



**CHATEAV**  
**SMITH HAVT LAFITTE**  
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

**SMITH HAUT LAFITTE BLANC 2000**

**Les Conditions climatiques :** La climatologie de ce millésime 2000 nous a réservé un grand nombre de surprises comme cette tempête dévastatrice de décembre 99, qui, fort heureusement, à épargné nos vignes et chais, ou comme cette fabuleuse arrière saison qui nous a fait mûrir de très grands raisins. Le climat de cette année se caractérise donc par une alternance de périodes radicalement différentes et opposées. En effet, se juxtaposent des périodes fraîches avec des périodes chaudes et sèches (particulièrement en août, avec une moyenne des températures supérieure à celle des 25 dernières années). Ces variations climatiques ont fortement influencés le développement de la vigne. Quant à la floraison, elle s'est déroulée de façon homogène, avec une semaine de retard sur nos observations moyennes. Des conditions climatiques exceptionnelles pour les vendanges nous ont permis d'attendre la maturité optimale pour chaque parcelle. Après une fin d'été chaude et sèche, les vendanges ont débuté dès le 5 septembre sur nos 11 hectares de blanc.

**Cépage :** 95% sauvignon blanc / 5% sauvignon gris

**Rendements :** 33 hl/ha avant sélection du 1er vin.

**Fermentation** en barriques (dont 50% de barriques neuves), élevage sur lies avec bâtonnage régulier pendant 12 mois.

**A boire** entre 2002 et 2010

**LA REVUE DU VIN DE France - \*\*\*\***

(...)Le nez et la bouche expriment un joli fruit aux notes d'agrumes prononcées. En bouche, belle complexité et corps harmonieux. (mai 2001)

**GRAND JURY EUROPEEN - (avril 2001)**

**Dégustation à l'aveugle :** \*\*\*(\*) pour Château Smith Haut Lafitte blanc 2000

**S. TANZER - INTERNATIONAL WINE CELLAR - 88-91/100**

Nez très frais et complexe de citron vert, de pêche blanche, d'ananas, de chèvrefeuille et de menthe. Beaucoup de vivacité, et semble extrêmement jeune. Fait preuve d'une ampleur moyenne en ce moment, mais de très bonne facture. Bonne acidité avec un peu de sécheresse en finale. Il deviendra certainement plus riche grâce à son vieillissement sur lie jusqu'à sa mise en bouteille. Sera-t-il un jour aussi soyeux que le 1999? (mai 2001)

**LE TASTEVIN – Québec - \*\*\*\***

Un sauvignon blanc d'une grande maturité aux parfums exotiques et mentholés entrelacés avec un boisé noble aux relents de noix de coco. Une bouche onctueuse et grasse, sans lourdeur, d'une étonnante puissance et d'une grande allonge. Une acidité tendue vient rafraîchir la bouche en fin de dégustation. Déjà bon, mais sera plus subtil à partir de 2004. (Automne 2001)



**CHATEAV**  
**SMITH HAVT LAFITTE**  
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

**WINE ADVOCATE - R.PARKER**

Très réussi dans un millésime relativement peu favorable aux blancs de Pessac-Léognan, le 2000 de Smith Haut Lafitte présente, dans un ensemble moyennement corsé, marqué par le terroir, des notes de zeste de citron, de pamplemousse et de minéral. A boire dans les 5 à 8 ans. (avril 2003)