



CHATEAU
SMITH HAUT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

SMITH HAUT LAFITTE ROUGE 2008

Rendement : 25 hl/ha, avant sélection des 3 vins : Smith Haut Lafitte, les Hauts de Smith, les Hauts de Maujan et du rosé.

Assemblage : 60 % cabernet sauvignon / 32 % merlot / 7 % cabernet franc / 1% petit verdot

Vinification en baies entières avec pigeage en cuve bois : 28-30°C

Elevage 18 mois en barrique (80% bois neuf, de notre tonnellerie intégrée), élevage sur lies, 1 seul soutirage puis élevage lot par lot

Age des vignes : 38 ans

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 limitant 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 est resté globalement frais, ce qui n'a pas permis de rattraper le retard végétatif. La véraison des rouges a eu lieu mi août, soit une dizaine de jours plus tard que l'an passé.

Cet 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 (anthocyanes et tanins).

Les vendanges ont finalement été très tardives avec le 13 octobre 2008 les vieilles vignes de merlots et le 18 octobre les cabernets sauvignons et francs : On n'a jamais vendangé des rouges aussi tard !!

Le vin présente une couleur rouge très sombre.

Le nez est expressif et très complexe révélant des notes de fruits noirs et rouges (cerise, cassis), des notes de fumée, de silex, d'épices réglisse, girofle.

La bouche se présente large et dense, avec une belle trame de tanins veloutés, puis s'ouvre sur un bel équilibre où la concentration s'équilibre avec l'harmonie aromatique. On retrouve alors ces notes épicées de girofle, de cassis, de réglisse mais aussi ces notes de pierres à fusil de notre terroir de graves.

Ce millésime 2008 est assurément un vin puissant, concentré, équilibré et soyeux de bonne garde.