



CHATEAV  
SMITH HAVT LAFITTE  
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

## TERROIR

Notre terroir a une si forte personnalité qu'il a donné son nom à notre région : « LES GRAVES ». Ces graves sont un amoncellement de terres alluvionnaires, sableuses, caillouteuses déposées sur un sous-sol calcaire tertiaire par les rivières tumultueuses et les glaciers du début de l'ère quaternaire, qui ont été ensuite remodelées en croupe par l'érosion.

A Smith Haut Lafitte, nous avons l'une des rares croupe de graves gunziennes, épaisse et de couleur ocre, caractéristique de sa richesse en oxyde de fer. Ce sol est très qualitatif pour la viticulture car il est à la fois drainant, très pauvre, chaud en surface tout en maintenant une certaine fraîcheur et humidité en profondeur (argile ou calcaire). Ainsi la vigne se développe peu, produit peu et trouve toutes les conditions favorables à une bonne et lente maturation (l'humidité en profondeur favorise un stress hydrique limité en été gage d'une bonne maturation).

Dans les zones où la proportion d'argile est plus forte et les expositions nord, nous avons planté les vignes blanches préservant ainsi leur potentiel aromatique des trop fortes chaleurs ; dans les zones les plus sèches et graveleuses nous avons choisi les Cabernets Sauvignons plus exigeants pour les maturités. Nous pouvons ainsi adapter les cépages et les sols pour exprimer au mieux le potentiel de notre terroir de graves gunziennes.

*« C'est un grand privilège d'habiter au cœur de ses vignes. Je suis très fière de ma collection de graves semi-précieuses trouvées à pied et à vélo. Elle comprend même une hache préhistorique et des coquillages de l'ère quaternaire ».*

Florence CATHIARD, Propriétaire du Château Smith Haut Lafitte