

CHATEAU  
SMITH HAÛT LAFITTE  
GRAND CRU CLASSÉ



2022,  
Millésime divin  
*Divine vintage*



IL Y A DES MILLÉSIMES QUI S'IMPOSENT COMME DES MARQUEURS, QUI LAISSENT LEUR TRACE DANS L'HISTOIRE.  
DES DÉFIS SUCCESSIFS - COMME 4 CHEVALIERS DE L'APOCALYPSE- ONT JALONNÉ CETTE ANNÉE 2022.  
SMITH HAUT LAFITTE A SU LES TRAVERSER SANS OMBRAGE GRÂCE À UNE VITICULTURE DE PRÉCISION, UNE AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE, BIODYNAMIQUE ET SURTOUT INTUITIVE.  
CÉLÉBRONS CES VINS MAGIQUES, QUI NE CESSENT DE NOUS ÉBLOUIR.

- I. Au printemps, le débourrement précoce nous a exposés au risque de gel, évité grâce à une lutte active, bien que notre biodiversité faite de hautes haies ait créé quelques zones de froid.
- II. A la mi-juin, nous envoyons avec succès une quinzaine de ballons pour protéger nos vignobles des orages de grêle, qui ont fait rage en Gironde.
- III. Entre juillet et septembre, les feux de forêt dévorent le sud de la Gironde. Fort heureusement pour nous, le sens du vent n'a pas fait parvenir les flammes et la fumée jusque dans nos vignes.
- IV. Cet été, les vagues de chaleur n'ont pas impacté la vigne grâce à la phytothérapie et la biodynamie que nous menons depuis des années, pour favoriser la vie dans les sols et le développement en profondeur des racines.

THERE ARE SOME VINTAGES THAT STAND OUT LIKE MILESTONES, AND LEAVE THEIR MARK ON HISTORY.  
A SERIES OF CHALLENGES, LIKE THE FOUR HORSEMEN OF THE APOCALYPSE, MARKED OUT THE 2022 VINTAGE :  
SMITH HAUT LAFITTE WAS ABLE TO COPE WITH THEM UNHINDERED THROUGH PRECISION VITICULTURE AND ORGANIC,  
BIODYNAMIC AND ABOVE ALL INTUITIVE FARMING.  
LET US CELEBRATE MAGICAL WINES, THAT NEVER CEASE TO AMAZE US.

- I. During the spring, we actively fought to protect our vines from frost, although our biodiversity did result in cold spots.
- II. In mid-June, we successfully released around fifteen balloons to protect our vineyards from the hailstorms.
- III. Between July and September, forest fires devastated the south of the Gironde. Fortunately for us, the wind direction meant that the flames and smoke did not reach our vineyards.
- IV. The summer heatwaves did not affect our vines due to the phytotherapy and biodynamics that we have been practising for years, to encourage soil life and root growth at depth.

## BILAN CLIMATIQUE

- **HIVER** : Sec et froid, pluviométrie moyenne. Débourrement précoce début mars.
- **PRINTEMPS** : Sec et le plus chaud jamais enregistré entraînant une croissance de la vigne et une floraison précoces, rapides et homogènes avec une première adaptation au manque d'eau
- **ETE** : Arrêt de tous les rognages pour augmenter la capacité d'ombrage de la vigne.
- Climat estival chaud et sec, nécessitant l'application de phytothérapie pour limiter le stress. Cela fonctionne bien sur les vignes de plus de 10 ans, et adaptation plus délicate sur les jeunes pieds. Véraison rapide fin Juillet.
- **AUTOMNE** : Chaud et plutôt sec avec quelques pluies salvatrices avant les récoltes.
- Le profil racinaire profond permet le maintien de la fraîcheur.

