

Journal

# Chateau Smith Haut Lafitte 明珠再放光芒





七月盛夏，我又走訪了幾個法國名莊，其中包括了位於Graves區的Grand Cru Classe級酒莊Chateau Smith Haut Lafitte。Lafitte在法文是小山丘的意思，所以並不是某名牌酒的專有名詞。

Chateau Smith Haut Lafitte在一百多年前是鼎鼎有名的，出品的酒品質很高，售價也很高昂。後來因為缺乏打理，出品每況愈下。Mr. Daniel Cathiard及其夫人Mrs. Florence Cathiard在1990年買下此莊，成為莊主至今。Chateau Smith Haut Lafitte在他們的悉心打理下，業務蒸蒸日上，產品的質素愈來愈好，2009年所產的紅酒更獲得Robert Parker 100分的完美評價。他們也出產白酒，質素也高，2009年的白酒也獲Robert Parker評為98分。

拜訪此莊時，莊主非常熱情的接待我們，更在他家中作客與他夫婦及女兒共進午餐。莊主夫婦年輕時都是法國奧運滑雪隊的成員，Daniel更曾獲奧運的滑雪金牌，他們在滑雪隊中認識及結婚。退役後，聯手創立運動用品的連鎖店—GO SPORT。GO SPORT十分成功，生意愈做愈大，財源滾滾來，讓他們成為法國300首富之一。他們在1990年作出了一個大膽的決定，出售了他們在GO SPORT的股份，買下了當時經營得不太好的Chateau Smith Haut Lafitte。在他們努力經營下，酒莊再一次散發出耀目光芒，他倆再次創造傳奇。我問Daniel到底是什麼動力驅使他們做出放棄成熟的事業，買下此莊？他悠然自得的說：「我們除了嚮往寧靜的農村生活外，酒莊在冬季都會比較清閒，可以有多些時間享受滑雪。」人生如此，夫復何求。

今次介紹的葡萄酒是2000、2005及2009年的Chateau Smith Haut Lafitte紅酒與及2005年的Chateau Smith Haut Lafitte白酒。

Chateau Smith Haut Lafitte的紅酒成分是：55% Cabernet Sauvignon，35% Merlot，9% Cabernet Franc，1% Petit Verdot；Chateau Smith Haut Lafitte的白酒成分是：90% Sauvignon Blanc，5% Sauvignon Gris，5% Semillon。

### 2000 Chateau Smith Haut Lafitte

這瓶紅酒到今天已經完全成熟，酒質圓潤、清爽，夾雜著清新的果味，黑果味豐富，幽雅的香草味也很怡人，層次明朗及回味時間長(約可達30秒)，品質上佳惟稍欠撲面而來的酒香。Robert Parker在2010年將此酒評為95分，兩年後的今天，我認為現況應可評為97分。

### 2005 Chateau Smith Haut Lafitte 紅酒

此酒到今天還未完全成熟，需用透氣瓶透氣2 1/2小時以上才可以喝，酒也算美味，但其酒質明顯是未能完全發揮，我期待5年之後，她的味道會更上一層樓。Chateau Smith Haut Lafitte的紅酒一般都可以陳放很久，2005年的Chateau Smith Haut Lafitte我認為為多有20年都沒問題，酒質一定愈來愈好。Robert Parker在2008年給此酒評為95分，我覺得假以時日(5年或10年後)，此酒應達97至98分。

### 2009 Chateau Smith Haut Lafitte 紅酒

此酒比較早熟，開瓶透氣約一小時已可以喝，酒身豐厚，肌肉感強，果味也很濃。但始終都是太新，酒質未完全成長，丹寧也太重，現在喝此酒，滿足一下好奇心還可以，她最美的時刻估計要再多等10年。毫無疑問，此瓶是一瓶難得的好酒，Robert Parker的100分評價，絕對適當。

值得一提的是她的副牌酒2009 Le Petit Haut Lafitte，是令一瓶令人充滿驚喜的紅酒。此酒雖然用樹齡較新的葡萄釀造，但風格跟正牌酒十分類似，但因為酒身較薄，成熟期較短，現在喝正是時候，她大概有正牌酒的八九成水準，但僅售幾百元，絕對值得一試。我對2009 Le Petit Haut Lafitte的評分是93分。



筆者與莊主Mr. Daniel Cathiard合照。

### 2005 Chateau Smith Haut Lafitte 白酒

此酒現時處於成熟期，已經十分可口，估計再陳放多3至5年，味道應該還會再進步一點。此酒入口感覺乾身，幾乎完全沒有甜味，但酒身平和、絲滑，果味淡淡然的，略帶一點爽脆感覺，不是一瓶典型的Graves區白酒，但整體感覺還是上佳。此酒Robert Parker在2008年評為95分，屬實至名歸，我的評分也是一樣。

另外值得一提的是Chateau Smith Haut Lafitte是有自己的工場生產橡木桶自用，莊主從選木材，加工，製桶及烤製都得到嚴格控制，以確保最佳及最穩定的效果。在波爾多自製木桶自用的大莊還有三個，包括Lafite、Margaux及Haut Brion。



#### 作者簡介

陳旭明，資深專業建築測量師。熱愛高爾夫球與葡萄酒，擁有二十多年的品酒經驗。此專欄專為讀者推介一些被人忽略，但又實而不華的好酒，並為美酒配對上饌，令其互相輝映、相得益彰。