CHATEAV
SMITH HAVT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

SMITH HAUT LAFITTE ROUGE 2006

Rendement : 33 hl/ha, avant sélection des 3 vins : Smith Haut Lafitte,
les Hauts de Smith, les Hauts de Maujan et du rosé.
Assemblage : 60 % cabernet sauvignon / 34 % 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

Robert PARKER – WINE ADVOCATE - 93
The brilliant succession of red and white wines that has emerged from Smith-Haut-Lafitte since the early 1990s is attributable to the passion and hard work of perfectionist proprietors Florence and Daniel Cathiard. The beautiful 2006 exhibits aromas and flavors of earth, graphite, sweet cassis, cherries, smoke, and spice. Medium-bodied with admirable concentration, soft tannin, and impressive purity, texture, and length, this powerful wine is built on an elegant framework. Anticipated maturity: 2012-2025.

Jancis ROBINSON - 17
Bright purplish crimson. Lifted, slightly toasty nose backed up by rich, purple fruit flavours. Slightly fizzy on the finish. Well crafted. Pretty dry tannins but no excess of acidity and no green notes. Meaty and well balanced.

DECANTER (Beverley BLANNING MW) - **
Dense, inky colour. Nose oaky, with plums and blackcurrants. Palate has a lovely freshness and some elegance. Good minerality, and well managed oak. Intense, big wine. 2015-27

Steve TANZER – INTERNATIONAL WINE CELLAR - 90-92
Ripe, complex aromas of dark raspberry, tobacco and woodsmoke, complicated by a leesy component. Suave, sweet and fine-grained; in a distinctly plush, gentle style, suggesting a rather soft extraction. Finishes with very smooth, horizontal tannins and subtle persistence. As suave as this is, there's no shortage of underlying power.

Neal MARTIN – The WINE JOURNAL - 91-93
An attractive nose of blackberry, sloes and damson with great definition and lift. Spicy black fruit, just a touch of earthiness with soft, approachable tannins. It builds nicely in the mouth, very harmonious with a touch of espresso on the finish. Very fine. Great potential.

33650 Martillac - Tel. 05 57 83 11 22 - Fax. 05 57 83 11 21 - Mail. smith-haut-lafitte@smith-haut-lafitte.com
SAS D.CATHIARD – N° SIRET : 389 831 579 000 13

CHATEAV
SMITH HAVT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

WEINWISSER - 18

RVF - 16-17
Elégant, avec une bouche au fruit charmeur et riche.

BETTANE ET DESSAUVE - 17
Le vin atteint lui aussi un niveau d'harmonie et de finesse supérieur aux années précédentes, avec une pureté aromatique plus affirmée et des tannins encore plus précis dans leur extraction qui rendent justice à tout le travail fait dans les vignes, particulièrement en matière de respect de l'environnement et du sol.

LE POINT (Jacques DUPONT) - 16.5
Puissant, chêne, fruits noirs, bouche ronde, élégante, bien garnie, réglissée. Très bien travaillé, long. Un peu serré en finale.

J-C ESTEVE - 17.5-18

WEIN GOURMET - 92-93

S. SUTCLIFFE - PLANET V&S
Un nez éblouissant, aromatique et fumé. Un palais fabuleux, plein de pamplemousse et de minéralité. Fascinant. Un vin brillant qui a tout. On est « bouche bée » devant son allure. Septembre 2007

Commentaires de Fabien Teitgen, directeur technique
Pour réussir 2006, il fallait un grand terroir drainant pour résister aux averses et une bonne exposition pour obtenir des maturités précoces, ce qu'offre naturellement Smith Haut Lafitte, ainsi que de faibles charges en grappes sur les ceps, obtenues par de très nombreuses petites façons effectuées tout au long de l'année.

33650 Martillac - Tel. 05 57 83 11 22 - Fax. 05 57 83 11 21 - Mail. smith-haut-lafitte@smith-haut-lafitte.com
SAS D.CATHIARD – N° SIRET : 389 831 579 000 13