

CHATEAU  
**SMITH HAUT LAFITTE**  
GRAND CRU CLASSÉ



## Smith Haut Lafitte 2024

Agriculture biologique et biodynamique

**Rendement** : 26hl/ha, avant sélection des trois vins :  
Château Smith Haut Lafitte, Les Hauts de Smith et Le  
Petit Smith Haut Lafitte.

**Assemblage** :

67 % Cabernet Sauvignon

27 % Merlot

5 % Cabernet Franc

1 % Petit Verdot

**Vinification** : en baies entières en petites cuves bois à  
28°C, extraction très douce réalisée par des pigeages  
manuels.

**Elevage** : 18 mois en barriques (60% de barriques  
neuves fabriquées dans notre tonnellerie intégrée),  
élevage sur lies, un seul soutirage puis élevage ajusté  
pour chaque vin.

**Âge moyen des vignes** : 49 ans

Authentification de la bouteille par système prooftag

### Commentaires de Fabien Teitgen, Directeur Technique :

« Le nez est bien expressif, avec des notes de fruits rouges frais telles que la framboise, la cerise et la cerise noire, entrelacées de nuances très fraîches de menthe, de feuille de tabac blond et d'épices douces. On retrouve ces raisins très aromatiques que nous goûtons en septembre dans nos vignes. L'attaque en bouche est équilibrée, offrant bien entendu une belle sensation de fraîcheur, mais aussi une texture et un toucher de bouche doux et délicat.

La bouche révèle une harmonie remarquable entre texture et saveur, avec une belle matière, un superbe volume et une grande longueur, soutenue par une fraîcheur éclatante.

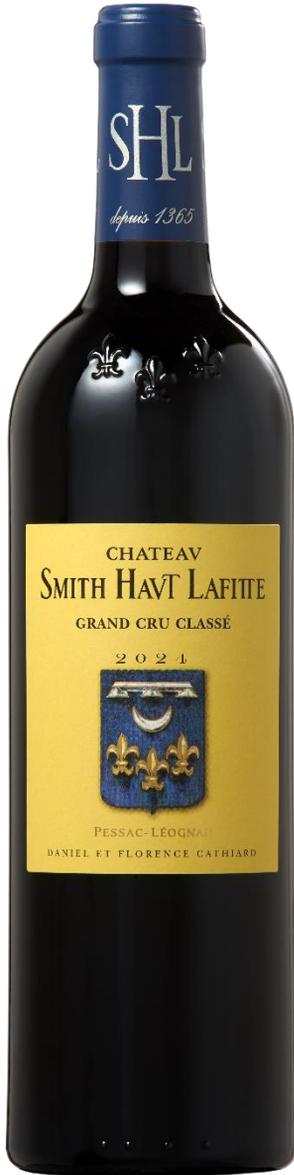
J'aime cette texture douce et délicate associée à la fraîcheur, qui lui confère une énergie impressionnante, totalement contenue par son onctuosité.

L'aromatique en bouche et en finale met en avant les fruits rouges frais, accompagnés de notes de cassis, ainsi que d'un large éventail d'épices et d'herbes fraîches, telles que le tabac blond, le clou de girofle et la sauge.

Ce Smith Haut Lafitte Rouge 2024 présente une superbe harmonie générale, avec une grande énergie et une très belle texture, tout en exprimant une fraîche et magnifique complexité aromatique, caractéristique de nos sols de graves. »

**Vinum : 95-97 – Les Echos : 95-96 – Jancis Robinson : 16.5 – Jeff Leve : 93-95 – JM Quarin : 95  
Jane Anson : 94 – Falstaff : 94 – Neal Martin Vinous : 92-94**

CHATEAU  
SMITH HAUT LAFITTE  
GRAND CRU CLASSÉ



## Smith Haut Lafitte 2024

Organic & biodynamic agriculture

**Yield :** 26 hl/ha, prior to selection for the estate's three wines: Chateau Smith Haut Lafitte, Les Hauts de Smith and Le Petit Smith Haut Lafitte.

**Blending :**

67 % Cabernet Sauvignon

27 % Merlot

6 % Cabernet Franc

1 % Petit Verdot

**Winemaking :** Whole grapes are fermented at 28°C in small wooden vats with very soft extraction by manual punching down.

**Aging :** 18 months in barrels (60% are new barrels produced in our in-house cooperage), with aging on lees. After being racked a single time, wine is aged according to its profile.

**Age of vines (average) :** 49 years old

Bottle authentication by prooftag system

### Tasting notes from Fabien Teitgen, Winemaker :

« The nose is very expressive, with notes of fresh red fruits such as raspberry, cherry, and black cherry, intertwined with very fresh hints of mint, blond tobacco leaf, and sweet spices.

These are the same very aromatic grapes we tasted in the vineyard in September.

The palate opens with balance, offering of course a lovely sensation of freshness, but also a soft and delicate mouthfeel.

