

OLIVIER POUSSIER

Meilleur Sommelier
du monde 2000

ANTOINE GERBELLE

OLIVIER POELS



Les meilleurs vins de France 2010



LE GUIDE DE RÉFÉRENCE DE
LA REVUE DU VIN DE FRANCE

7 525 VINS NOTÉS ET COMMENTÉS

1 300 DOMAINES CLASSÉS

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

■ Château Smith Haut-Lafitte

PESSAC-LÉOGNAN



On ne va désormais plus à Smith Haut-Lafitte uniquement pour ses vins. La propriété des Cathiard est également un haut lieu du tourisme viticole : hôtel de luxe, restaurant, centre de vinothérapie. Que l'on ne s'y trompe pas cependant, si la famille s'est beaucoup investie dans ces différents projets, elle n'en a pas oublié le vin. Quelconque jusqu'au début des années 1990, le vin de Smith Haut-Lafitte a, depuis son rachat, énormément progressé. Le vignoble a été repris en main et des installations techniques modernes ont été construites. Après une phase durant laquelle Daniel Cathiard et ses équipes ont produit un vin très démonstratif, les derniers millésimes se montrent plus équilibrés et précis - sans pour autant faire de concession à la puissance.

Les vins : en rouge, issu d'une minuscule récolte, le 2008 est dense mais délicat, avec un joli côté fumé. Le 2007 est exubérant et plein, avec un bon moelleux. Le 2006 affiche un beau cachet, combinant un fruit charmeur et une belle trame tannique. Somptueux de constitution, serré et long, le 2005 est une référence du cru. En blanc, il faudra suivre de près un 2008 de grande densité de bouche ; tandis que les 2007 et 2006 sont ciselés et possèdent un joli cachet, avec une belle pureté aromatique. Le 2005, enfin, se montre équilibré et ample.

<input type="checkbox"/> Pessac-Léognan 2008	prim.	17
<input checked="" type="checkbox"/> Pessac-Léognan 2008	prim.	17
<input type="checkbox"/> Pessac-Léognan 2007	55 €	16,5
<input checked="" type="checkbox"/> Pessac-Léognan 2007	n.c.	16,5
<input type="checkbox"/> Pessac-Léognan 2006	65 €	16,5
<input checked="" type="checkbox"/> Pessac-Léognan 2006	46 €	16,5
<input type="checkbox"/> Pessac-Léognan 2005	(épuisé)	17,5
<input checked="" type="checkbox"/> Pessac-Léognan 2005	65 €	18

Rouge : 56 hectares.
Cabernet-sauvignon 60 %, Merlot 34 %, Cabernet franc 5 %, Petit verdot 1 %.

Blanc : 11 hectares.
Sauvignon blanc 90 %, Sauvignon gris 5 %, Sémillon 5 %.

Production moyenne : 200 000 bt/an.

BORDEAUX GRAVES

■ Château Cantelys

PESSAC-LÉOGNAN

Ce vignoble appartient depuis 1996 aux propriétaires de château Smith Haut-Lafitte, dont il est d'ailleurs très proche, tant en termes de géographie que de nature du terroir. Elaboré avec le même soin qu'à Smith, Cantelys donne, en rouge comme en blanc, des vins d'une ampleur et d'une garde certes moins ambitieuses que celles de son voisin, mais d'un style assez proche. Les blancs sont aujourd'hui convaincants, denses, fruités et frais, à leur meilleur niveau après trois à cinq ans de garde. Les rouges sont gourmands.

Les vins : faciles d'accès et buvables jeunes, les blancs 2006 et 2005 sont bien vinifiés et offrent déjà beaucoup de plaisir. Les rouges ont gagné en définition et en finesse ces dernières années ; ils seront parfaits d'ici trois à cinq ans.

<input type="checkbox"/> Pessac-Léognan 2006	n.c.	14,5
<input checked="" type="checkbox"/> Pessac-Léognan 2006	14 € cav.	15
<input type="checkbox"/> Pessac-Léognan 2005	n.c.	15
<input checked="" type="checkbox"/> Pessac-Léognan 2005	15 € cav.	14

Rouge : 15 hectares.
Blanc : 5 hectares.
Production moyenne : 33 600 bt/an.

Château Cantelys, 33650 Martillac.
Tél. : 05 57 83 11 22 Fax : 05 57 83 11 21
E-mail : f.cathiard@smith-haut-lafitte.com
Site : www.smith-haut-lafitte.com
Vente : au domaine
Visites : au domaine
Sur rendez-vous tous les jours de 9 h à 18 h 30 au Château Smith haut-Lafitte.
Propriétaire : Daniel et Florence Cathiard.