



CHATEAV
SMITH HAVT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

SMITH HAUT LAFITTE BLANC 2001

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

Rendement : 34 hl/ha, avant sélection du 1er vin

Fermentation barrique : 50% barriques neuves, 50% 1 vin

Elevage sur lies avec bâtonnage régulier pendant 12 mois

A boire entre 2003 et 2013

GAULTMILLAU - 91-94

Les traditionnels arômes de pamplemousse s'accompagnent maintenant de notes de miel du plus bel effet, ce qui lui donne une réelle complexité. La bouche est pleine et dense avec un fond superbe, une longueur et une finale étonnante. Il est parti pour une belle carrière. (juin 2002)

VINIFERA - ****

L'échantillon dégusté montrait un vin un peu refermé, austère, mais dont le corps dense et superbement articulé laissait entrevoir un gros potentiel. (mai 2002)

SMART MONEY

Notes de melon et d'herbe fraîchement coupée au nez. Des saveurs très mûres et une belle texture au palais. Des nuances de pamplemousse et d'ananas ainsi que le type d'acidité et minéralité qui fait que ce vin pourra se boire agréablement tout le long du repas. (avril 2006)

LA REVUE DU VIN DE France *****

Nez intense et d'une superbe maturité de fruit, bouche magnifique, ample, avec beaucoup de croquant de fruit et une grande longueur. (septembre 2003)

WINE ADVOCATE – R.PARKER - 93/100

Ce vin fabuleux, merveilleusement complexe, exhale des senteurs d'herbes, de réglisse, de pêche blanche, de miel et d'agrumes. Moyennement corsé, merveilleux d'équilibre, il évoque en bouche la figue, les agrumes et la fleur blanche. L'ensemble, très étoffé et d'une belle puissance aromatique, ne sacrifie en rien à la pureté ni à l'élégance. Il peut être apprécié dès maintenant et dans les 12 à 15 ans. (juin 2004) P

WEINWISSER - 18/20

Une robe d'un jaune clair brillant. Un nez fin et délicat de pêches blanches, avec de légères notes de fumé et de menthe fraîche. Bouquet fin et parfumé, plutôt élégant. Bien structuré en bouche avec un soupçon de citron vert. Saveurs nettes, pures et rafraîchissantes de pamplemousse et de groseilles à maquereau. Longueur exceptionnelle. Manifestement parfaitement bien vinifié. Il est encore un peu savonneux, mais montre déjà un bon potentiel, avec un fruit solidement ancré. A boire entre 2003 et 2010. (avril 2002)



CHATEAV
SMITH HAVT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

BETTANE & DESSEAUVÉ – RVF - 9/10

C'est incontestablement la réussite la plus probante du cru en blanc depuis sa reprise en main : le nez se montre extrêmement noble, avec ses nuances de fleurs, de citronnelle, de menthe, de pamplemousse. Cette merveilleuse finesse aromatique se révèle aussi dans une bouche splendide, marquée par un grain de texture remarquable et une allonge superbe. Quel style ! (mai 2002)

STEPHEN TANZER - 89-92/100

Arômes vifs de chèvre-feuille, citron vert et gingembre. Goût pénétrant dominé par le fruit avec des notes intenses d'écorce d'orange. Presque trop dur aujourd'hui, ce vin a néanmoins l'étoffe de se bonifier en vieillissant. Fin de bouche très longue avec beaucoup de fruit. Confirme l'extraordinaire réussite et qualité du cépage Sauvignon en 2001. (avril 2002)

WEINWIRTSCHAFT - **(*)**

Vin généreux, bouquet aromatique légèrement fruité, savoureux, beaucoup de sève et d'arôme, typé, structure

EN RESERVE

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

Après un hiver doux et humide, le débourrement s'est produit classiquement la dernière semaine du mois de mars. La fraîcheur du mois d'avril a considérablement ralenti le départ de la végétation et la croissance végétative a été réduite pendant ce mois-ci. Les très faibles températures de la fin avril nous ont fait craindre quelques gelées de printemps, évitées fort heureusement. Pendant les mois de mai et juin, chauds et ensoleillés, la végétation a repris une pousse active, rattrapant en partie le retard, nous menant à une floraison retardée d'une semaine par rapport au millésime 2000. Celle-ci fut belle et homogène dans une atmosphère chaude et ensoleillée.

Août a été très chaud et sec, surtout en fin de mois, offrant de bonnes conditions pour la véraison homogène et rapide. Nous avons observé durant cette période une bonne dynamique de maturité aussi bien en blanc qu'en rouge. Les vendanges de blanc, dans notre démarche de recherche d'une plus grande maturité, ont été décalées d'une semaine par rapport à l'an passé.

Les premiers sauvignons blancs ont été ramassés le 7 septembre 2001, et la récolte des blancs s'est terminée le 21 septembre 2001. Plusieurs tries ont été nécessaires pour obtenir les maturités recherchées ; ainsi la moyenne des sauvignons atteint quasiment 13°. Les acidités sont bonnes, variant autour de 5g/l selon les origines parcellaires.

Les fermentations en barriques (50 % de barriques neuves) se sont bien passées. L'élevage sur lie et le bâtonnage hebdomadaire renforce le gras et l'onctuosité de ces vins très racés.

Les vins sont ainsi équilibrés, pleins, charnus, riches. Nous pouvons noter des arômes de fruits mûrs (pêche, abricot), d'agrumes et des notes légèrement muscatées et anisées. L'attaque en bouche est équilibrée. Commentaires de Fabien Teitgen, directeur technique du Château Smith Haut Lafitte