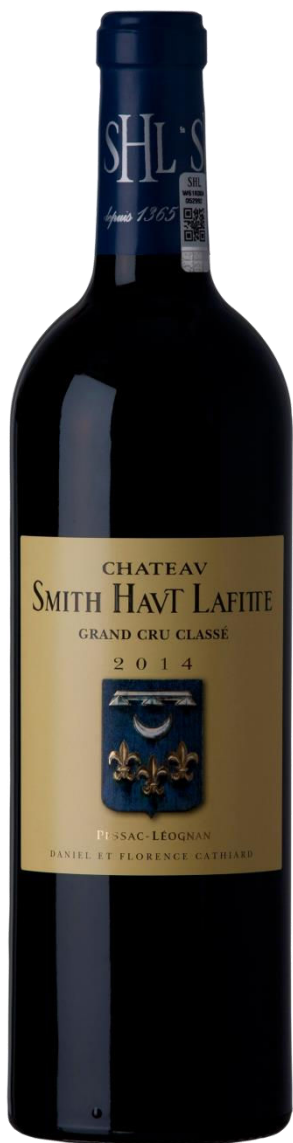


Château Smith Haut Lafitte

rouge 2014

Grand Cru Classé de Graves



Rendement : 35 hl/ha, avant sélection des vins : Smith Haut Lafitte, les Hauts de Smith, le Petit Haut Lafitte.

Assemblage

62 % cabernet sauvignon

30 % merlot

6 % cabernet franc

2 % petit verdot

Vinification : en baies entières en petites cuves bois à 28°C, extraction réalisée par des pigeages manuels.

Elevage 18 mois en barriques (60% de barriques neuves fabriquées dans notre tonnellerie intégrée), élevage sur lies, un seul soutirage puis élevage ajusté pour chaque vin.

Âge des vignes : 38 ans

A déguster à partir de 2018.

Château Smith Haut Lafitte - 33650 Martillac Bordeaux France

Tél : +33 (0)5 57 83 11 22 - Fax : +33 (0)5 57 83 11 21

www.smith-haut-lafitte.com - f.cathiard@smith-haut-lafitte.com

2014 : crescendo jusqu'au magnifique été indien

En 2014, les conditions climatiques furent surprenantes : hiver doux pluvieux, mai frais, juin chaud humide, juillet frais humide, août frais et sec et enfin un superbe été indien en septembre/octobre. Situation stressante parfois, exigeante souvent, ce millésime a révélé tout le potentiel de notre travail en Bio-Précision face aux contraintes du temps. Les à-coups climatiques ont été amortis par notre terroir : les racines profondément ancrées dans le sol ressentent moins ces variations, les maturations furent plus douces et plus parfaites. Après un début de cycle plutôt précoce jusqu'à la floraison, la fraîcheur de l'été a conduit à des vendanges classiques à partir du 4 septembre pour les jeunes vignes tout en permettant une maturation lente, sans excès de températures, très favorable à des vins blancs aromatiques et frais. La récolte des Sauvignons blancs pour Smith Haut Lafitte s'est étalée du 12 au 24 septembre, avec les Sauvignons gris le 18. Nous avons terminé les vendanges le 26 septembre avec les Sémillons. Grâce aux magnifiques conditions climatiques, nous avons vendangé à notre convenance, avec patience, au niveau de maturité optimum pour chaque parcelle, pour chaque grappe.

Commentaire de Fabien Teitgen, Directeur Technique

Le vin est rouge, très sombre. Le premier nez est expressif, très noirs, mûre sauvage, cassis, puis à l'agitation il se découvre totalement et offre une puissance où se mêlent des fruits noirs, des fruits rouges, des épices, du poivre, de la réglisse, des notes délicates de silex...La bouche est tendue et ronde grâce à une grande acidité équilibrée par une belle concentration et une bonne structure tannique. Le vin est structuré, concentré, tout en tension et en énergie. L'aromatique de la bouche est très proche de celle du nez avec de la cerise, du cassis, de la mûre sauvage, de la réglisse, de la cannelle et une grande minéralité de pierre à fusil.