

# Le Petit Haut Lafitte

## blanc 2015

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. 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, Le Petit Haut Lafitte et Les Hauts de Smith.

### **Assemblage**

80 % Sauvignon blanc  
20 % 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** 10 mois sur lies avec bâtonnage en barriques (50% de bois neuf) fabriquées dans notre tonnellerie intégrée.

## **Le millésime 2015**

L'année 2015 a été marquée par une longue sécheresse de mars à juillet puis un mois d'août plutôt frais et humide, entraînant une maturation précoce tout en préservant une belle fraîcheur.

La fraîcheur des températures, surtout nocturne, lors de la maturation des raisins a préservé l'acidité indispensable à l'équilibre et la tension de nos vins blancs. On peut aussi noter une grande homogénéité de débourrement, de floraison, de véraison, caractéristique de ce millésime et qui est une très bonne base qualitative !!

Les vendanges de blancs ont débuté le 31 août avec les jeunes sauvignons, puis du 7 au 15 septembre pour les vieilles vignes, le 14 septembre pour les sauvignons gris et enfin les sémillons le 18 septembre. Donc des vendanges précoces, courtes et rapides avec de très belles conditions climatiques ; bref un régal.

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

Ce vin a une couleur jaune claire, brillante.

Le nez est ouvert et exprime des notes complexes d'agrumes et de fruits jaunes (abricot). On retrouve l'influence des deux cépages par la fraîcheur, la dynamique des sauvignons blancs associée à la rondeur des sémillons.

La bouche est à la fois tendue et voluptueuse avec une bonne longueur sur les agrumes frais, les fleurs jaune, les fruits jaune et une petite pointe de fumée très caractéristique de nos terroirs de Graves gunzienne.

### **Notes de dégustation**

Decanter	90
Jeannie Cho Lee	91
James Suckling	91-92
Wine spectator	88-91
Antonio Galloni	90-93