



CHATEAV
SMITH HAUT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

SMITH HAUT LAFITTE BLANC 2004

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

Rendement : 36 hl/ha, avant sélection du 1er vin

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

Elevage sur lies avec bâtonnage régulier pendant 12 mois

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

Dense et ample en bouche, belle matière, du gras, riche et plein, milieu de bouche très gras et suave, boisé, un peu racoleur, mais avec une grande matière. Très grande réussite

GAULTMILLAU - 92/100

WINE SPECTATOR - 92-94/100

Vin bien charpenté et puissant avec une belle structure. Beaucoup de corps avec un fruité subtil où se mêlent la pomme, le miel, et l'écorce de citron. Une acidité rafraîchissante donne un sacré fil conducteur à ce vin blanc encore très, très jeune. Encore mieux que le 2001.

STEPHEN TANZER - 91-92

Bonne couleur pâle. Fort arôme d'ananas avec parfums de menthe, de musc, et de chèvrefeuille. Doux, compact, et juteux en bouche avec une excellente concentration fruitée. A la fois succulent et crémeux, avec un caractère de fruit frais croquant soutenu par une acidité qui allonge la fin de bouche. Un excellent millésime.

DECANTER - ****

Gras, long et finement aromatique. Nez mûr d'agrumes avec un boisé vanillé bien intégré. Souple, très fruité et frais au palais. Finale persistante.

WEINWISSER - 19/20

JANCIS ROBINSON - 17.5/20

Nez sauvignonné pointu avec une minéralité tout à fait intéressante. Beau volume et fruit à l'attaque avec une palette aromatique très large. La contribution du Sémillon est assez bénéfique, ajoutant du gras et une présence alcoolique très marquée. Un vin sérieux, assurément digne d'intérêt.



CHATEAV
SMITH HAVT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

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

Après un démarrage en douceur de la récolte des blancs le 8 septembre 2004 avec quelques tries, nous avons patienté une douzaine de jours pour atteindre une pleine maturité sur les vieilles parcelles de sauvignon blanc que nous avons récoltées entre le 20 septembre et le 27 septembre.

La bonne acidité (conséquence d'un été tempéré), associée à une bonne maturité, a conduit à des moûts aromatiques, riches, concentrés et équilibrés. Les fermentations ont alors produit des vins bien équilibrés : riches et acides (13.5% vol. et 4-4.5 en acidité totale).

Ces vins, après fermentations, avaient tendance à se refermer sur leur matière. Grâce au bâtonnage, à l'élevage sur lies puis au froid de ce mois de mars, les vins ont retrouvé un équilibre et une bonne ouverture aromatique.

Le vin Smith Haut Lafitte blanc 2004 exprime alors un nez complexe, mêlant des notes d'agrumes, de fruits à chair blanche, de fruits secs, de badiane, de vanille. Sa bouche est riche, puissante, et très structurée, mais aussi fraîche et équilibrée par son acidité. La bouche, très précise, est longue, laissant une très grande persistance aromatique où l'on retrouve les agrumes, la pêche blanche, la vanille, la brioche.