 vins : Smith Haut Lafitte, les Hauts de Smith et les Hauts de Maujan

Assemblage : 55 % cabernet sauvignon / 40% merlot / 5 % 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.

Les conditions climatiques en dents de scie du millésime 2006 (chaud-froid ; sec-humide) ont induit un développement végétatif de la vigne saccadé.

Ainsi, après un débourrement normal, une floraison précoce, un joli mois de juillet, la vigne présentait une avance sur son cycle. Un mois d'août capricieux finissant par une douche écossaise, a ralenti sa maturation et conduit à des dates de vendanges normales.

Dans ces conditions, le terroir drainant et aéré de Graves Güntziennes du Château Smith-Haut-Lafitte a joué un pleinement son rôle, limitant l'influence des pluies et permettant une bonne maturation des raisins.

L'ensemble des nombreux et minutieux travaux manuels réalisé dans les vignes du Château Smith-Haut-Lafitte (taille courte, petites façons, effeuillages) ont aussi grandement favorisé la maturation des raisins.

Nous avons alors récolté des raisins avec une bonne maturité phénolique et une jolie fraîcheur aromatique à compter du 20 septembre.

Commentaires : Les Hauts de Smith Rouge 2006 ont une robe rouge soutenue.

Le nez est déjà très expressif relevant des notes très fraîches de fruit rouge frais (fraise, cerise) associées à des notes épicées et vanillées.

L'attaque en bouche est équilibrée pour un vin de bonne concentration tout en rondeur. La texture de tanin est présente et délicate, totalement intégrée dans le gras et le volume de la bouche.

Le vin est d'une belle longueur, avec des notes de fruits frais, d'épices, de café, de moka.

Ce « Les hauts de Smith Rouge 2006 » est un vin agréable, très équilibré révélant une fraîcheur aromatique dans les 3 à 5 ans.