



CHATEAV
SMITH HAUT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

SMITH HAUT LAFITTE BLANC 2002

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

Rendement : 25 hl/ha, avant sélection du 1^{er} vin

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

Eleavage sur lies avec bâtonnage régulier pendant 12 mois

DECANTER - ****

(Pâle, encore un peu trouble. Un nez fin de Sauvignon (notes de pamplemousse), une richesse et un côté épicé dus aux baies très mûres, et une utilisation judicieuse du bois donnent à ce vin profondeur, fruit et longueur. Très bon. A boire entre 2006 et 2015. (avril 2003)

REVUE DU VIN DE France - ****

Le volume en bouche des dégustations primeurs se confirme après mise en bouteille. Un blanc généreux, riche et gras, au boisé plus discret et fin que les millésimes précédents. Beau style alliant volupté et finesse. (Septembre 05)

INTERNATIONAL WINE CELLAR – S. TANZER - 87-90/100 (avril 2003)

ALLES UBER WEIN - 87-90/100 (mai 2003)

LE POINT - 17/20

Nez complexe ; floral, pomme verte, tilleul, bouche droite, bien équilibrée entre acidité et gras, fruits de la passion, long. Classe. O = 2006 – G = 8 ans. (mai 2003)

WEIN WISSER - 18/20

Couleur jaune moyenne. Bouquet de rêve, épanoui, pêche cuite, un soupçon d'abricot, vanille tendre, une plénitude quasiment bourguignonne. Au palais crémeux et poivré à la fois, fruité très intensif, une longueur impressionnante, une touche de rhubarbe et de groseille à maquereaux, large palette d'arômes fruités allant de la fraîcheur de notes végétales à la douceur exotique. Un vin absolument fantastique qui fait partie des leaders de l'appellation. A boire entre 2004 et 2012. (mai 2003)

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

Les vendanges ont été décalées et le 1^{er} jour fut le 12/09/02.

Elles se sont déroulées en plusieurs tries sur l'ensemble des vignes de Smith Haut Lafitte.

Nous vendangeons en plusieurs passages, en laissant les grappes restantes atteindre leur maturité optimale.

Le 18/09/02 nous avons ramassé la vieille vigne de sauvignon blanc de Smith Haut Lafitte.

Les fermentations en blanc, surtout les sauvignons blancs vieilles vignes et les sauvignons gris ont eu des cinétiques assez calmes. La palme revient au lot de sauvignon gris qui a terminé ses fermentations le 3 décembre, c'est à dire 9 semaines après la récolte.



CHATEAV
SMITH HAVT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

Ces fermentations lentes ont favorisé le gras, la suavité de ces vins.

Cette année va se caractériser par 2 grands éléments :

- une certaine acidité liée aux conditions climatiques
- un gras et une densité du vin liés aux faibles rendements et aux fermentations lentes.

Les vins blancs de Smith Haut Lafitte en 2002 vont ainsi allier puissance, gras et densité à une acidité naturelle dans un bel équilibre.

D'un point de vue aromatique, nous retrouvons des notes florales, d'agrumes, de fruits jaunes auxquelles s'associe une légère note de badiane vanillée.

Le début du mois de septembre a été très ensoleillé et un vent d'est et de nord-est a permis de sécher nos raisins donnant ainsi tout son sens à l'effeuillage effectué pour favoriser la maturation.

Les contrôles de maturité effectués mettent bien en évidence l'évolution de la maturité des sauvignons blancs :

	DEGRE ALCOOLIQUE	ACIDITE TOTALE
30/08/02	11,8	6,8
04/09/02	12,8	6,2
12/09/02	13,3	5,0

Bon état de maturation en sucres avec une bonne acidité