

CHATEAU
SMITH HAUT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ

Surprises, défis, combats
Victoire !

2020

Proud to be
for
SHL
Peut être le plus grand de la trilogie...



Assemblages

Rendements moyens du millésime : 30hl/ha rouge, 29hl/ha blanc (total de nos vins ...)

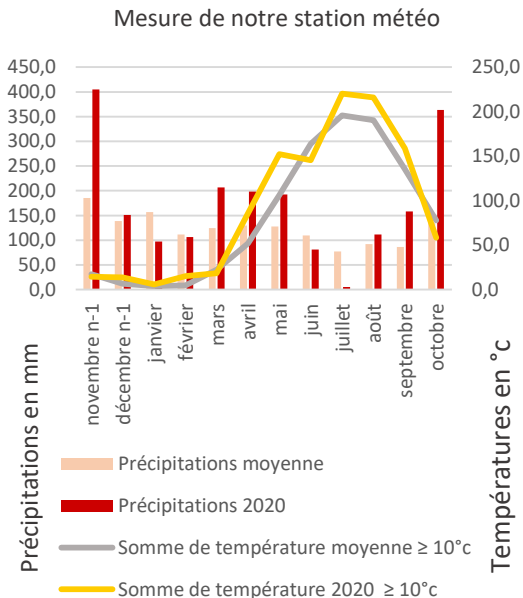
<i>Cépages en % des assemblages</i>	Château Smith Haut Lafitte	Les Hauts de Smith	Le Petit Haut Lafitte
Sauvignon Blanc	90%	100%	80%
Sémillon	5%	-	20%
Sauvignon Gris	5%	-	-
Barriques Neuves	50%	50%	50%

	Château Smith Haut Lafitte	Les Hauts de Smith	Le Petit Haut Lafitte
Cab. Sauvignon	65%	40%	60%
Merlot	30%	60%	40%
Cab. Franc	4%	-	-
Petit Verdot	1%	-	-
Barriques Neuves	60%	30%	30%

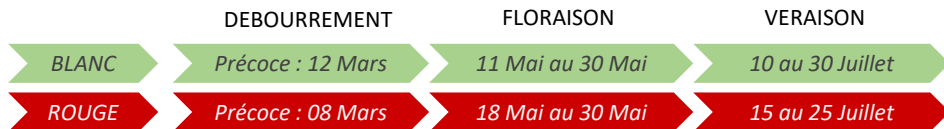
Bilan Climatique :

la phytothérapie nous permet de contrôler les stops and go

- Hiver doux et humide
- Débourrement précoce début mars.
- Belle croissance de la vigne avec la remontée des températures en avril.
- Le 10 Mai, la pluie déclenche le mildiou que nous contenons par des interventions de cuivre à petite dose associées à des infusions de plantes et de la silice de corne.
- La floraison suit courant Mai, rapide et efficace.
- Changement radical du climat mi-Juin, la pluie s'arrête mais pas la vigne.
- Véraison précoce en Juillet avec deux semaines d'avance
- Été sec et très chaud, arrêt de croissance et premier stress fin juillet, la maturation des raisins commence et nous accompagnons la vigne avec des tisanes de camomille
- Vendanges de blanc le 20 août et de rouge le 9 septembre, parmi les plus précoces



Stades Phénologiques



Vendanges

Ce sont des vendanges « haute couture » où nous avons suivis le fil de la maturité de manière à avoir une homogénéité parfaite, nous récoltons sur des entités terroir plus précises que nos parcelles.

Du 20 Août au 9 Septembre pour les blancs, 9 septembre au 30 septembre pour les rouges.

« Les conditions climatiques estivales de ce début de vendange nous obligent à nous adapter. Nous vendangeons les blancs uniquement le matin avant 11h00, pied par pied, parcelle par parcelle. Aux journées à 30°C succèdent des nuits fraîches n'excédant pas les 10°C, préservant le potentiel d'acidité et la fraîcheur aromatique des baies.

