



CHATEAV
SMITH HAUT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

SMITH HAUT LAFITTE BLANC 2009

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

Age moyen des vignes : 38 ans

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

Pressurage inerté (sans oxygène) afin de préserver tout le potentiel aromatique des raisins blancs.

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

Eleavage sur lies avec bâtonnage régulier pendant 12 mois

Ce millésime 2009 se caractérise par de belles conditions climatiques estivales et automnales (belles journées chaudes et nuits fraîches) qui ont permis un bon développement de la vigne puis une bonne maturation des raisins. La somme des températures se rapproche de 2005 ; le régime hydrique de 2000... bref une convergence d'éléments climatiques très favorables à la réalisation d'un grand millésime.

Notre approche délicate de la viticulture, le maintien d'une zone d'ombre au dessus des grappes par la suppression des entrecoeurs pour les blancs, trouvent toute son efficacité dans ce type d'année préservant les raisins de trop forte chaleur tout en assurant une bonne aération des grappes et donc un bon état sanitaire: les raisins sont sains, mûrs, aromatiques et complexes.

Les vendanges de blancs ont débuté avec les Sauvignons Blancs le 7 septembre (bon degré potentiel env 13.5%, acidités correctes pH 3.3). Nous avons fractionné la récolte par tries successives, par partie de parcelle guidé par les images satellite d'oenviwe: nous gagnons encore en précision. Nous n'avons vendangé que les matins, à la fraîche pour préserver le potentiel qualitatif de nos raisins blancs. Nous avons fini la récolte des blancs le 23 septembre 2009 avec de jolis Sémillons.

Smith Haut Lafitte blanc 2009 a une belle couleur jaune brillante. Son premier nez est délicat avec des notes florales douces. A l'agitation le potentiel aromatique explose avec des notes de fruit jaunes (pêche de vigne, abricot), de brioche, de fleurs (chèvrefeuilles, genets..), et une petite touche de silex.

La bouche est tout d'abord franche puis grasse et puissante (assurément un vin de repas). Puis celle-ci s'allonge en révélant tout son potentiel aromatique où se mêlent fruits jaunes (mangue, abricot, ananas confit) fleurs (pétale de rose), épices douces, pierre à fusil. La longue finale est aromatique et onctueuse pour ce vin riche et savoureux.

Commentaire Robert Parker 98 points

« Smith Haut Lafitte réalise un sans-faute avec son Pessac-Léognan rouge et effleure la perfection avec son Graves blanc. Certainement le meilleur vin blanc que le Château ait produit depuis que les propriétaires, Mme et M Cathiard, ont acquis la propriété en 1990, ce vin révèle une expression aromatique sensationnelle d'agrumes soyeux, de melon sucré avec une pointe de pamplemousse, de zeste de citron et de peau d'orange. Il présente une attaque et un milieu de bouche d'une réelle opulence (dominée par des notes de pamplemousse), une fantastique acidité et une grande longueur. A boire dans les 15 à 20 prochaines années. Extraordinaire ! »