

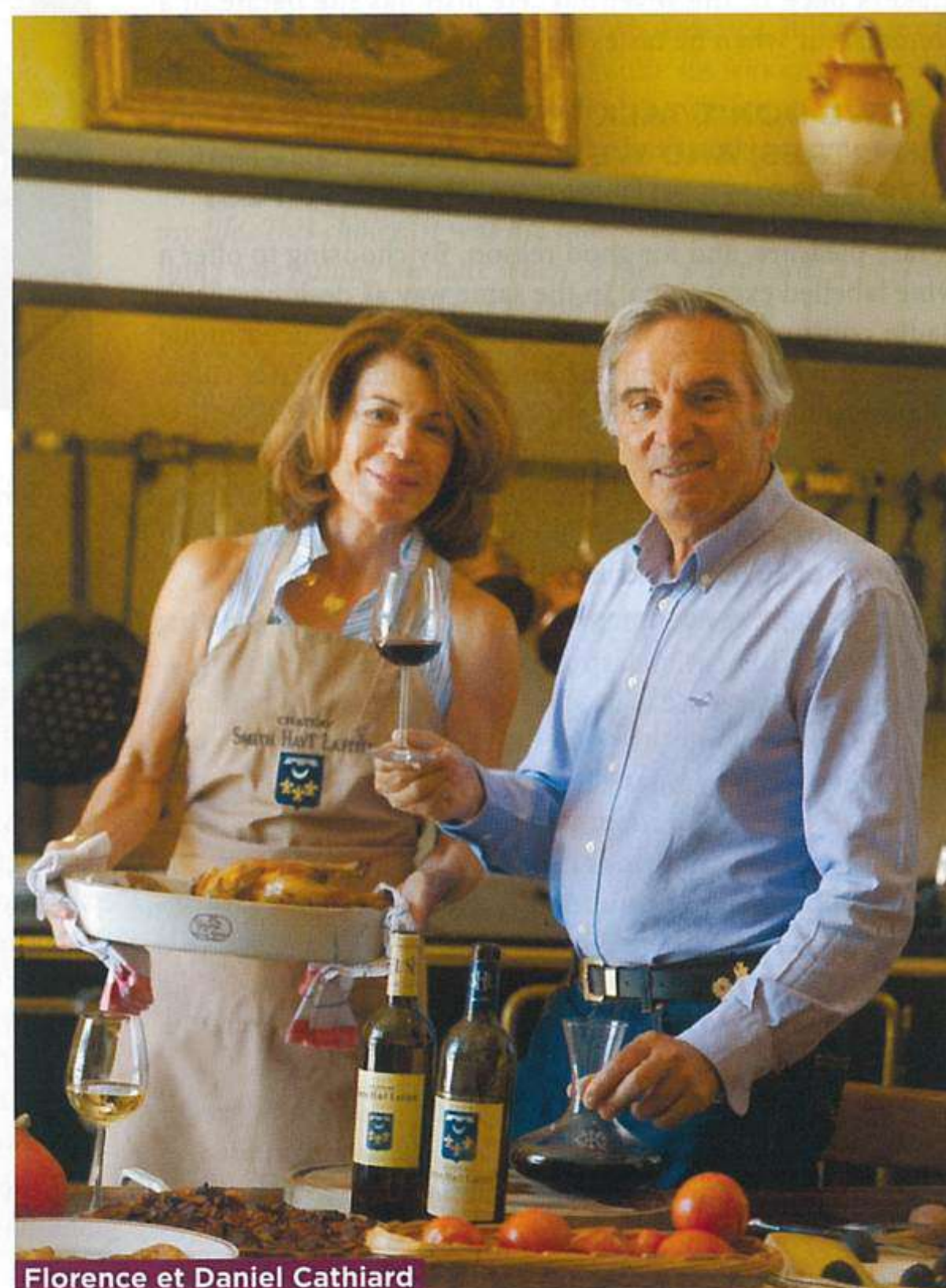
CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE

DUO DE CHOC, DUO DE CHARME POUR L'EXCELLENCE

Depuis 1990, date d'acquisition du Château Smith Haut Lafitte à Martillac, Florence et Daniel Cathiard n'ont de cesse de valoriser le vignoble comme le château en conservant une même ligne directrice : élaborer de grands vins dans un environnement durable et réfléchi.

