



CHATEAV
SMITH HAUT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

SMITH HAUT LAFITTE ROUGE 2004

Rendement : 39 hl/ha, avant sélection des 3 vins : Smith Haut Lafitte, les Hauts de Smith et les Hauts de Maujan

Assemblage : 55 % cabernet sauvignon / 34 % merlot / 10 % cabernet franc / 1% petit verdot

Vinification cuve bois : 28-30°C

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

Les conditions de maturation des mois d'août, septembre et octobre (température chaude sans excès) ont entraîné une maturation caractérisée par :

- une maturation lente (très favorable à l'aromaticité des raisins)
- des conditions limites ne permettant une maturation complète que sur des vignes peu chargées.

L'ensemble de ces paramètres expliquent un fort potentiel qualitatif du raisin à Smith Haut Lafitte associant

- maturité technologique
- maturité phénolique
- fraîcheur aromatique

WINE ADVOCATE - 91-93/100

Encore un bel effort de ce domaine de Pessac-Léognan impeccablement tenu. Ce 2004 a une robe rubis/violet dense et un nez élégant de pierre broyée, cassis, vanille et graphite. Corps moyen avec un certain poids en bouche. Texture tannique qui se dévoile par couches successives. Belle pureté, excellente harmonie. Devrait bien évoluer sur 15 ans et plus.

LA REVUE DU VIN DE France - ****

Souple, une belle texture suave en milieu de bouche grâce à une belle maturité du raisin qui lui donne du gras. Un vin ample et généreux qui prendra de la longueur à l'élevage.

STEPHEN TANZER - 89-92

Bonne couleur d'un rubis profond. Arômes de fruits noirs croquants, café, moka, graphite et menthol avec des nuances de gibier et un boisé plutôt sexy. Somptueux et concentré à l'attaque, ce vin prend de l'ampleur puis montre un côté très sec en milieu de bouche, avec des saveurs de framboise noire, de réglisse, et un goût de chêne un peu sucré. L'aspect torréfié de ce vin rajoute de la complexité plutôt que de dominer le fruit. Bien en chair pour un 2004. Une très belle réussite pour un Graves de Léognan.

WINE SPECTATOR - 89-91/100

Bien équilibré pour le millésime avec du fruit mûr, des tannins raffinés et une jolie finale où l'on retrouve la prune et le chêne légèrement chauffé. Bien fait. Un vin élevé naturellement et non hypertrophié artificiellement.



CHATEAV
SMITH HAVT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

DECANTER - ****

Le boisé vanillé (vanille fine) était un peu envahissant à la dégustation, mais ce vin a un bon potentiel. Riche, avec des goûts de fruits noirs bien extraits. Concentré en milieu de bouche avec des tannins mûrs et élégants. Appétissant.

WEINWISSER - 18/20

JANCIS ROBINSON - 17/20

Intéressant, très avenant, évolué, évidemment influencé par son élevage en barrique. Extraordinairement souple pour un 2004 à ce stade. Il donne beaucoup de plaisir en ce moment – il y a bien des tannins, mais pas d'intensité fruitée très marquée en milieu de bouche. Délicieux à boire à moyen terme.

VINIFERA – Jacques Perrin - 90-92

VINUM - 17/20

Commentaires de Fabien Teitgen, directeur technique :

Après un hiver frais et humide, la vigne a débourré classiquement fin mars, début avril. Dès le départ en végétation, nous avons constaté la présence de nombreuses inflorescences sur les pousses, jusqu'à 3 inflorescences par pousse sur les jeunes vignes (ceci est assez rare, ce nombre dépasse rarement 2).

Cette importante production d'inflorescences est liée à trois paramètres principaux :

- 2 années de faible production en 2002 et 2003
- un stress lié aux conditions climatiques de 2003 qui a entraîné une réaction de la plante
- une très bonne initiation florale. Celle-ci se déroule lors de la floraison de l'année précédente et les conditions de floraison 2003 étant très favorables, l'initiation florale de 2004 a été très positive.

Ceci a conféré à la vigne un fort potentiel de production qui s'est confirmé par une floraison rapide et une faible coulure. Par une maîtrise sévère de la charge lors de la taille et par quelques opérations de vendanges vertes sur les jeunes vignes, nous avons limité fortement ce potentiel de production en rouge comme en blanc. Les conditions climatiques chaudes et sèches de juin et juillet ont été favorables à une bonne floraison et nouaison.