



**CHATEAV**  
**SMITH HAUT LAFITTE**  
GRAND CRU CLASSÉ

## SMITH HAUT LAFITTE ROUGE 2009

**Rendement** : 34 hl/ha, avant sélection des 4 vins : Smith Haut Lafitte, les Hauts de Smith, le Petit Haut Lafitte les Hauts de Maujan.

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

**Vinification** en baies entières en petite cuve bois à 28°C, extraction réalisée par des pigeages manuels.

**Elevage** 18 mois en barrique (65% de barriques neuves fabriquées dans notre tonnellerie intégrée), élevage sur lies, 1 seul soutirage puis élevage ajusté pour chaque vin.

**Age des vignes** : 38 ans

### Notes du millésime 2009 sur les SHL:

Robert Parker :	100
Wine Spectator :	95-98
Armin Diel :	95
Bettane & Desseuve :	18.5
Revue du Vin de France :	17-18
Decanter :	18
Le Point :	17.5
Neal Martin :	94-96

### 2009 : un superbe millésime .... Généreux

Les températures du millésime 2009 se rapproche de 2005 et pour les précipitations de 2000. Deux belles références sur ces points cruciaux pour les maturations ! En effet l'été fut relativement sec avec de très belles journées ensoleillées et des nuits fraîches. Les travaux viticoles précis, l'équilibre sol plante, l'enracinement profond des vignes a conduit à un arrêt de croissance au 20 juillet et à une belle et longue maturation des raisins. Nous avons réalisé, par photographie satellite une carte de maturité des raisins pour une nouvelle organisation des vendanges par ramassage de zones homogènes en maturité. Associé à deux nouvelles technologies (éraflage par vibration et tri optique des raisins) nous avons pu optimiser nos extractions et gagner fortement en précision.

Les vendanges ont débuté le 25 septembre avec les jeunes vignes de Merlot pour s'achever le 14 octobre avec les Cabernets Francs. Les premières impressions qualitatives des dégustations de raisins se sont vite confirmées avec des vins noirs, denses avec des expressions aromatiques puissantes, très complexes et élégantes des fruits rouges, de fruits noirs d'épices, d'herbes aromatiques, de cèdre, de réglisse, de girofle, de graphite...

La bouche confirme cette complexité en révélant un vin puissant, riche, généreux avec un bel équilibre et une bonne fraîcheur. Le vin est dense, puissant sans concession aucune avec une finesse, une onctuosité de tanins incroyable et une très belle longueur. On retrouve la complexité aromatique du nez avec un superbe



**CHATEAU**  
**SMITH HAUT LAFITTE**  
GRAND CRU CLASSÉ

bouquet de fruits rouges, des épices (girofle, réglisse, cannelle), des notes de graphite, de pierre à fusil, de la violette...

Smith Haut Lafitte rouge 2009 est une rare combinaison de puissance, de richesse associé à une exceptionnelle élégance et délicatesse des tanins.

**Robert Parker Wine Advocate #199 Février 2012**

Le plus grand vin jamais élaboré par Daniel et Florence Cathiard, le Château Smith Haut Lafitte 2009 révèle une profonde couleur bleu sombre avec un somptueux nez de fleur d'acacia, de réglisse, d'anthracite, de myrtille, de framboise noire, de mine de crayon et d'encens. Ce vin impressionnant, à la texture extraordinairement riche et onctueuse est sans doute le vin le plus intense produit à ce jour, même si le 2000, le 2005 et le 2010 sont presque aussi prodigieux. Une splendide expression de Pessac-Léognan avec des tanins soyeux, laissant apparaître du charme, de la délicatesse et une puissance, une concentration, une profondeur, une richesse considérable. Il devrait évoluer sans aucun effort pour les 30 à 40 prochaines années. Bravo !