



CHATEAV
SMITH HAUT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

SMITH HAUT LAFITTE ROUGE 2002

Rendement : 22 hl/ha, avant sélection des 3 vins : Smith Haut Lafitte, les Hauts de Smith et les Hauts de Maujan

Assemblage : 50 % cabernet sauvignon / 35 % merlot / 15 % cabernet franc

Vinification : cuve bois : 27°-29°C

Élevage 18 mois en barrique (80% bois neuf), fermentation malolactique en barrique, puis élevage sur lies associé à des bâtonnages, soutirage lot par lot.

THE WINE ADVOCATE – R PARKER - 91-93/100

Parmi les meilleurs vins du millésime.

Encore une réussite éclatante de M. et Mme Cathiard. Le Smith Haut Lafitte 2002 n'est pas très loin de leur brillant 2000. Issu de rendements de seulement 32 hl/ha (60% de la récolte ont été incorporés dans l'assemblage définitif), ce 2002 a une couleur d'encre violacée ainsi qu'un nez merveilleusement complexe de crayon à papier fraîchement taillé, cassis, et un soupçon de chocolat. Epais, riche, et moyennement corsé à corsé en bouche avec un superbe milieu de palais ainsi qu'une belle texture, beaucoup de pureté, et une fin de bouche longue et concentrée. Le tannin est assez présent, mais doux. Une brillante réussite pour le millésime. Apogée anticipée : 2008-2023. (octobre 2003)

VINUM - 16/20

(mars 2005)

REVUE DU VIN DE France - *****

Smith renoue, dans ce millésime, avec un style équilibré et fin par rapport aux 2000 et 2001 plus riches, mais moins élégants. Les tanins sont savoureux, distingués dans une bouche étoffée et de grande longueur. Grande réussite. (septembre 2005)

DECANTER - ****

Robe très dense. Bouquet concentré de fumée et de fruit succulent très mûr. Légèrement giboyeux avec des notes de cassis et une présence florale aérienne. Mûr et savoureux au palais, avec beaucoup de caractère et beau potentiel. A boire entre 2007 et 2020. (avril 2003)

WINE SPECTATOR - 89-91/100

Arômes impressionnants de tabac, café, et fruits rouges. Assez corsé à très corsé avec de beaux tanins et une finale fraîche. Tout en finesse. Excellent pour le millésime. (avril 2003)

BORDEAUX – NEW YORK - 91

WINE ENTHUSIAST - 93/100

INTERNATIONAL WINE CELLAR – S. TANZER - 88-92/100 (avril 2003)



CHATEAV
SMITH HAVT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

WEIN WISSER - 18/20

Couleur dense et profonde comme jamais auparavant, pourpre-rubis aux reflets violets. Au nez un bouquet suave rappelant la cerise amarena et le café, caramel brun, presque du beurre. Au palais beaucoup de matière, crémeux, des tanins qui roulent

EN RESERVE

Les parfaites conditions climatiques que nous avons rencontrées début septembre, chaleur et sécheresse en journée et fraîcheur la nuit, ont permis d'atteindre une excellente maturation phénolique des rouges, tout en évitant le développement du botrytis.

C'est à partir du 25 septembre que nous avons commencé à ramasser les merlots à de très bonnes maturités : degré naturel en alcool voisin de 13,5° et acidité assez basse, environ 2,80.

Les peaux étaient très colorées, craquantes et sans aucune dureté, ce qui est signe d'une bonne maturité polyphénolique. Les cabernets francs ont été ramassés le 9 octobre à de bonnes maturités. Les vendanges se sont poursuivies avec les cabernets sauvignon jusqu'au 17 octobre 2002. Pendant l'encuvage, les couleurs sont passées très rapidement et les vins sont déjà sombres comme de l'encre. Lors des premiers remontages aérés, nous avons été surpris par l'expression aromatique de fruité qui émanait des jus de fermentation. Les fermentations en rouge ont été très caractéristiques cette année. Départ et cinétique classiques jusqu'au ¾ puis ralentissement et fin de fermentation assez lente.

Cette cinétique nous a obligé à adapter nos techniques d'extraction afin d'extraire les bonnes choses sans aller dans l'excès. Les vinifications en baies entières associées à du pigeage ont ainsi donné de très bons résultats alliant concentration et finesse.

La plus grande surprise vient cette année du cabernet sauvignon. Les conditions climatiques pas très chaudes ont permis une maturation lente très favorable aux cabernets sauvignon. Ainsi les aromaticités restent fraîches, on retrouve des notes de fraise, de cerise noire, de framboise, mêlées à des notes épicées et réglissées.

Les merlots sont plus classiques, denses, ronds, gras et complets.

L'assemblage, majoritairement cabernets (65%) est marqué par cette caractéristique du millésime.

Au nez se mêle une aromaticité fraîche de fruits rouges et noirs (fraise, cerise noire et mûre) ainsi que des notes réglissées, épicées et florales (violette), associées à un boisé très discret de brioche grillée.

La bouche est équilibrée sur l'attaque puis elle s'est amplifiée révélant sa puissance, son gras et sa rondeur.

Cette bouche perdure longuement en laissant réapparaître le fruit noir, la réglisse, la violette...

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