



CHATEAV
SMITH HAVT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

SMITH HAUT LAFITTE BLANC 2003

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

Elevage sur lies avec bâtonnage régulier pendant 12 mois

PETER HELLMAN – NEW YORK SUN

Une note épicée inhabituelle s'est immédiatement dégagée du verre lorsque j'ai goûté ce vin vif. « C'est l'arme secrète de mon époux – une touche de sauvignon gris », s'exclame Florence Cathiard, copropriétaire. Il est effectivement rare que l'on ajoute du sauvignon gris aux cépages blancs classiques tels que le sauvignon et le sémillon. En réalité, c'est même exceptionnel. Le sauvignon gris ne figure même pas dans le « Livre des Cépages » de Jancis Robinson. Pourtant, il donne une certaine patine à la sensation délicate et fraîche de ce vin, agréable à siroter, mais suffisamment riche pour accompagner une bonne bouillabaisse. (février 2006)

ROBERT PARKER- WINE ADVOCATE - 92-94

LA REVUE DU VIN DE France - **(*)**

LES CARNETS DE DEGUSTATION - 8.5/ 9

S. SPURRIER – DECANter - ****

STEPHEN TANZER - 89-91

RENE GABRIEL - 19

JO GRYN – PRESSE BELGE - 17

J.DUPONT- LE POINT - 15.5



CHATEAV
SMITH HAVT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

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

Les conditions climatiques de l'année 2003 ont entraîné un cycle végétatif très précoce (débourrement avancé de trois semaines) qui a perduré toute l'année et conduit à des vendanges de sauvignon blanc exceptionnellement précoces au 13 août 2003 (le début des vendanges l'an passé était le 4 septembre 2002).

La canicule et la sécheresse nous ont permis d'être extrêmement organique à la vigne. Ainsi, nous avons récolté des raisins très mûrs et parfaitement sains. La récolte s'est poursuivie avec les sauvignons gris pour enfin terminer le 2 Septembre par les sémillons.

La qualité des raisins était superbe avec des degrés autour de 13%vol. Les acidités étaient faibles sur les moûts. Cependant, après fermentation nous retrouvons des vins équilibrés avec des acidités satisfaisantes. Les premières dégustations nous révèlent un Smith Haut Lafitte blanc 2003 caractérisé par une bonne densité et un superbe gras équilibré. Il se caractérise aussi par une aromaticité expressive où se mêlent des notes de pêche, d'abricot, de pamplemousse, de fleur blanche et de vanille.