The mouth reveals a remarkable harmony between texture and flavor, with beautiful body, superb volume, and great length, all supported by vibrant freshness.

I love this soft and delicate texture paired with freshness, which gives it impressive energy, fully contained by its creaminess.

The aromatics on the palate and in the finish highlight fresh red fruits, accompanied by notes of blackcurrant, as well as a broad array of spices and fresh herbs, such as blond tobacco, clove, and sage.

This Smith Haut Lafitte Rouge 2024 presents superb overall harmony, with great energy and a beautiful texture, all while expressing a fresh and magnificent aromatic complexity, characteristic of our gravelly soils. »

**Vinum : 95-97 – Les Echos : 95-96 – Jancis Robinson : 16.5 – Jeff Leve : 93-95 – JM Quarin : 95  
Jane Anson : 94 – Falstaff : 94 – Neal Martin Vinous : 92-94**

CHATEAU  
SMITH HAUT LAFITTE  
GRAND CRU CLASSÉ



## Smith Haut Lafitte 2024

Agriculture biologique et biodynamique

**Rendement :** 35 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 :

« Le nez est déjà bien expressif, avec de délicates notes de fruits blancs, d'agrumes (pamplemousse, mandarine) et de fleurs blanches.

L'aromatique est fraîche, délicate, très précise et bien définie. Elle s'accompagne, dans un second temps, de subtiles notes épicées douces, de badiane, d'anis étoilé et de légères touches de silex.

L'attaque en bouche est résolument dynamique, marquée par une énergie folle et une belle fraîcheur.

Passé cet éclat initial, l'équilibre s'installe avec une belle matière et une superbe onctuosité. La bouche, puissante et veloutée, est parfaitement ciselée par une tension fraîche qui l'étire sur une longue finale, soutenue par l'acidité, la fraîcheur et une magnifique salinité. La fin de bouche est très longue, toute en délicatesse et en précision, exprimant une grande fraîcheur aromatique. On retrouve la pureté du nez avec ce subtil mélange de fruits blancs, d'agrumes et de délicates notes florales. La dimension minérale et épicée se révèle encore davantage, avec des nuances de pierre à fusil, de badiane et de menthe fraîche.

Ce vin est un superbe Smith Haut Lafitte Blanc, porté et structuré par une grande fraîcheur, parfaitement équilibrée par une onctuosité remarquable. Il en résulte un vin fin, élégant, ciselé, d'une extrême pureté aromatique. »

**Vinum : 97-100 – Les Echos : 96-97 - Galloni Vinous : 95-97 – Jancis Robinson : 17+**

**Chris Kissack : 96-98 – Alexandre Ma: 97-98 – Falstaff : 95 - Neal Martin Vinous : 94-96**

CHATEAU  
SMITH HAUT LAFITTE  
GRAND CRU CLASSÉ



## Smith Haut Lafitte 2024

Organic & biodynamic agriculture

**Yield :** 35 hl/ha, before production was divided into three wines: Château Smith Haut Lafitte, Les Hauts de Smith, and Le Petit Smith Haut Lafitte.

**Blending :**

90% Sauvignon blanc

5% Sauvignon gris

5% Sémillon

**Fermentation :** The grapes are hand-picked into small crates and pressed in an oxygen-free environment using inert gas to retain the grapes' aromatic potential, followed by fermentation in French oak barrels and cold settling.

**Ageing :** 12 months on the lees in barrels (50% new + 50% previously used for one vintage) from our own on-site cooperage.

**Age of the vines :** 39 years

Bottle authentication by prooftag system

### Tasting notes from Fabien Teitgen, Winemaker :

« The nose is already very expressive, with delicate notes of white fruits, citrus (grapefruit, mandarin), and white flowers. The aromatic profile is fresh, delicate, very precise, and well-defined. It is later accompanied by subtle sweet spicy notes, including star anise, and light touches of flint.

The attack on the palate is distinctly dynamic, marked by intense energy and lovely freshness. After this initial brightness, balance sets in with good body and superb creaminess. The palate is powerful and velvety, perfectly chiseled by a fresh tension that carries it into a long finish, supported by acidity, freshness, and a beautiful salinity.

The finish is very long, full of delicacy and precision, expressing great aromatic.

The purity of the nose carries through, with a subtle blend of white fruits, citrus, and delicate floral notes. The mineral and spicy dimension becomes even more apparent, with hints of gunflint, star anise, and fresh mint.

This wine is a superb Smith Haut Lafitte Blanc, driven and structured by great freshness, perfectly balanced by remarkable creaminess. The result is a fine, elegant, finely sculpted wine with exceptional aromatic purity.»

**Vinum : 97-100 – Les Echos : 96-97 - Galloni Vinous : 95-97 – Jancis Robinson : 17+**

**Chris Kissack : 96-98 – Alexandre Ma: 97-98 – Falstaff : 95 - Neal Martin Vinous : 94-96**