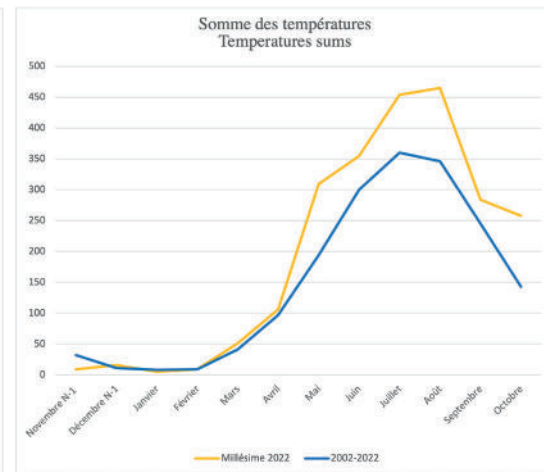
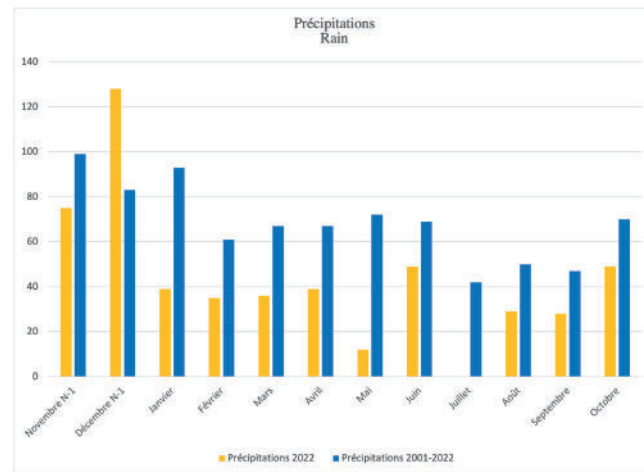
VENDANGES PRECOCES LE 18 AOÛT POUR LES BLANCS  
ET LE 2 SEPTEMBRE POUR LES ROUGES.

## WEATHER REPORT

- **WINTER** : Cold and dry, with average rainfall. Early bud burst at the beginning of March.
- **SPRING**: Dry and the hottest recorded, leading to growth of the vine and an early, rapid and uniform flowering, with a first adaptation to the lack of water.
- **SUMMER** : All trimming was stopped, to increase the shading capacity of the vine. Hot and dry summer weather, requiring the application of phytotherapy to limit stress. This worked well for vines over 10 years old, while young plants found it more difficult to adapt. Rapid véraison at the end of July.
- **AUTUMN** : Hot and above all dry, with some saving rains before the harvest. The deep root profile meant that freshness was maintained.

EARLY HARVEST STARTING AUGUST THE 18<sup>TH</sup> WITH WHITES  
AND 2<sup>ND</sup> OF SEPTEMBER FOR REDS.

## BILAN CLIMATIQUE / WEATHER REPORT



## VENDANGES DE ROUGE

Des petites baies concentrées, aromatiques, tanniques, parfaites.

5 septembre-30 septembre 2022

- Vendanges précoces
- 4 semaines de vendanges : durée classique
- Vitesse de maturation différente selon les terroirs
- Ramassage selon maturité phénolique, lot par lot pour préservation de la fraîcheur des fruits, besoin de réactivité.

*« Ce millésime en rouge s'annonce assez exceptionnel avec des vins mûrs, denses, puissants, aromatiques, complexes avec de belles textures. Les niveaux d'acidité et la fraîcheur sont plutôt surprenants ! »*

Fabien Teitgen - Directeur Technique

## RED HARVEST

Small concentrated berries, aromatic, tannic, perfect.

5 September - 30 September 2022

- Early harvest
- Picking over 4 weeks, the usual duration
- Different rates of ripening depending on the terroir
- Picking according to phenolic ripeness, batch by batch, to preserve the freshness of the fruit, with the need to be responsive.

