



## LES HAUTS DE SMITH

### LES HAUTS DE SMITH ROUGE 2008

Elaborés lors de l'assemblage du Smith Haut Lafitte, les Hauts de Smith rouge 2008 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** : 25 hl/ha, avant sélection des 3 vins : Smith Haut Lafitte, les Hauts de Smith et les Hauts de Maujan

**Assemblage** : 55 % Merlot, 45% Cabernet Sauvignon

**Vinification** : Après un double tri pré et post éraflage, permettant d'éliminer tous les éléments indésirables (fragments de rafle), les raisins non foulés sont fermentés en cuve.

L'extraction des tanins et de la couleur est réalisée grâce à des pigeages et/ou remontages.

**La macération** suit alors à 26-28° pour une durée propre à chaque cuve et déterminée par la dégustation (entre 4 et 6 semaines).

**L'élevage** se poursuit en barrique pendant 14 mois.

#### 2008 : un millésime tardif... vive les terroirs précoces

Après un hiver doux et un débourrement plutôt précoce, le printemps 2008 fait partie des printemps les plus frais de ces dernières années, avec le 7 avril une gelée printanière sévère qui a touché une partie des merlots et des blancs et qui a fortement freiné le développement végétatif de la vigne et réduit les volumes de production.

La floraison a été délicate pour les merlots (coulure et millerandage) mais heureusement plus rapide et homogène pour les cabernets francs et cabernets sauvignons.

L'été 2008 a été plutôt sec avec seulement 88 mm de précipitations sur juillet-août, induisant dans nos terroirs de graves guntziennes un déficit hydrique modéré très favorable à la synthèse de polyphénols (ce que l'on vérifie analytiquement par des teneurs en anthocyanes totaux élevées)

Les vendanges ont débuté le 30 septembre 2008 avec les jeunes merlots, puis le 13 octobre les vieux merlots et enfin le 18 octobre les cabernets sauvignons et francs. On n'a jamais vendangé des rouges aussi tard !!

#### Commentaires :

Les Hauts de Smith Rouge 2008 ont une belle robe rouge foncé.

Le nez est ouvert, élégant et expressif sur des notes de fruits rouges et noirs (cerise, cassis), de notes d'épices (girofle) et des notes empyreumatiques (silex).

La bouche est puissante et équilibrée. L'attaque en bouche est douce, puis, la concentration, le gras s'imposent dans une bouche toute ronde. On y retrouve une belle texture de tanins mûrs et une belle complexité aromatique.

Les Hauts de Smith Rouge 2008 est un vin agréable, concentré, rond que vous pourrez apprécier dans les 3 à 5 ans.