



Le Petit

HAVT LAFITTE

LE PETIT HAUT DE SMITH 2008

Elaboré lors de l'assemblage du Smith Haut Lafitte, le Petit Haut Lafitte rouge 2008 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 : 25 hl/ha, avant sélection des 4 vins : Smith Haut Lafitte, les Hauts de Smith, le Petit Haut Lafitte et les Hauts de Maujan

Encépagement : 55 % Cabernet Sauvignon, 45% Merlot

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 (couleur 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 :

Le Petit Haut Lafitte Rouge 2008 a une belle robe grenat foncé.

Le nez est ouvert, élégant et expressif sur des notes épicées (régliasse, girofle) de fruits noirs (cerise d'Ixassou), des notes empyreumatiques (silex, âtre).

La bouche est puissante et équilibrée. L'attaque en bouche est structurée avec une belle trame de tanin puis la concentration, le gras s'imposent dans une bouche de belle longueur. On retrouve alors dans ce vin ferme la belle marque des Cabernets Sauvignon avec toute leur élégance aromatique.



Le Petit
HAVT LAFITTE

Le Petit Haut Lafitte Rouge 2008 est un vin structuré, concentré, long que vous pourrez apprécier dans les 3 à 5 ans.