



CHATEAV
SMITH HAUT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

SMITH HAUT LAFITTE BLANC 2005

Assemblage : 90 % sauvignon blanc / 5 % sauvignon gris / 5 % sémillon

Rendement : 30 hl/ha, avant sélection du 1er vin

Fermentation en barrique : 50% barriques neuves de notre tonnellerie intégrée, 50% 1 vin

Elevage sur lies avec bâtonnage régulier pendant 12 mois

James SUCKLING - WINE SPECTATOR - 95-100

Eclatant et fruité, avec des notes de pomme, de citron et de fruits exotiques. Beaucoup de corps, avec un fond fruité et une texture de vin rouge. Incroyablement long en bouche. Absolument monumental. Brillant et frais. Finale longue. (avril 2006)

Robert PARKER – WINE ADVOCATE - 92-94

Superbe exemple de production provenant de ce domaine impeccablement géré. Ce Bordeaux blanc sec 2005 exhale des arômes d'huile de citrus, de chèvrefeuille et de pamplemousse. Un corps moyen et un style dense, nerveux avec du caractère. Ce vin présente un potentiel remarquable de Graves blanc et promet de bien vieillir pendant 2 décennies. Il se pourrait même qu'il s'agisse là du meilleur blanc sec jamais produit par les Cathiard sur ce domaine (avril 2006).

CARNETS DE DEGUSTATION – RVF- B.BURTSCHY - 9/10

Commentaires de Fabien Teitgen, directeur technique du Château Smith Haut Lafitte

2005 en blanc: un équilibre jamais vu!

Une matière riche, volumineuse, concentrée, avec une belle acidité en prime. Climatologie + grand terroir de Smith-Haut-Lafitte = réussite totale.

L'année 2005 reste dans l'esprit de tous comme une année de grande sécheresse. En effet les cumuls de précipitations du millésime 2005 sont de 480mm, ce qui est très en dessous des moyennes habituelles (ca 800mm). La vigne sachant s'accommoder de faibles quantités d'eau, cette sécheresse n'a pas posé de problèmes, si ce n'est de faibles volumes de production pour des vignes bien enracinées capables de retrouver la fraîcheur ; c'est ainsi une année où le fabuleux couple vieilles vignes et grand terroir de Smith Haut Lafitte donne toute sa quintessence.

En effet, les vieilles vignes de Smith Haut Lafitte, parce qu'elles ont un enracinement profond et de faibles exigences de croissance végétative, ont su trouver en profondeur la faible quantité d'eau nécessaire :

- à leur développement (elles ont d'ailleurs adapté leur physiologie pour limiter les pertes d'eau par évaporation, petites feuilles, peu d'entrecoeur...)
- à la maturation des raisins.



CHATEAV
SMITH HAVT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

Les grands terrains de Smith Haut Lafitte ont joué totalement leur rôle de régulateur, de tampon indispensable à une lente et continue maturation des raisins en distillant aux racines de la vigne de faible quantité d'eau stockée dans les argiles en profondeur.

Ainsi, au Château Smith Haut Lafitte, les grands terroirs de Graves Günziennes profondes, où les vieilles vignes explorent plusieurs mètres de sol, le résultat est époustoufflant : les vins ont une densité, une classe, une trame, jamais vues à ce jour.

Ces conditions climatiques sèches mais pas trop chaudes, nous ont amenés à récolter les vignes blanches à partir du 5 septembre 2005. La première parcelle récoltée au Château Smith haut Lafitte fut une parcelle de sauvignon gris. Par la suite, nous avons récolté sauvignons blancs et gris au fur et à mesure de leur maturation pour terminer le 16 septembre 2005 avec la dernière parcelle de sémillon.

Nous avons ramassé lentement par tries successives, des raisins riches et concentrés, ayant une bonne maturité de peau et des niveaux d'acidité corrects.

Après fermentation, avec la libération de certains acides, nous avons obtenu de très équilibrés. Ce rapport acidité/alcool renforcé par une grande concentration, donne des vins puissants, volumineux mais équilibrés avec une finale fraîche.