*“For the reds, this vintage promises to be quite exceptional, with ripe, dense, powerful, aromatic, complex wines with beautiful texture. The levels of acidity and freshness are rather surprising!”*

*Fabien Teitgen - Technical Director*

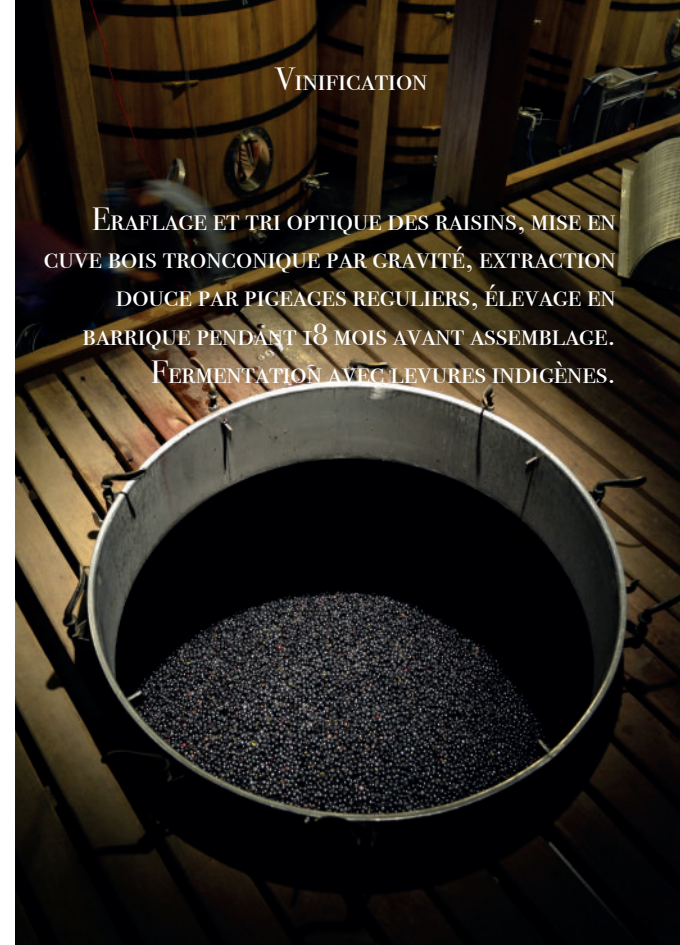
## WINEMAKING

DESTEMMING AND OPTICAL SORTING OF THE GRAPES, FILLING TO WOODEN TRUNCATED-CONE VATS BY GRAVITY, REGULAR PUNCHING DOWN FOR GENTLE EXTRACTION, AGEING IN BARREL FOR 18 MONTHS BEFORE BLENDING.

FERMENTATION WITH INDIGENOUS YEASTS.

## VINIFICATION

ÉRAFLAGE ET TRI OPTIQUE DES RAISINS, MISE EN CUVE BOIS TRONCONIQUE PAR GRAVITÉ, EXTRACTION DOUCE PAR PIGEAGES RÉGULIERS, ÉLEVAGE EN BARRIQUE PENDANT 18 MOIS AVANT ASSEMBLAGE. FERMENTATION AVEC LEVURES INDIGÈNES.



## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

SMITH HAUT LAFITTE ROUGE 2022

*Une année exceptionnelle, de superbes conditions de maturation, des petits raisins concentrés.  
La vigilance et la réactivité au jour le jour, ont permis d'obtenir le parfait équilibre.*

LA ROBE est d'un rouge très sombre, presque noir.

LE PREMIER NEZ est plutôt discret avec des notes de fruits rouges et d'épices. A l'agitation, tout le potentiel du nez se révèle avec des fruits rouges (cerise, framboise), des fruits noirs (mure sauvage, myrtille), des épices (régliasse, zan), des notes de tabac blond, de badiane...Le nez est très joli, complexe et profond apparaissant très typé Graves.

LA BOUCHE est impressionnante tout en restant approachable. Avec d'abord, une attaque large et onctueuse avec une belle énergie, puis un milieu de bouche dense, concentré, avec des tanins ciselés ainsi qu'une texture tout en douceur et enfin une finale très longue.

