



CHATEAV
SMITH HAVT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

SMITH HAUT LAFITTE ROUGE 2005

Rendement : 30 hl/ha, avant sélection des 3 vins : Smith Haut Lafitte, les Hauts de Smith et les Hauts de Maujan

Assemblage : 64 % cabernet sauvignon / 30 % merlot / 5 % cabernet franc / 1% petit verdot

Vinification en baies entières avec pigeage en cuve bois : 28-30°C

Elevage 18 mois en barrique (80% bois neuf, de notre tonnellerie intégrée), élevage sur lies., 1 seul soutirage puis élevage lot par lot.

Age des vignes : 38 ans

R.PARKER- THE WINE ADVOCATE - 93-95/100

Même si cela sonne comme une redite, il s'agit peut-être là du meilleur Smith Haut Lafitte jamais produit. Ce 2005 est tout simplement prodigieux. Il arbore une robe couleur encre bleue-violette, et dégage des arômes doux de graphite, de chocolat blanc, de café et de fruits rouges et noirs. Ce vin est extraordinairement dense au palais, avec beaucoup de tannin, un corps moyen, des goûts fabuleux qui s'enchaînent et une texture séduisante. Cependant, ce vin est aussi délicat et frais grâce à son acidité. Ce Graves vieillira très bien et devrait bien se conserver pendant les 25-30 années à venir. A boire entre 2006-2036. (Dégusté en avril 2005).

WEINWISSER - 19/20

Violet pourpre soutenu. Le bouquet superbe présente des arômes de cerise et de très belles notes de torréfaction : nuances de noix, café torréfié clair, tabac dominicain ; grande complexité. Velouté en bouche, avec des tanins riches d'une grande souplesse, un fruit d'une sucrosité incroyable et pleine de fraîcheur, et une fin de bouche dévoilant les très prometteuses réserves de ce vin. Avec ce grandiose millésime 2005, le rêve que caressait Daniel Cathiard de faire un jour partie des meilleurs de l'Appellation est devenu réalité. 2012-2030 (mai 2006)

DECANTER - 18/20

Riche et moderne avec des notes onctueuses de fruits noirs et de moka. Bouche ample et généreuse avec des tannins puissants et mûrs qui se développent et s'intensifient. Finale ronde et chaude. À boire de 2013 à 2025. (mai 2006)

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

Très serré avec de beaux arômes épicés qui rebondissent en finale : Smith a réalisé en 2005 son plus beau vin depuis 40 ans. (mai 2005)



CHATEAV

SMITH HAUT LAFITTE

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

Commentaires de Fabien Teitgen, directeur technique :

2005 : la prime au couple vieilles vignes / grand terroir

Année sèche mais températures assez fraîches donnant sur grands terroirs des petites baies concentrées avec une bonne acidité pour les vieilles vignes dont les racines plongeaient profondément dans le sol.

L'année 2005 reste dans l'esprit de tous comme une année de grande sécheresse. En effet les cumuls de précipitations du millésime 2005 sont de 480mm, ce qui est très en dessous des moyennes habituelles (ca 800mm)

La vigne sachant s'accommoder de faibles quantités d'eau, cette sécheresse n'a pas posé de problèmes, si ce n'est de faibles volumes de production pour des vignes bien enracinées capables de retrouver la fraîcheur ; c'est ainsi une année où le fabuleux couple vieilles vignes et grand terroir de Smith Haut Lafitte donne toute sa quintessence.

En effet, les vieilles vignes de Smith Haut Lafitte, parce qu'elles ont un enracinement profond et de faibles exigences de croissance végétative, ont su trouver en profondeur la faible quantité d'eau nécessaire

- à leur développement (elles ont d'ailleurs adapté leur physiologie pour limiter les pertes d'eau par évaporation, petites feuilles, peu d'entrecoeur...)
- à la maturation des raisins.

Les grands terrains de Smith Haut Lafitte ont joué totalement leur rôle de régulateur, de tampon indispensable à une lente et continue maturation des raisins en distillant aux racines de la vigne de faible quantité d'eau stockée dans les argiles en profondeur.

Ainsi, au Château Smith Haut Lafitte, les grands terroirs de Graves Günziennes profondes, où les vieilles vignes explorent plusieurs mètres de sol, le résultat est époustoufflant : les vins ont une densité, une classe, une trame, jamais vues à ce jour.

Nous avons débuté le ramassage des vieilles vignes de merlot le 24 septembre 2005. L'état sanitaire était parfait et la maturité optimale. (13 à 13.5% vol. pour des acidités totales de 4 à 4.5 g d'H₂SO₄ après fermentation alcoolique). Nous avons alors patienté quelques jours, dans d'excellentes conditions météorologiques (beau temps sec, avec des nuits froides),

EN RESERVE

LE POINT - 17/20

Floral, tabac, épices douces mêlées aux fruits noirs, la densité en bouche n'est pas contradictoire avec l'élégance, petits tanins ronds et soyeux, vin droit, séveux, sans les petits creux ou les pics de dureté d'autrefois. Le meilleur Smith que nous ayons goûté et sans doute une sorte d'aboutissement pour ceux qui ont réinventé ce cru. Optimum : 2012. Garde : 20 ans. (mai 2006)