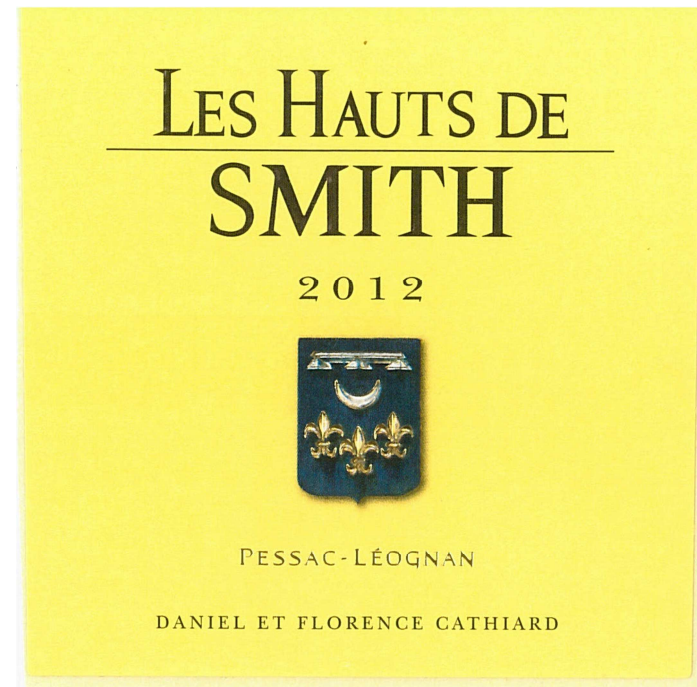


**NOTES DE DEGUSTATION**

GRAND VIN DE GRAVES (PESSAC-LEOGNAN)

**LES HAUTS DE SMITH  
ROUGE 2012**



\* Elaboré lors de l'assemblage du Smith Haut Lafitte, le Petit Haut Lafitte rouge 2012 a été vinifié et élevé avec autant de soin que les lots composant le premier vin. L'ensemble des techniques de production est identique.

- Rendement : 32 hl/ha, avant sélection des 3 vins : Smith Haut Lafitte, les Hauts de Smith et le Petit Haut Lafitte
- Assemblage : 55 % Merlot  
45% Cabernet Sauvignon
- Vinification : Après un double tri pré et post éraflage, permettant d'éliminer tous les éléments indésirables (fragments de rafles), 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 est déterminée par la dégustation (entre 4 et 6 semaines).
- L'élevage se poursuit en barriques pendant 14 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 vignes-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 une journée de récolte des jeunes vignes le 25 Septembre, les véritables vendanges ont débuté dans de très bonnes conditions climatiques le 4 Octobre avec les Merlots ; les jus présentaient de bons équilibres et une belle fraîcheur aromatique. Le weekend des 6 et 7 Octobre, sans signe avant-coureur, une

dépression chaude et humide, de type tropical, a bouleversé notre quiétude : des champignons ont commencé à pousser dans les bois du Château... et le botrytis a fait son apparition.

Sûrs de la bonne maturité de nos raisins, nous avons décidé de réagir immédiatement en convoquant 200 vendangeurs. Le rythme de nos vendanges a doublé, nous permettant de ramasser qualitativement nos raisins avant qu'ils ne soient affectés. Notre réception de vendanges très sélective (éraflage par vibration, tri optique, tri final manuel) nous a garanti une qualité parfaite des raisins encuvés ; aucune baie botrytisée oubliée n'aurait pu passer ces étapes draconiennes... Sur ce rythme soutenu, les vendanges se sont achevées rapidement le 17 octobre avec les Cabernets Francs.

## **Commentaires de Fabien Teitgen, Directeur Technique**

La robe des Hauts de Smith Rouge 2012 est rouge sombre, brillante.

Le nez est expressif avec des notes de fruits rouges (cerise, fraise), des notes d'épices douces, de cannelle, de badiane, de vanille et de jolie notes florales qui confèrent à ce vin un nez complexe et élégant.

L'attaque en bouche est fine et onctueuse avec une belle texture de tanin. La bouche est ronde, équilibrée, harmonieuse, bien définie, délicate, suave et déjà très plaisante. Ce vin présente une belle longueur en bouche et une finale très fraîche et aromatique. On y retrouve les mêmes notes aromatiques fraîches et élégantes de fruits rouges, de fleurs, d'épices douces, de badiane, de vanille, de caramel et de pierre à fusil.

Les Hauts de Smith Rouge 2012 est un vin équilibré, élégant, aromatique et complexe qui vous ravira dès 2015 et durant les 5 années suivantes.