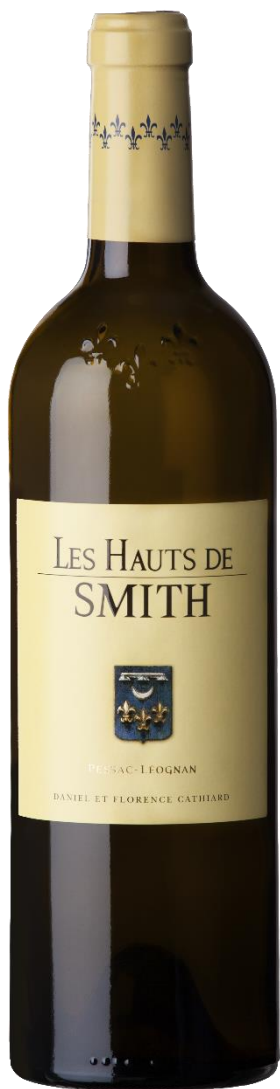


Les Hauts de Smith blanc 2016

Vins issu des jeunes vignes du
Château Smith Haut Lafitte



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

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

Assemblage

100 % Sauvignon blanc

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 barriques de chêne français (50% de bois neuf) après un débordage statique à froid.

Elevage 10 mois sur lies avec bâtonnage en barriques (50% de bois neuf) fabriquées dans notre tonnellerie intégrée.

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 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

Les Hauts de Smith blanc 2016 ont une couleur jaune légère et brillante.

Le nez est très expressif avec une grande fraîcheur et un bel éclat. Les notes d'agrumes du Sauvignon Blanc dominant celui-ci; pamplemousse, citron, cédrat, puis on perçoit les notes plus fruitées et florales de pêche blanche, de nectarine blanche, de fleur d'acacia.

La bouche est franche et tendue: une belle dynamique, une belle tension, bien équilibrée par une matière mûre et onctueuse. La bouche est très longue et laisse une grande sensation aromatique et fraîche en finale.

On retrouve en bouche la dominante des fruits blancs, des agrumes mais on perçoit un peu plus des notes plus complexes d'épices, de fleurs et de fumée, marque des sols de graves.