

## Château SMITH HAUT LAFITTE 2009 magnum

150cl magnum

Rouge

Bordeaux

AOC Pessac Léognan

Grand Cru Classé de Graves



## SMITH HAUT LAFITTE

Tombés sous le charme du vignoble situé, Florence et Daniel Cathiard reprennent le domaine en 1990 avec la ferme intention d'élaborer certains des meilleurs vins du monde. Leur philosophie se résume en une phrase : "tout faire pour que chaque millésime, en rouge comme en blanc, soit à la hauteur de notre magnifique terroir". Une importante rénovation des bâtiments d'exploitation et du château, une conduite organique et vivante des vignes, une vinification lente et naturelle des raisins, en de petites cuves en chêne, un élevage sur lies en barriques dans les superbes chais souterrains, et des dégustations dans un écrin raffiné : Château Smith Haut Lafitte devient vite l'emblème de Martillac. L'élégance des vins rouges du domaine, et le bouquet sophistiqué du blanc sont réputés dans le monde entier. Deux hôtels de charme, Les Sources de Caudalie avec son Spa-Vinothérapie, et les Etangs de Corot, propriétés de la famille, accueillent les amateurs pour des moments d'exception au cœur même des vignes.

## Le vin

Les premières impressions qualitatives des dégustations de raisins se sont vite confirmées avec des vins noirs, denses avec des expressions aromatiques puissantes, très complexes et élégantes des fruits rouges, de fruits noirs d'épices, d'herbes aromatiques, de cèdre, de réglisse, de girofle, de graphite... La bouche confirme cette complexité en révélant un vin puissant, riche, généreux avec un bel équilibre et une bonne fraîcheur. Le vin est dense, puissant sans concession aucune avec une finesse, une onctuosité de tanins incroyable et une très belle longueur. On retrouve la complexité aromatique du nez avec un superbe bouquet de fruits rouges, des épices (girofle, réglisse, cannelle), des notes de graphite, de pierre à fusil, de la violette...Smith Haut Lafitte rouge 2009 est une rare combinaison de puissance, de richesse associé à une exceptionnelle élégance et délicatesse des tanins.

## La presse spécialisée en parle

On ne pourra jamais rappeler assez les prodiges que les propriétaires Daniel et Florence Cathiard ont accompli dans ce domaine depuis 1990. Malheureusement, je suis assez vieux pour me rappeler avec horreur ce qu'étaient les vins avant que les Cathiard ne rachètent la propriété. Ils ont élaboré l'un des crus les plus remarquables des deux dernières décennies, tant en blanc qu'en rouge, et ce 2009 éclipse probablement toutes les réussites antérieures. Une couleur pourpre opaque, suivie par un nez explosif de senteurs de graphite, de cassis, de réglisse, d'encens, avec un soupçon de thé noir. Le vin attaque le

palais par son extraordinaire densité, son onctuosité et sa richesse, sans jamais devenir lourd ou imposant. Profond et corsé, d'une sensationnelle concentration avec une pureté et une précision remarquables, ce vin superbe possède les tanins élevés mais doux qui caractérisent la récolte 2009 et une exceptionnelle délicatesse mêlée à une puissance massive et à la richesse ... une combinaison rare. Cette prodigieuse réussite est à boire dans les 30-40 ans. Bravo ! (Robert Parker avril 2010)

One can't say enough about what proprietors Daniel and Florence Cathiard have accomplished at this estate since 1990. Regrettably, I am old enough to remember how horrible the wines were before the Cathiards purchased the property. They have fashioned one of the most consistently outstanding wines, both white and red, over the last two decades, and their 2009 probably eclipses any previous performance. An opaque purple color is followed by an explosive nose of graphite, black currants, licorice, incense, and a hint of black tea. The wine hits the palate with extraordinary density, unctuousity, and richness, yet it never comes across as heavy or overbearing. Deep and full-bodied with sensational concentration as well as remarkable purity and precision, this brilliant wine possesses the high, but sweet tannins that are a hallmark of the vintage, and exceptional delicacy allied to massive power and richness ... a rare combination indeed. This prodigious effort should drink well for 30-40 years. Bravo! (Robert PARKER avril 2010)

Le plus grand vin jamais élaboré par les propriétaires Daniel et Florence Cathiard , le Smith -Haut- Lafitte 2009 révèle une profonde couleur bleu violet avec un magnifique nez de fleurs d'acacia, de réglisse, d'anthraxite, myrtilles, framboises noires, copeaux de crayon, de graphite et d'encens. Ce vin massif, d'une texture extraordinairement riche et onctueuse est peut-être la réussite la plus aboutie à ce jour, bien que les 2000, 2005 et 2010 soient presque aussi prodigieux . Une magnifique expression de Pessac -Léognan, avec des tanins soyeux, un charme et une délicatesse discrètes, d'une puissance considérable, de la profondeur, de la richesse et du pouvoir , il devrait évoluer sans effort e pendant les 30 à 40 prochaines années. Bravo ! (Robert PARKER février 2012)

The finest wine ever made by proprietors Daniel and Florence Cathiard, the 2009 Smith-Haut-Lafitte exhibits an opaque blue/purple color in addition to a glorious nose of acacia flowers, licorice, charcoal, blueberries, black raspberries, lead pencil shavings and incense. This massive, extraordinarily rich, unctuously textured wine may be the most concentrated effort produced to date, although the 2000, 2005 and 2010 are nearly as prodigious. A gorgeous expression of Pessac-Leognan with sweet tannin, emerging charm and delicacy, and considerable power, depth, richness and authority, it should age effortlessly for 30-40+ years. Bravo! (Rbert PARKER fevrier 2012)

## Caractéristiques

- **note guide Parker** : 100/100
- **Cépage** : 64% cabernet sauvignon, 30% merlot, 5% cabernet franc, 1% petit verdot
- **Classification** : Grand Cru Classé de Graves
- **Millésime** : 2009
- **Période de consommation** : à boire entre 2012 et 2052
- **Alcool** : 13,0% vol