



CHATEAV
SMITH HAVT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

SMITH HAUT LAFITTE ROUGE 2000

Les Conditions climatiques : La climatologie de ce millésime 2000 nous a réservé un grand nombre de surprises comme cette tempête dévastatrice de décembre 99, qui, fort heureusement, à épargné nos vignes et chais, ou comme cette fabuleuse arrière saison qui nous a fait mûrir de très grands raisins. Le climat de cette année se caractérise donc par une alternance de périodes radicalement différentes et opposées. En effet, se juxtaposent des périodes fraîches avec des périodes chaudes et sèches (particulièrement en août, avec une moyenne des températures supérieure à celle des 25 dernières années). Ces variations climatiques ont fortement influencés le développement de la vigne. Quant à la floraison, elle s'est déroulée de façon homogène, avec une semaine de retard sur nos observations moyennes. Des conditions climatiques exceptionnelles pour les vendanges nous ont permis d'attendre la maturité optimale pour chaque parcelle. Après une fin d'été chaude et sèche, les vendanges ont débuté dès le 5 septembre sur nos 11 hectares de blanc.

Rendement : 32 hl/ha, avant sélection du 1er vin.

Assemblage : 50% cabernet sauvignon / 45% merlot / 5% cabernet franc

Vinification : traditionnelle, à 28°- 32°C

Elelage 18 mois en barriques (80% de bois neuf), produites dans la tonnellerie du château.

A boire entre 2005 et le milieu du XXIème siècle.

GRAND JURY EUROPEEN - (avril 2001)

Dégustation à l'aveugle : **** pour Smith Haut Lafitte rouge 2000

S. TANZER - INTERNATIONAL WINE CELLAR - 90-93

Intense robe rubis qui s'étend jusqu'au bord. Nez de framboise et de violette, avec un boisé fumé et goudronné. Très dense et moelleux au palais ; regorge d'arômes floraux et de fruits noirs. Vin puissant avec de la mâche, mais doté d'un excellent équilibre et de beaucoup de pureté. La densité de la matière parvient à atténuer la puissance des tanins. (mai 2001)

LE TASTEVIN – Québec - **(*)**

Probablement la plus grande réussite depuis l'arrivée du dynamique couple Cathiard en 1990. Robe noire au disque violet. Nez d'une très grande profondeur et d'un profil aromatique enivrant. Un vin très extrait, phénoménal, puissant, dense et compact tout en conservant la race et la distinction caractéristiques de son terroir. Un moelleux imposant se cache à l'arrière-scène et lui assurera une grande plénitude à son apogée, prévue en 2015. (automne 2001)

THE WINE ENTHUSIAST - 93/100

M. et Mme Cathiard ont produit un vin distingué et généreux avec beaucoup de fruit. Il réussit à concilier un style moderne et riche avec une légèreté et une fraîcheur fruitée qui rendent ce vin immédiatement attractif. (juin 2003)



CHATEAV
SMITH HAVT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

THE WINE ADVOCATE–R. PARKER - 94/100

Ce vin sensationnel, qui s'impose sans conteste comme la plus belle réussite à ce jour de la propriété, s'annonce par un pourpre opaque et par des senteurs de tabac, de camphre, de graphite, de crème de cassis et de réglisse. Ce bouquet prélude à un ensemble corsé et concentré, qui se développe en bouche par paliers, révélant, outre une grande puissance aromatique, une faible acidité. La finale, persistante, recèle des tanins mûrs, très abondants, mais parfaitement fondus. Modèle d'équilibre et de finesse, ce vin allie magnifiquement puissance et pureté aromatique. Bravo! A boire entre 2008 et 2025. (avril 2003)

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

Robe grenat moyennement dense. Nez discret, boisé. Bouche équilibrée, chair et tanins granuleux, fruit fumé fin. Bonne finale fraîche avec un peu de vivacité, longueur élégante. C'est assurément le millésime le plus élégant et complet de Smith Haut Lafitte depuis sa reprise en main. (mai 2001)

J. PERRIN (Suisse) - VINIFERA - ****

Belle robe soutenue. Le nez révèle à la fois une densité de fruit exemplaire et une minéralité accomplie sur des notes fumées très subtiles. On ne retrouve pas tout à fait cette impression en entrée

EN RESERVE

Vendanges 2000 : On retiendra de ces vendanges 2000 une matière première incroyable, ramassée dans des conditions climatiques idéales, permettant de choisir réellement la date de ramassage en fonction de la maturité voulue, sans se soucier de l'état sanitaire ou des intempéries. Le vignoble de rouge a profité d'un mois de septembre exceptionnel, sans précipitation. L'état sanitaire rarissime, nous permet d'espérer un très grand millésime. Les merlots ont été rentrés à partir du mardi 26 septembre, ils présentaient des peaux épaisses et des tannins très mûrs. La récolte des cabernets sauvignons a duré du 6 au 12 octobre. Bref nous n'avons jamais rencontré ces conditions en 10 ans au Château Smith Haut Lafitte.

Un nouveau cuvier en accord avec nos nouvelles exigences : Facilitées par de nouveaux outils de vinification, les sélections d'assemblages nous permettent d'élaborer un vin puissant, structuré et onctueux en même temps sans perdre l'élégance liée à son terroir..Le nouveau cuvier, aménagé l'été dernier avec ses foudres en bois de petit volume se prête tout à fait à nos nouvelles exigences, Il multiplie les lots vinifiés et accroît les possibilités de sélection. Ces cuves de petite taille (80 hectolitres) sont beaucoup mieux adaptées à une extraction douce, en profondeur, des polyphénols. (mai 2001)

R. PARKER- THE WINE ADVOCATE - 92-94

Le 2000 de Smith Haut Lafitte constitue la plus belle réussite des Cathiard ces dix dernières années. Comme toujours, ce vin se distingue par son caractère racé, ainsi que par son intensité aromatique. Il doit sa distinction à la manière dont il allie équilibre et complexité, sans trahir la moindre lourdeur. D'un pourpre-opaque, le 2000 présente des arômes merveilleusement structurés de fruits noirs nuancés de fumé, de graphite, de minéral et de charbon. Profond et moyennement corsé, d'une précision et d'une pureté extraordinaires, il est étayé par des tannins doux et d'une faible acidité. Sa finale, intense, est concentrée. Quel vin magnifique! AM 2002-2025. (avril 2001)