



**CHATEAV**  
**SMITH HAUT LAFITTE**  
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

**SMITH HAUT LAFITTE BLANC 2006**

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

**Age moyen des vignes** : 36 ans

**Rendement** : 30 hl/ha, avant sélection des deux vins : Château Smith Haut Lafitte et Les Hauts de Smith

**Fermentation en barrique** : 50% barriques neuves de notre tonnellerie intégrée, 50% 1 vin

**Elevage** sur lies avec bâtonnage régulier pendant 12 mois

**Robert PARKER – WINE ADVOCATE - 93-95**

**Jancis ROBINSON - 17**

Drink 2009-15

**James SUCKLING - WINE SPECTATOR - 92-94**

Rich, round and layered, with good acidity, but also lots of ripe fruit, from honey to pineapple.

**Steve TANZER – INTERNATIONAL WINE CELLAR - 90-93**

Bright, pale yellow. Musky aromas of yellow plum, ginger and quinine, with a light resinous nuance. Fat, broad and sweet, but with lovely acidity and lift to leaven its plump, mouth filling richness(...) but this highly complex wine boasts terrific verve and finishes with real grip and length. The 2005, which I rated 91 points in March, is fuller and more exotic but this may ultimately offer a better combination of power and freshness.

**Neal MARTIN – The WINE JOURNAL - 91-93**

Tasted in London. A lovely, coconut tinged nose with a touch of cut lime and green apple is followed by an intense, apple-flavoured palate with zesty acidity, judicious use of new oak and a crisp, persistent finish. Superb.

**WEINWISSER - 20**

**RVF - 16-17**

Classique, il possède une gourmandise de bouche, avec de la fraîcheur et une bonne allonge. Complet, très équilibré.

**BETTANE ET DESSAUVE - 17.5**

Merveilleuse onctuosité, grande richesse aromatique, grande longueur, le Cru a trouvé désormais un style propre capable de plaire à tous, de l'amateur au professionnel le plus blasé !

**Jean-Marc QUARIN - 16.5**

Quel vin ! Jamais je ne l'ai vu avec un nez aussi fin. Très pur, il offre des nuances de citron et de truffe. Superbe entrée en bouche, puis le vin se développe ample et complexe sur un goût très pur. Suave,



**CHATEAU**  
**SMITH HAUT LAFITTE**  
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

fondant, il évolue sans cesse caressant sur des nuances de fruits blancs et un très bel équilibre. Finale riche, grasse et finement citronnée, réglissée, et truffée. (avril 2007)

J-C ESTEVE - 17

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

Les très nombreuses petites façons viticoles, la limitation de la charge, la patience lors des vendanges, ont donné concentration, gras et puissance au vin, qui s'équilibre parfaitement avec l'acidité élevée de ce millésime au mois d'août capricieux : un grand Smith haut Lafitte blanc 2006.