

Château Smith Haut Lafitte

blanc 2015

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 direct 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 totale, en barriques (50 % neuves et 50 % ayant accueilli un vin) fabriquées dans notre tonnellerie intégrée.

Âge des vignes : 38 ans

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, rapides avec de très belles conditions climatiques ; bref un régal

Commentaire de Fabien Teitgen, Directeur Technique

Dès le premier nez ce château Smith Haut Lafitte blanc 2015 nous entraîne vers une palette aromatique de fruits et de fleurs blanches : des notes d'agrumes, de pêche blanche, de poire et de fleurs d'acacia. L'agitation révèle ensuite des arômes plus épicés d'anis étoilé et d'eucalyptus.

Après une attaque vive et tendue, la bouche toute en concentration et puissance se montre très équilibrée avec une belle texture suave. Ce vin, frais, charnu, onctueux et élégant offre après les agrumes, des fruits à chair blanche, des épices douces et des notes de pierre à fusil et d'âtre très complexes et caractéristiques de notre grand terroir de graves Gunziennes.

Notes de dégustation

James Molesworth WS	95-98
James Suckling	96-97
Neal Martin	94-96
Jeannie Cholee	95
Jancis Robinson	17
Decanter	96
Vinous - Antonio Galloni	92-95+