

Château Smith Haut Lafitte

blanc 2016

Grand Vin de Graves



Rendement : 30 hl/ha, avant sélection des trois vins : Château Smith Haut Lafitte, Les Hauts de Smith et Le Petit Haut Lafitte.

Assemblage

90 % Sauvignon blanc
5 % Sauvignon gris
5 % Sémillon

Vinification : après des vendanges manuelles en petites cagettes et un pressurage inerté (sans oxygène pour préserver le potentiel aromatique des raisins), la fermentation se déroule en barrique de chêne français (50% de bois neuf) après un débourage statique à froid.

Elevage 12 mois sur lies avec bâtonnage en barriques (50 % neuves et 50 % ayant accueilli un vin) fabriquées dans notre tonnellerie intégrée.

Âge des vignes : 38 ans

Le millésime 2016

Un mois d'avril qui flirte avec le gel, un printemps frais et humide, un mois de juin arrosé, le millésime était mal parti...

Un été chaud et sec, des nuits fraîches, une pluie nécessaire début septembre et on a redécouvert ce millésime élégant, aromatique, frais, superbe !!!

Les vendanges ont débuté avec les jeunes vignes de sauvignon blanc le 5 septembre. La pluie du 13 septembre a totalement relancé les maturations, et nous avons enchaîné sur la récolte des vieilles vignes de sauvignon blanc puis les sauvignons gris et enfin les sémillons pour finir les vendanges le 24 septembre, soit des vendanges très longues (3 semaines) au rythme du temps et de la maturation.

Nous avons réellement perçu et compris l'immense qualité de ce millésime très tard, malgré tous nos savoirs et nos outils les plus modernes, la nature nous réserve de belles surprises...

Commentaire de Fabien Teitgen, Directeur Technique

Le Château Smith Haut Lafitte blanc 2016, d'une belle robe jaune paille brillante, offre une grande expression aromatique dominée par les agrumes et les fruits à chair blanche: citron, pamplemousse rose, pêche de vigne, mangue fraîche...En deuxième niveau on perçoit plus finement des notes de poire, de fleurs d'acacia, de fleurs de tilleul, et même de petites notes épicées et fumées. Une très belle complexité aromatique.

La bouche est tendue avec une attaque franche, puis onctueuse avec une belle matière et une bonne concentration. On retrouve le grand équilibre des Smith Haut Lafitte blanc où la richesse et l'acidité jouent une gamme parfaite alliant élégamment l'onctuosité et la fraîcheur finale. Cette finale est très belle, très longue, très fraîche, complexe et saline, épaulée par une grande complexité aromatique de fruits blancs, d'agrumes, de fleurs, d'épices, de silex....

Minéralité, salinité, silex sont les signatures du grand terroir de Smith Haut Lafitte