

CHATEAU SMITH HAUT LAFITTE

GRAND CRU CLASSÉ



MILLÉSIME 2025

EN L'HONNEUR DE DANIEL CATHIARD



Bilan Climatique

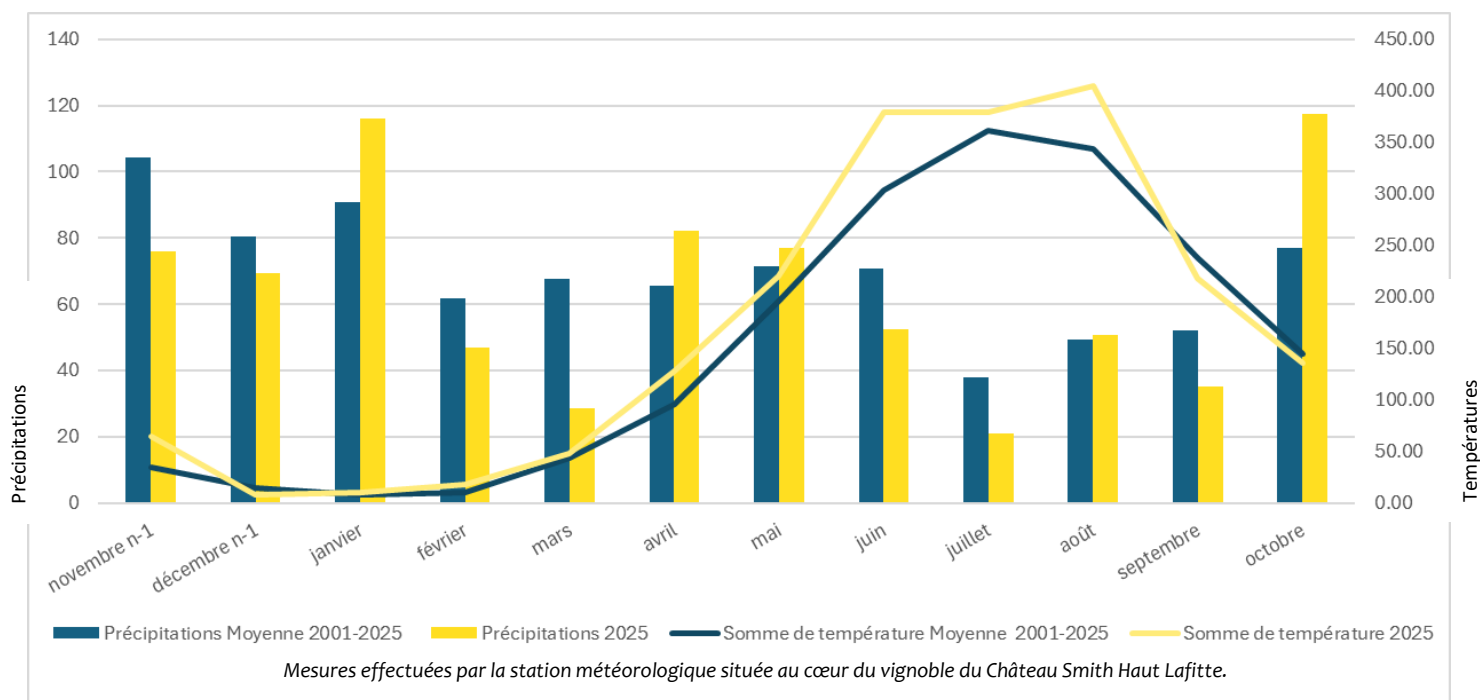
Entre extrêmes climatiques et douceur de texture

Le millésime 2025 se caractérise par des conditions climatiques extrêmes.

Après un hiver doux et sec favorisant un débourrement précoce, le printemps chaud et humide accélère fortement la croissance de la vigne tout en intensifiant la pression mildiou.

À partir de fin mai, une période durablement chaude et sèche s'installe, marquée par plusieurs vagues de chaleur culminant jusqu'à 42°C. Les mois de juin, juillet et août figurent parmi les plus secs enregistrés depuis 1992.

Ces conditions engendrent un stress hydrique précoce, favorable à la concentration des raisins, tout en préservant des niveaux d'acidité remarquables (nuits fraîches).