En rouge, cela se traduit par une maturation compacte et homogène des grappes. Les baies sont assez petites, et les précipitations de fin septembre arrivent trop tard pour gonfler les fruits mais permettent un relâchement des tannins. »

*Fabien Teitgen, 25^{ème} vendange à SHL
(vigneron de l'année pour le guide Hachette 2021)*

Notre Philosophie : La Bio-précision

Pratiques culturales

Nous associons des techniques innovantes de vinification à une viticulture organique, respectueuse de notre terroir et de notre environnement. Depuis 3 ans, nous menons de nombreuses actions en **phytothérapie** pour nous aider à renforcer les défenses naturelles de la vigne et la soigner. Au cœur de nos 65 hectares de forêt nous avons constitué la « pharmacie » du Château, un **jardin de plantes** aux propriétés médicinales. Nous y récoltons et faisons sécher la Consoude, l'Achillée Millefeuille, l'Absinthe, ou encore la Valériane qui sont appliquées en tisanes. La préservation de la diversité génétique de nos vieilles vignes par la sélection massale grâce à notre pépinière de vignerons-mères sur l'île de Lalande nous permet d'assurer le maintien des caractéristiques uniques et complexes de nos vins.

Officialisation d'une pratique historique à Smith Haut Lafitte : Certification en Agriculture Biologique en 2019



Château Smith Haut Lafitte Blanc 2020

Vinification

Pressurage direct en milieu inerte, fermentation en barriques issue de notre tonnellerie intégrée, élevage sur lies pendant 12 mois, affinage en masse, post assemblage en cuve pendant 2 à 3 mois pour parfaire la texture.

Commentaires de dégustation par Fabien Teitgen

Cette année nous avons une grande diversité de style de lots de vin ; les premiers sont tendus, acidulés ; les deniers gras et puissants ; l'assemblage nous a permis de construire un grand Smith Haut Lafitte s'appuyant sur cette diversité et complémentarité de lots, de raisins, de terroirs...

Le vin est jaune pâle. Le nez est déjà bien expressif avec des notes de fruits jaunes (pêche, abricot), de fleurs blanches (acacias, fleur d'oranger), et une belle élégance d'agrumes.

L'attaque en bouche est tout en équilibre avec une belle tension. Le vin apparait ensuite ample, large, dense avec une texture veloutée, puis l'acidité reprend le leadership sur une très longue fin de bouche et une grande minéralité.

L'aromatique en bouche est proche de celle du nez avec des fruits jaunes, des notes florales, et on perçoit une plus grande complexité avec des notes plus minérales, épicées et la pointe de pierre à fusil qui signe notre très grand terroir.

Château Smith Haut Lafitte Rouge 2020 ●

Vinification

Eraflage et tri optique des raisins puis mise en cuve par système gravitaire des baies entières, et vinification partielle en grappes entières dans des cuves tronconiques bois avec extraction douce par pigeage régulier, élevage en barriques pendant 18 mois. Fermentation par levures indigènes.

Commentaires de dégustation par Fabien Teitgen

Les conditions climatiques estivales du millésime 2020 ont favorisé une maturation compacte et homogène des grappes. Des baies de petites tailles, à la peau épaisse sont très riches en polyphénols et possèdent des tannins puissants marqués par une belle concentration ainsi qu'une fraîcheur aromatique de fruits rouges et noirs avec quelques notes florales.

La robe est rouge très sombre presque noire, avec des reflets bleutés. Le nez est très expressif sur des notes de fruits rouges et noirs frais. A l'agitation on sent une plus grande palette aromatique, avec des notes épicées de badiane, de réglisse et des notes empyreumatiques, très terroir, de graphite, de mine de crayon.

La bouche attaque très large avec un coté massif et puissant. Puis l'onctuosité et la texture bien définies s'imposent dans un vin tout en équilibre, entre matière et douceur, entre opulence et fraîcheur. La longueur en bouche est soutenue par une grande trame tannique (provenant des cabernets sauvignons, remarquables cette année), bien enrobée par la matière bien mûre des Merlots.

La bouche est elle aussi, très aromatique avec de grande expressions complexes de fruits, mêlées aux épices douces, à la feuille de tabac blond, aux notes de graphite, de réglisse.

Commentaires et notes de dégustation

A photograph of two men in a vineyard. They are both wearing blue long-sleeved shirts and dark trousers. They are crouching down, looking at a large, gnarled, and weathered trunk of a grapevine. The man on the left is wearing glasses and has a small logo on his shirt. The man on the right is also wearing glasses and has a beard. The background shows other grapevines with yellowing leaves, suggesting an autumn setting. The ground is covered with small stones and some green grass.

Château Smith Haut Lafitte

Cru Classé de Graves – Pessac Léognan 33650 Martillac

Tel: +33 (0)5 57 83 11 22 – visites@smith-haut-lafitte.com

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