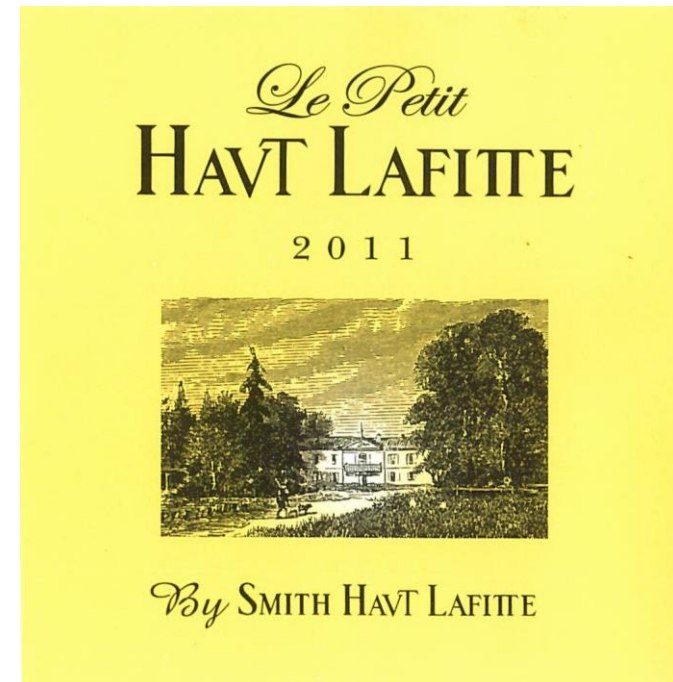


GRAND VIN DE GRAVES (PESSAC-LEOGNAN)

**Le PETIT HAUT LAFITTE  
ROUGE 2011**



\* Elaboré lors de l'assemblage du Smith Haut Lafitte, le Petit Haut Lafitte rouge 2011 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.
- Assemblage : 55 % Cabernet Sauvignon  
45% Merlot
- 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.

### **2011, une climatologie caractérielle**

Le millésime 2011 se décompose en deux grandes phases climatiques opposées déterminantes pour les caractéristiques finales des raisins :

- La première phase : printemps chaud et sec qui induit un millésime précoce.
- La deuxième phase : un été aux températures fraîches garant d'une maturation lente et préservant l'acidité des raisins.

Le rythme de croissance de nos vignes a été très rapide car les différents stades du développement de la plante sont liés à la quantité d'énergie qu'elle reçoit : avec de telles conditions printanières, tout s'est accéléré.

La disponibilité en eau a été la clé du millésime : la sécheresse a limité l'expression végétative de la vigne (croissance moins longue, feuilles plus petites) avec une forte variation en fonction de l'âge des parcelles et de la nature des sols : nos vignes mûres ont su trouver l'eau nécessaire au cœur de nos terroirs de graves profondes. Les conditions climatiques estivales ont été très favorables à une maturation lente des raisins, préservant leur acidité naturelle, grâce à des températures douces.

L'association des chaleurs printanières à la douceur estivale a permis de récolter tôt des raisins aux profils équilibrés (bonne acidité), à condition d'avoir des vignes bien enracinées dans un grand terroir, des vignes tamponnées, stabilisées par le sol.

Les vendanges ont débuté mi-Septembre avec les vignes de Merlot pour finir le 30 Septembre avec les Cabernets Francs.

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

Le Petit Haut Lafitte Rouge a une couleur rouge sombre, brillante.

Le nez est plutôt discret, mais s'ouvre vite à l'agitation dévoilant des notes de fruits rouges et noirs (framboise, mûre, cassis), des notes d'épices, de réglisse, de cèdre, de tabac, une pointe de suie, un soupçon de caramel.

La bouche est ferme et dynamique ; la structure de tanin est présente, avec une bonne texture et une belle sucrosité. La bouche est longue et franche, la concentration est moyenne, la matière est mûre et onctueuse.

Le Petit Haut Lafitte exprime alors tout son potentiel aromatique entre les fruits mûrs, et les épices de ses Cabernets Sauvignons : mûre, réglisse, badiane, thym, cèdre, vanille, silex...

Le Petit Haut Lafitte Rouge 2011 est un vin structuré, équilibré, complexe que vous pourrez apprécier dans les 3 à 5 ans.