

Le Petit Haut Lafitte rouge 2016

Vins issu des jeunes vignes du
Château Smith Haut Lafitte



Elaboré lors de l'assemblage du Château Smith Haut Lafitte, Le Petit Haut Lafitte a été vinifié et élevé avec autant de soin que le Grand Vin dans notre chai à énergie positive. De la vigne au chai, l'ensemble des techniques de production est identique.

Rendement : 35 hl/ha, avant sélection des trois vins : Château Smith Haut Lafitte, Le Petit Haut Lafitte et Les Hauts de Smith.

Assemblage

60 % Cabernet Sauvignon
40 % Merlot

Vinification Après un double tri pré et post éraflage, 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).

Elevage 14 mois en barriques (20% de bois neuf) fabriquées dans notre tonnellerie intégrée.

A déguster à partir de 2020.

Le millésime 2016:

Un débourrement précoce, des alertes au gel deuxième quinzaine d'avril, Mai et Juin chauds humides accompagnés d'une forte pression mildiou, un été très sec...cette année s'annonçait compliqué, avec ces à-coup climatiques... Il n'en fut rien, pas de gel, un bon contrôle du mildiou en bio-précision, suffisamment de réserve en eau au cœur de nos terroirs pour nos vieilles vignes, un stress hydrique bénéfique à la synthèse des tanins sur nos rouges et une arrière saison superbe pour parfaire les maturations lentes et complexes. Les vendanges se sont étalées sur 4 semaines (29/9 au 6/10 les Merlots, 6/10 les Petits Verdots, 12/10 les Cabernets Francs, 10/10 au 19/10 les Cabernets Sauvignons) nous avons pris le temps d'attendre les parfaites maturités phénoliques sans rechercher de surmaturité, l'équilibre reste notre étalon. Nous nous sommes régalés à ramasser ces raisins parfaitement murs et équilibrés, dans de belles conditions climatiques...

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 Petit Haut Lafitte rouge 2016 est sombre, rouge très dense, très profond.

Le nez est encore un peu en retrait laissant apparaître des notes de fruits noirs et d'herbes sèches. A l'agitation, on découvre un nez beaucoup plus expressif et complexe composé de fruits noirs (mures, cassis), de feuilles de cigares, de Jarapenos secs, et des notes de fumée froide.

La bouche a une bonne concentration, une certaine fermeté liée à la grande trame tannique des Carbenets Sauvignons. Le Merlot apporte sa rondeur, son onctuosité et sa générosité.

Le Petit Haut Lafitte présente une bouche très longue, bien structurée avec un joli volume et une belle onctuosité avec une finale très longue, fraîche et aromatique. On retrouve le même type de composantes aromatiques que le nez, dominées par les Cabernets Sauvignons bien murs associés à des notes des sols de graves très caractéristiques: mûres, cassis, feuille de tabacs, badiane, pierre à fusil,...

Le Petit Haut Lafitte rouge 2016 est un vin racé caractérisé par un joli caractère de Cabernets sur sol de Graves