

CHATEAU
SMITH HAUT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ



Smith Haut Lafitte 2022

Agriculture biologique et biodynamique

Rendement : 24 hl/ha, avant sélection des trois vins : Château Smith Haut Lafitte, Les Hauts de Smith et Le Petit Smith Haut Lafitte

Assemblage :

90% Sauvignon blanc

5% Sauvignon gris

5% Sémillon

Vinification : Après des vendanges manuelles en petites cagettes et un pressurage inerté, la fermentation se déroule en barriques de chêne français (50% de bois neuf) après un débourage statique à froid.

Élevage : 12 mois sur lies en barriques (50 % neuves et 50 % ayant accueilli un vin) fabriquées dans notre tonnellerie intégrée.

Âge des vignes : 39 ans

Commentaires de Fabien Teitgen, Directeur Technique :

« 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 en fin de bouche éclatante. L'équilibre douceur-fraicheur 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. »

James Suckling : 97-98 – Jeb Dunnock : 95-97– Jancis Robinson : 17 – Terre de Vins : 96-97 – XL Vins : 100 – JM Quarin : 97 – Markus del Monego : 98 – Adrian Van Velsen : 97-98