



Le Petit

HAVT LAFITTE

LE PETIT HAUT DE SMITH 2009

Elaboré lors de l'assemblage du Smith Haut Lafitte, le Petit Haut Lafitte rouge 2009 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 : 34 hl/ha, avant sélection des 3 vins : Smith Haut Lafitte, les Hauts de Smith, le Petit Haut Lafitte.

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.

Degré : 14% vol.

2009 : un superbe millésime Généreux

Après un hiver froid et humide, la vigne a montré le bout de ses feuilles début avril. Le cycle viticole s'est enchaîné avec un rythme comparable au classique millésime 2006.

Cependant lorsque l'on regarde les températures, ce millésime 2009 se rapproche de 2005 et pour les précipitations de 2000. Deux belles références sur ces points cruciaux pour les maturations ! En effet l'été fut relativement sec avec de très belles journées ensoleillées et des nuits fraîches.

Les travaux viticoles précis, l'équilibre sol plante, l'enracinement profond des vignes a conduit à un arrêt de croissance au 20 juillet et à une belle et longue maturation des raisins. Nous avons réalisé, par photographie satellite une carte de maturité des raisins pour une nouvelle organisation des vendanges par ramassage de zones homogènes en maturité. Associé à deux nouvelles technologies (éraflage par vibration et tri optique des raisins), nous avons pu optimiser nos extractions et gagner fortement en précision

Les vendanges ont débuté le 25 septembre avec les jeunes vignes de Merlot pour s'achever le 14 octobre avec les Cabernets Francs.

Commentaires :

Le Petit Haut Lafitte Rouge 2009 a une belle couleur rouge très foncée.

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

La bouche est concentrée, puissante et tendu. L'attaque en bouche est structurée avec une belle trame de tanin. L'amplitude de la bouche se révèle alors enrobant cette structure de Cabernet Sauvignon pour un



Le Petit

HAVT LAFITTE

vin long et puissant. On retrouve alors dans ce vin la belle aromatique complexe des Cabernets Sauvignon avec un subtil équilibre entre fruits et épices.

Le Petit Haut Lafitte Rouge 2009 est un vin structuré, concentré, long que vous pourrez apprécier dans les 3 à 5 ans.