



*Le Petit*

**HAVT LAFITTE**

## LE PETIT HAUT DE SMITH 2010

Elaboré lors de l'assemblage du Smith Haut Lafitte, le Petit Haut Lafitte rouge 2010 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** : 35 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 barriques pendant 14 mois.

### 2010, sécheresse et fraîcheur climatique : la maturité optimale

La comparaison des données climatiques de la station météorologique de Smith Haut Lafitte révèle :

- des sommes de températures estivales proche de l'été 2009 (962°C contre 982°C) mais beaucoup plus fraîche que 2005 (1052°C)

- de très faibles précipitations de mars à août 2010 (267mm), sécheresse proche de 2005 (227mm).

Ces conditions climatiques ont été idéales pour la maturation des raisins et pour leur équilibre. La sécheresse a favorisé un arrêt de croissance précoce, une longue phase de maturation, de petites baies concentrées. La fraîcheur des températures a préservé un bon niveau d'acidité gage des grands millésimes classiques de Bordeaux.

Les vendanges de rouge ont débuté tardivement avec de jeunes parcelles de Merlot le 29 septembre pour finir avec les Cabernets Francs de Smith Haut Lafitte le 22 octobre. Les vendanges se sont déroulées dans d'excellentes conditions climatiques, sèches; nous avons donc ramassé sans contrainte, des raisins d'excellente qualité, mûrs et sains.

Les travaux viticoles précis, le travail sur les terroirs, le zonage des vendanges, l'équilibre de la plante et de son sol, le respect des cycles naturels de la plante conduisent aujourd'hui à des raisins qui ont plus de profondeur, plus d'éclat et donc des vins plus proches de notre terroir et de son expression, très graves.

### Commentaires :

Le Petit Haut Lafitte Rouge 2010 a une belle couleur rouge très sombre.

Le premier nez est relativement discret, puis à l'aération, on retrouve un nez plus ouvert, élégant et expressif sur des notes de cerise noire, de fruits noirs (mûre, cassis), d'herbes sèches, de cèdre, de réglisse (zan), de girofle et des notes empyreumatiques (silex, âtre).

La bouche est concentrée, structurée et tendue. L'attaque en bouche est franche, révélant une bonne acidité avec une belle trame de tanin. Le vin exprime ensuite tout son potentiel de gras et de volume,



*Le Petit*

## HAVT LAFITTE

autour de cette trame tannique caractéristique des grands Cabernets Sauvignon. Dans cette bouche structurée tout en longueur avec des tanins fermes et ronds, l'aromatique explose dans un mélange de fruits noirs, de notes minérale de silex, de pain d'épices.

Le Petit Haut Lafitte Rouge 2010 est un vin structuré, concentré, long que vous pourrez apprécier dans les 3 à 5 ans.