



CHATEAV
SMITH HAUT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

SMITH HAUT LAFITTE ROUGE 2001

Rendement : 32 hl/ha, avant sélection du premier vin

Assemblage : 50 % cabernet sauvignon / 40 % merlot / 10 % cabernet franc

Vinification traditionnelle : 28°-32°C

Élevage 18 mois en barrique (80% bois neuf), fermentation malolactique en barrique, puis élevage sur lies associé à des bâtonnages.

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

Nez d'une étonnante maturité, bouche opulente. Finale racée. (septembre 2003)

R. PARKER – THE WINE ADVOCATE - 92/100

Véritable merveille, le 2001 de Smith Haut Lafitte est impressionnant de puissance aromatique. Il évoque au nez la mûre, les fleurs printanières, la groseille, le graphite et le chêne neuf. Moyennement corsé et modérément massif, il exprime avec élégance un très généreux fruité doux. Bien qu'il n'ait pas l'ampleur ni la puissance du 2000, ce vin complexe, mais harmonieux, se distingue par sa précision et sa délicatesse d'excellent aloi. Daniel et Florence Cathiard, les maîtres des lieux, le comparent en qualité au 2000, et il se pourrait bien qu'ils aient raison, si l'on en juge par sa grande fraîcheur, la pureté et la complexité » de l'ensemble. Quoi qu'il en soit, compte tenu de la différence de prix entre les deux millésimes, le 2001 fait figure d'excellente affaire. A maturité entre 2006 et 2015. (avril 2003)

STEPHEN TANZER - 90-92/100 (avril 2003)

BETTANE & DESSEAUVE – RVF - 8,5/10

Ce vin à la couleur profonde séduit par la précision de ses arômes de fruits rouges et son boisé parfait. En bouche, la palette dévoile des notes épicées et le vin se développe en profondeur, avec des tanins affirmés mais suaves, avec une acidité présente et une longueur racée et profonde. Une réussite incontestable qui s'affirmera avec la garde. (mai 2002)

WEINWIRTSCHAFT - ****

Marqué par des arômes généreux de bois frais, de nez droit, légèrement fruité, très bonne attaque, profond, tannins structurés et épicés, un très bon potentiel. (mai 2002)

GAULTMILLAU - 89-92

Les fruits rouges et noirs se mêlent au nez de ce vin à l'attaque souple et ample, élaboré avec soin, bien structuré sur des tannins bien polis. Bon rapport qualité/prix. (juin 2002)

VINIFERA - ****

Minéral et épicé au nez, il témoigne d'une parfaite articulation des saveurs, sur un corps droit, ferme, et d'une belle longueur. Une réussite. (mai 2002)



CHATEAV
SMITH HAVT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

L'AMATEUR DE BORDEAUX

Beaucoup de finesse ici. Le nez intense exhale des arômes de mûre, sur un fond boisé délicat. En bouche, on trouve de la chair et de la rondeur. Bel ensemble. (juin 2002)

EN RESERVE

STEPHEN TANZER - 89-92/100

(...) Robe rubis d'intensité moyenne. Bouquet de prune, raisins de Corinthe, tabac, goudron et réglisse. Direct, frais, et concentré en bouche, avec des saveurs de fruits rouges et noirs bien intégrées. Un beau mélange de cabernet fruité et de merlot avec un goût de réglisse. Très mûr, mais sans lourdeur. Moelleux et concentré, avec une extraction bien maîtrisée. Finale longue et subtile. (avril 2002)

R. PARKER – THE WINE ADVOCATE - 90-92

Le 2001 est une autre merveille que propose cette propriété, qui s'est nettement améliorée sous la houlette de la famille Cathiard, depuis son rachat en 1990. Libérant un bouquet impressionnant et parfumé aux notes de mûre, de fleurs printanières, de groseille, de graphite et de chêne neuf, ce vin moyennement corsé et modérément massif s'exprime avec élégance, révélant un fruité aussi doux que généreux. Bien qu'il n'ait pas la puissance, ni l'ampleur du 2000, il se distingue par sa complexité et son caractère harmonieux, ainsi que par sa délicatesse et sa précision. Florence Cathiard considère qu'il est aussi bon que le 2000. Il s'agit certainement d'un vin d'une fraîcheur et d'une complexité exceptionnelles. A maturité entre 2006 et 2015. (avril 2002)

Après un hiver doux et humide, le débourrement s'est produit classiquement la dernière semaine du mois de mars. La fraîcheur du mois d'avril a considérablement ralenti le départ de la végétation et la croissance végétative a été réduite pendant ce mois-ci. Les très faibles températures de la fin avril nous ont fait craindre quelques gelées de printemps, évitées fort heureusement. Pendant les mois de mai et juin, chauds et ensoleillés, la végétation a repris une pousse active, rattrapant en partie le retard, nous menant à une floraison retardée d'une semaine par rapport au millésime 2000. Celle-ci fut belle et homogène dans une atmosphère chaude et ensoleillée. La période sèche qui a suivi a conduit à la formation de baies de petite taille (surtout en merlot), phénomène très qualitatif pour les vins rouges. Août a été très chaud et sec, surtout en fin de mois, offrant de bonnes conditions pour la véraison homogène et rapide.

Nous avons observé durant cette période une bonne dynamique de maturité aussi bien en blanc qu'en rouge. Les vendanges de rouge ont débuté le 25 septembre par les jeunes vignes de merlot dont les raisins étaient très mûrs, avec déjà des arômes de fruits rouges confits. Le bon état sanitaire, ainsi que l'évolution positive de la maturité phénolique de nos vieilles vignes de merlot de Smith Haut Lafitte, nous ont conduit à ne les vendanger que début octobre à des degrés potentiels très élevés (la cuve la plus sucrée affichait un degré potentiel supérieur à 14,5%). La peau de ceux-ci était douce avec des tannins déjà fondus.



CHATEAV
SMITH HAVT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

Dès l'encuvage, les jus se sont colorés très vite, donnant des vins dont la couleur rouge sombre est très soutenue. Les fermentations se sont déroulées naturellement et dans de bonnes conditions permettant ainsi une extraction douce et qualitative des polyphénols et révélant des vins concentrés, denses, avec des tannins fins et serrés. La récolte des cabernets francs et sauvignons a débuté le 6 octobre, les raisins étaient également très sucrés avec de bonnes acidités. Ceux-ci ont abouti à des vins structurés, sans agressivité, très longs et élégants s'ouvrant sur des arômes de fruit rouge frais, de réglisse, de fleur. Le nez est déjà expressif sur un panel de fruits rouges et surtout de fruit noir, de réglisse, de fumé. La bouche est équilibrée, concentrée, dense et d'une grande longueur ; la structure tannique soutient la matière d'un bel ensemble homogène. On retrouve en bouche des arômes de fruits noirs, de réglisse, de fumé, de minéral et d'anis.

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