LEUR PASSÉ TALENTUEUX dans le monde de la compétition, puis dans les affaires, a soudé le couple dans cette nouvelle aventure. Ils vont accroître le patrimoine viticole en 1994 avec les 20 hectares du Château Cantelys. Mais, leur vœu le plus cher, y compris au sens littéral du terme, était de reconstituer le vignoble historique en rapprochant les 67 ha plantés en rouge et 11 ha en blanc de Smith Haut Lafitte à ceux du Château Le Thil. Chose faite en 2012 : les 17,2 ha ont été divisés entre eux et le propriétaire du Château des Carmes Haut-Brion. 11,6 hectares dans la continuité des terroirs de Smith et la superbe chartreuse du 18^e siècle viennent donc compléter leurs acquisitions. Les rôles sont bien distribués pour assurer la cohérence et l'avancement de tous ces projets : Florence s'occupe des chantiers réceptifs, Daniel des chantiers techniques avec Fabien Teitgen, le directeur technique.

Côté réceptif, Florence Cathiard a réaménagé certaines parties du Château Smith Haut Lafitte, telle une terrasse cachée de la route permettant, après la visite des chais, de prendre l'apéritif avant de monter dans la salle de repas. Elle projette aussi de créer une salle de dégustation plus intimiste, de réorganiser la boutique. Dans le même temps, elle s'occupe de la réhabilitation du Château Le Thil en luxueuse chartreuse de 9 superbes chambres et 4 salons de dégustation, donnant sur le parc classé dessiné par Ferdinand Fischer, l'architecte-paysagiste du Jardin Public de Bordeaux.



Florence et Daniel Cathiard



Fabien Teitgen

La cartographie du terroir poussée très précisément par résistivité électrique des sols et étude pédologique, complétée par les images satellites, permet d'optimiser les vendanges par lots successifs intraparcellaires. La maîtrise du tri optique depuis 2008, le travail par gravité, la restructuration en voie d'achèvement du cuvier avec des cuves plus adaptées, le travail du maître artisan tonnelier affineront encore le travail de l'équipe de Fabien Teitgen. Tout amateur éclairé retrouvera l'excellence des vins de Smith Haut Lafitte en bouteilles scellées Proof-tag et authentifiées par un QR code.

* Haute Valeur Environnementale
Florence Varaine

Côté technique, un atelier-ferme abrite les tracteurs, les deux percheros qui réalisent les travaux dans le vignoble de blanc, et accueillera bientôt les repas de près de 200 vendangeurs. Autre bâtisse dans l'esprit « anti-égo » (comme le souligne Florence) car discret, intégré dans la nature, en partie enterré dans une ancienne carrière et doté d'un toit végétalisé : un chai furtif à énergie positive de nouvelle génération, totalement isolé, signé par l'architecte Jean-Bernard Nadeau. Le cuvier semi-enterré se trouve au-dessus du chai à barriques souterrain. Un investissement de 3 millions d'euros qui s'inscrit dans la norme HVE* du Grenelle de l'environnement et sera inauguré pour Vinexpo. Dès les prochaines vendanges, même le CO2 sera récupéré et revendu à l'industrie pharmaceutique. La construction a permis ainsi d'embellir et de restructurer le chai de Smith Haut Lafitte dans l'esprit du travail de fond entamé depuis des années : la bio-précision.

Cette philosophie unique du Château associe le plus grand respect du vivant, de la terre comme de la vigne, aux techniques innovantes de viticulture et de vinification. Cette approche favorise la biodiversité, l'abolition de tout intrant chimique, l'équilibre de l'écosystème du vignoble par la plantation de haies, l'enherbement naturel, la fabrication de compost organique ou encore le labour à cheval (pour les vignes en blanc). Elle a également pour but le maintien de la diversité génétique des vignes et donc de la complexité des vins grâce à la sélection massale et aux vignes mères de porte-greffes sur l'île de La Lande.



Le chai furtif

Château Smith Haut Lafitte
33650 Martillac - France
Tél. : +33 (0) 5 57 83 11 22
www.smith-haut-lafitte.com