L'équilibre est incroyable grâce à une maturité profonde, une grande richesse tannique, une belle fraîcheur et également une douceur envoûtante. L'aromatique se confirme sur cette superbe complexité de fruits (mûres, cerise noire), d'épices (bâton de réglisse, bonbon zan, cannelle), de craie, de pierre à fusil, avec des notes plus surprenantes de citron confit et de violette...

UN VIN CONSTRUIT POUR DURER, DÉJÀ TOUT EN SÉDUCTION.

## TASTING NOTES

SMITH HAUT LAFITTE ROUGE 2022

*An exceptional year, superb ripening conditions, small concentrated grapes.  
Vigilance and being responsive from day to day have resulted in perfect balance.*

Very dark, almost black in COLOUR.

Rather discreet on the NOSE to begin, with notes of red fruit and spices. On swirling, the full potential of the nose is revealed, with red fruit (cherry, raspberry), black fruit (wild blackberry, blueberry), spices (liquorice, Zan sweets), notes of light tobacco, star anise... The nose is very attractive, complex and deep, very typical of the Graves.

Impressive on the PALATE, while remaining approachable. It starts with a broad and smooth attack with plenty of energy followed by density and concentration on the mid-palate, with finely crafted tannins and a very soft texture, leading to a very long finish.

The balance is incredible thanks to the deep ripeness, great tannic richness, beautiful freshness and also its seductive softness. The aromatic profile is confirmed with this superb complexity of fruit (blackberry, black cherry), spices (liquorice stick, Zan sweets, cinnamon), chalk, gun flint, along with more surprising notes of candied lemon and violet.

A WINE BUILT TO LAST, BUT ALREADY VERY SEDUCTIVE.

## VENDANGES DE BLANCS

De belles maturités, une fraîcheur aromatique préservée et une grande complexité.

18 août - 2 septembre

- Vendanges précoces sur 16 jours
- Conditions de ramassage adaptées aux températures : vendanges matinales, refroidissement des raisins avant pressurage
- Pressurage direct, lent, et doux
- Ramassage des jeunes vignes en premier, puis vignes plus âgées. Sauvignon gris le 26 août, Sémillon le 2 septembre.
- Vendanges sans précipitations, dans le contrôle
- Les vieilles vignes arrivent à maturation parfaite.

*« La dégustation laisse apparaître des raisins denses, concentrés, mûrs, riches, très complexes avec une aromatique proche des millésimes 2010 ou 2016... »*

Fabien Teitgen - Directeur Technique

## HARVEST OF WHITE GRAPES

Very nice ripe fruits, aromatic freshness, and deep complexity.

18 August - 2 September

- Early harvest over 16 days
- Picking conditions adapted to the temperature: early-morning harvest, cooling of the grapes before pressing
- Direct pressing, slow and gentle
- Young vines picked first, then the older vines. Sauvignon Gris on 26 August, Sémillon on 2 September.
- Controlled picking, without haste
- The old vines reached perfect ripeness.

*“Tasting reveals dense, concentrated, ripe, rich and very complex grapes, with aromas similar to the 2010 or 2016 vintages.”*

*Fabien Teitgen - Technical Director*



## VINIFICATIONS :

PRESSURAGE DIRECT SUIVI D'UNE FERMENTATION EN BARRIQUES FABRIQUÉES DANS NOTRE TONNELLERIE ET D'UN ÉLEVAGE SUR LIES PENDANT 12 MOIS, AFFINAGE POST ASSEMBLAGE EN CUVE PENDANT 3 MOIS. LEVURES INDIGÈNES.

## WINEMAKING :

DIRECT PRESSING FOLLOWED BY FERMENTATION IN BARRELS FROM OUR OWN COOPERAGE, AGEING ON LEES FOR 12 MONTHS, AND TWO OR THREE MONTHS IN TANK FOR FINING BEFORE REACHING THE PERFECT TEXTURE. INDIGENOUS YEASTS.

## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

## SMITH HAUT LAFITTE BLANC 2022

*Cette année, malgré la précocité des vendanges et les conditions climatiques estivales, il ne fallait pas se précipiter pour les vendanges, mais partir à point, suivre l'évolution de la maturité parcelle par parcelle pour exprimer au mieux tout le potentiel de nos vignes.*

La ROBE du vin est de couleur jaune pâle.

Le NEZ est déjà expressif, avec une très belle complexité, associant des notes de fruits mûrs (pêche, abricot frais, mangue fraîche), des notes cristallines d'agrumes (pomelos, pamplemousse rose) et des notes plus délicates et élégantes d'épices et de fleurs (badiane, fleur de sureau, d'acacia). On retrouve au nez l'histoire de ce millésime : belle association de maturité des fruits tout en fraîcheur et élégance.

L'Attaque en bouche est dense, large, avec une très belle texture et une superbe onctuosité. Puis, la bouche s'étire, soutenue par une bonne acidité, sur une grande longueur et une fin de bouche éclatante.

L'équilibre douceur-fraîcheur est assez incroyable, avec une dimension de matière, de gras, d'onctuosité, totalement équilibrée par une belle fraîcheur. Cette acidité cisèle, sculpte le vin.

En bouche, une explosion de fruits, puis l'aromatique devient plus complexe, plus fine, sophistiquée.

Des notes d'épices douces, de badiane, d'anis, de fleur et pierre à fusil qui sont

LA SIGNATURE DES GRANDS SMITH HAUT LAFITTE BLANCS.

## TASTING NOTES

## SMITH HAUT LAFITTE BLANC 2022

*This year, despite the early harvest and the summery weather conditions, it was important to avoid picking with haste, but rather to start at the right time, following the ripening plot by plot, to express the full potential of our vines.*

The wine is pale yellow in COLOUR.

The NOSE is already expressive, with great complexity combining notes of ripe fruit (peach, fresh apricot, fresh mango), crystalline citrus notes (pomelo, pink grapefruit) and more delicate and elegant spicy and floral notes (star anise, elderflower, acacia). The story of this vintage is to be found on the nose: a beautiful combination of ripe fruit, freshness and elegance.

The attack on the PALATE is dense and broad, with a very good texture and superb creaminess. Then the palate stretches out, supported by the good acidity, to a long and brilliant finish.

The balance between softness and freshness is quite incredible, with the mouthfeel, volume and creaminess perfectly balanced by the beautiful freshness. This finely tuned acidity shapes the wine.

On the palate, an explosion of fruit, then the aromas become more complex, more elegant, more sophisticated.

Notes of sweet spices, star anise, aniseed, flowers and gun flint that are

THE SIGNATURE OF THE GREAT WHITE WINES OF SMITH HAUT LAFITTE.

## ASSEMBLAGE / BLENDING

Production Moyenne pour le millésime : 29 hl/ha en rouge, 24 hl/ha en blanc (pour tous les vins)

*Average yields for the vintage: 29 hl/ha for the red, 24 hl/ha for the white (all our wines)*

BLANC / WHITE	Château Smith Haut Lafitte	Les Hauts de Smith	Le Petit Smith Haut Lafitte
Sauvignon Blanc	90%	100%	80%
Sémillon	5%	-	20%
Sauvignon Gris	5%	-	-
Bois neuf / <i>New Oak</i>	50%	50%	50%
ROUGE / RED	Château Smith Haut Lafitte	Les Hauts de Smith	Le Petit Smith Haut Lafitte
Cab. Sauvignon	64%	40%	60%
Merlot	32%	60%	40%
Cab. Franc	3%	-	-
Petit Verdot	1%	-	-
Bois neuf / <i>New Oak</i>	60%	30%	30%



