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 débourbage 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