Stades phénologiques



Vendanges

Les vendanges se sont déroulées du 20 août au 2 septembre pour les blancs, et du 3 au 30 septembre pour les rouges, illustrant la précocité et la concentration du millésime.

Les vendanges ont été menées exclusivement le matin, au rythme des maturités, trie par trie. Courtes et particulièrement homogènes, elles ont révélé des équilibres remarquables et une fraîcheur inattendue pour les blancs.

Pour les rouges, le millésime a demandé une grande précision dans le choix des dates de récolte, avec un suivi étroit des maturités et des décisions ajustées parcelle par parcelle. Un temps d'attente a notamment permis d'affiner la maturité des Cabernets et d'atteindre un équilibre optimal.

Les raisins présentaient de très belles concentrations, des tanins riches et mûrs, ainsi qu'une fraîcheur préservée, permettant d'élaborer des vins à la fois denses, précis et harmonieux, portés par une belle énergie.



Vinification

Les raisins, récoltés par lots homogènes en maturité au sein de chaque entité terroir, sont vinifiés séparément dans de petites cuves. Cette précision permet d'adapter finement les méthodes d'extraction à chaque lot, afin de révéler au plus juste l'expression de chaque parcelle et la singularité des terroirs.

Les vinifications sont conduites avec douceur, privilégiant des extractions par infusion et des interventions mesurées, afin de préserver la finesse des tanins et la fraîcheur aromatique. La réception de la vendange a également été optimisée grâce à une technologie d'éraflage par vibration, particulièrement respectueuse de l'intégrité des baies.

Assemblages Château Smith Haut Lafitte

	Château Smith Haut Lafitte	Les Hauts de Smith	Le Petit Smith Haut Lafitte
Sauvignon Blanc	90	100	80
Sémillon	5		20
Sauvignon Gris	5		
Barriques Neuves	50	40	40

	Château Smith Haut Lafitte	Les Hauts de Smith	Le Petit Smith Haut Lafitte	Château Le Thil
Cabernet Sauvignon	68	40	60	
Merlot	27	60	40	90
Cabernet Franc	4			10
Petit Verdot	1			
Barriques Neuves	50	10	10	10

Château Smith Haut lafitte Rouge 2025

Nez intense et complexe mêlant fruits rouges frais (cerise, framboise), fruits noirs (mûre, cassis), notes florales (pivoine), épices douces et notes de graphite.

Bouche d'une grande précision : attaque fraîche et caressante, montée en puissance maîtrisée, structure dense et harmonieuse.

Finale longue, énergique, portée par une grande finesse tannique et une belle complexité aromatique.

→ Un vin précis, profond et élégant, appelé à compter parmi les références du domaine.

Château Smith Haut lafitte Blanc 2025

Nez très frais et expressif, sur les agrumes (pamplemousse, mandarine), les fruits jaunes (pêche, abricot), complétés par des notes florales et anisées.

Bouche dynamique et ample, alliant onctuosité et tension, avec une belle énergie et une grande pureté.

Finale longue, saline et vibrante, soutenue par une fraîcheur remarquable.

→ Un blanc signature, à la fois généreux, tendu et intensément expressif.

Méthodes culturelles

À la vigne, un travail d'observation précis et des interventions ciblées, adaptées à chaque parcelle et à chaque type de sol, ont permis d'accompagner la plante dans un millésime exigeant. La gestion de l'eau a été au cœur des décisions, avec des griffages superficiels et le mulchage des couverts végétaux pour limiter l'évapotranspiration. L'arrêt des rognages et l'absence d'effeuillage ont favorisé la protection naturelle des raisins, préservant ainsi leur fraîcheur et leur équilibre.

Certifié en agriculture biologique et conduit en biodynamie, le vignoble a été accompagné par des préparations naturelles lors des épisodes de stress, renforçant la résilience de la vigne. Ces pratiques ont mis en lumière le rôle essentiel des enracinements profonds, permettant à la plante de puiser les ressources nécessaires et de traverser les conditions extrêmes avec équilibre.



Château Smith Haut Lafitte

Grand Cru classé de Graves – Pessac-Léognan – 33650 Martillac

Tel : 05 57 83 11 22 - www.smith-haut-lafitte.com

Contact Commercial : l.fradin@smith-haut-lafitte.com

Contact Réservations : visites@smith-haut-lafitte.com