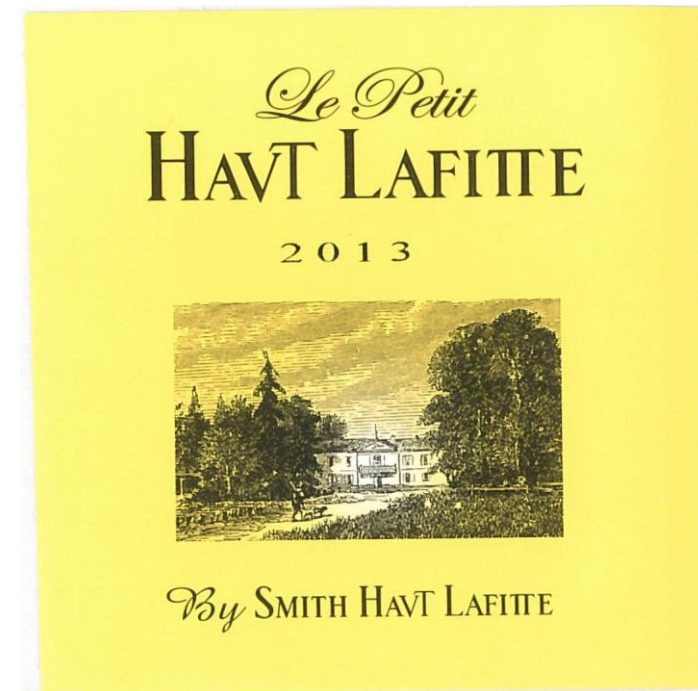


GRAND VIN DE GRAVES (PESSAC-LEOGNAN)

**Le PETIT HAUT LAFITTE
BLANC 2013**



- Encépagement : 80 % Sauvignon blanc
20 % Sémillon

- Récolte, vinification et élevage :

La viticulture, la récolte, la vinification et l'élevage sont réalisés avec le même soin, le même souci du détail, de la précision pour les lots de vins blancs destinés au vin Le Petit Haut Lafitte et pour les lots destinés au Château Smith Haut Lafitte. Celui-ci est alors sélectionné lors des assemblages, les techniques de production étant identiques.

- Rendement :

28 hl/ha, avant sélection des trois vins : Château Smith Haut Lafitte, Le Petit Haut Lafitte et Les Hauts de Smith.

- Vinification :

Les fermentations se déroulent en barrique (50% de bois neuf) après un débouillage statique à froid. L'élevage est réalisé sur lies avec bâtonnage pendant dix mois.

2013 : l'année de tous les dangers climatiques :

Après un hiver doux et humide, la vigne a débourré normalement vers le 10-12 Avril. Le printemps maussade (Avril, Mai, Juin) frais et humide a fortement ralenti le cycle de la vigne. Nous avons évité de peu le gel de printemps du 27 avril. La floraison a donc été retardée de 2 semaines et perturbée par les conditions climatiques, provoquant du millerandage et, sur certaines parcelles de Merlot, une coulure assez importante.

Un bel été chaud et avec des nuits fraîches a enclenché une phase de maturation très favorable aux raisins blancs : la fraîcheur des nuits préservant la fraîcheur aromatique et l'acidité. Ces conditions climatiques favorables ont aussi rattrapé en grande partie l'hétérogénéité de la floraison pour une véraison rapide et groupée les 10 et 11 Août pour les blancs.

Les vendanges ont alors débuté tardivement le 18 Septembre avec les premières tries sur quelques parcelles de jeunes vignes de Sauvignon blanc. Le cœur des vendanges pour les Sauvignons blancs a débuté le 23 Septembre pour finir le 30 avec le ramassage de vieilles parcelles avec de belle maturité, de belles complexités. Nous avons récolté les Sémillons le 30 Septembre et le 1 Octobre. Le retour des pluies fin Septembre a nécessité un peu de tri en fin de ramassage sur les dernières parcelles.

Commentaire de Fabien Teitgen, Directeur Technique

Le Petit Haut Lafitte blanc 2013 présente une belle couleur jaune pâle avec des reflets verts. La robe est limpide et brillante.

Le nez est expressif avec des notes de fruits blancs (pamplemousse, poire), de fleurs blanches et de fruits secs avec une prédominance de noisette.

La bouche présente un équilibre très intéressant avec une belle acidité provenant des Sauvignons blancs et une matière, une texture et une sucrosité provenant des Sémillons. Ce vin, dans un style vin de graves classique, présente un équilibre onctueux maintenu par une belle trame acide. L'expression aromatique est fraîche et tendue dominée par les Sauvignons avec des agrumes blancs, pamplemousse, citron et de la pêche blanche en attaque mais on retrouve en fin de bouche les notes caractéristiques de noisette et de fleur d'acacias du Sémillon.

Ce vin bien équilibré et long vous ravira dès à présent avec une viande blanche ou un poisson.