

SMITH HAUT LAFITTE, Pessac Léognan grand cru classé - 2020

75 cl Rouge Bordeaux AOC Pessac Léognan Grand Cru Classé de Graves



La note by Christian Walter

99-100/100

C'est en 1990 que Florence & Daniel Cathiard tombent amoureux du Château Smith Haut Lafitte. Ils l'achètent alors avec la ferme intention de perpétuer la tradition d'excellence de ce noble cru. "Notre philosophie peut se résumer en une phrase : tout faire pour que chaque millésime, en rouge comme en blanc, reflète notre magnifique terroir." Après 3 ans de travaux, ils s'installent au cœur du vignoble, dans la Chartreuse de George Smith du XVIIIème, afin de se consacrer entièrement à leur nouvelle passion, entourés d'une équipe talentueuse et motivée.

En 2019, Château Smith Haut Lafitte obtient le Label Agriculture Biologique, après 3 années de conversion. " Nous utilisons également de nombreux enseignements de l'agriculture biodynamique depuis bientôt 10 ans, et sommes toujours émerveillés du bienfait des plantes médicinales en prévention des maladies de la vigne. Nous cultivons nos propres plantes comme l'achillée millefeuille, la prêle, la tanaïse, et élaborons des décoctions souvent pulvérisées à l'aide des chevaux. Nous avons également la chance d'avoir une pépinière préservée et naturelle sur l'Île de Lalande, où nous cultivons nos propres porte-greffes, et conservons ainsi une identité unique à travers nos cépages."

En 1993, Daniel Cathiard souhaite intégrer le savoir-faire d'un maître tonnelier, qui réalise la production de la quasi-totalité des barriques du Château. Château Smith Haut Lafitte sélectionne les chênes des belles forêts françaises en fonction de leur terroir et de la finesse de leurs grains. Leur richesse modérée en tanins est un atout pour les vins, et trois décennies d'expérience ont appris à donner les arômes élégants que l'on connaît aux vins.

Château Smith Haut-Lafitte est noté 4*/5 au guide Bettane (producteur de très haute qualité, la gloire du vignoble français) et 2*/3 à la Revue des Vins de France (grand domaine doté de terroirs fabuleux et incontournable). Le domaine est certifié Ecocert (viticulture biologique). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Smith Haut Lafitte (Pessac-Léognan)

En 2019, Château Smith Haut Lafitte obtient le Label Agriculture Biologique, après 3 années de conversion. " Nous utilisons également de nombreux enseignements de l'agriculture biodynamique depuis bientôt 10 ans, et sommes toujours émerveillés du bienfait des plantes médicinales en prévention des maladies de la vigne. Nous cultivons nos propres plantes comme l'achillée millefeuille, la prêle, la tanaisie, et élaborons des décoctions souvent pulvérisées à l'aide des chevaux. Nous avons également la chance d'avoir une pépinière préservée et naturelle sur l'île de Lalande, où nous cultivons nos propres porte-greffes, et conservons ainsi une identité unique à travers nos cépages."

En 1993, Daniel Cathiard souhaite intégrer le savoir-faire d'un maître tonnelier, qui réalise la production de la quasi-totalité des barriques du Château. Château Smith Haut Lafitte sélectionne les chênes des belles forêts françaises en fonction de leur terroir et de la finesse de leurs grains. Leur richesse modérée en tanins est un atout pour les vins, et trois décennies d'expérience ont appris à donner les arômes élégants que l'on connaît aux vins.

Le vin

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

Absolutely pure gold and reminding me of the 2009 (or is it the 2010?), the 2020 Château Smith Haut Lafitte sports a dense purple hue to go with incredible aromatics of blackberries, blueberries, scorched earth, wood smoke, and acacia flowers. One of the most concentrated, rich, and sexy wines in the vintage, this massive and extraordinarily opulent 2020 shows the vintage's pure, elegant profile yet backs it up with sensational levels of fruit and texture. Based on 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, and the balance Cabernet Franc and Petit Verdot, it already offers pleasure given its wealth of fruit, but it deserves 7-8 years of bottle age and will evolve for 40-50 years. Not enough can be said about the quality of these wines. Bravo to Florence and Daniel Cathiard, as well as to director Fabien Teitgen, for another incredible achievement. (Jeb Dunnuck, millésime 2020, noté 100/100)

Extremely fresh and deep in the nose with raspberry and blackcurrant character, as well as stone, fresh green tobacco and ink. Full-bodied with a dense center palate and gorgeous fine yet steely tannins. It calms down at the end with berries, citrus and some lavender. Salty at the end. Very minerally. Flinty. From organically grown grapes. 65% cabernet sauvignon, 30% merlot, 4% cabernet franc and 1% petit verdot. Give it four or five years to come around. (James Suckling, millésime 2020, noté 99/100)

A blend of 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 4% Cabernet Franc and 1% Petit Verdot aging in 60% new barriques, the very deep purple-black colored 2020 Smith Haut Lafitte makes an impactful entrance, opening with flamboyant notes of blackcurrant pastilles, chocolate-covered cherries and molten licorice, leading to nuances of ground cloves, woodsmoke, crushed rocks and dusty soil. The medium to full-bodied palate bursts with opulent black fruit preserves and shimmering mineral sparks, framed by exquisitely ripe and fantastically firm tannins and seamless freshness, finishing with epically long-lasting earthy and savory layers. This is the singular voice of Smith Haut Lafitte at its finest, and wow-oh-wow is it worth a listen. This 2020 has an alcohol of 14.5% with a pH of 3.65. The tannins this year were a little higher than 2018 and 2019. A little less than a third of production went into this grand vin. (Guide Parker, millésime 2020, noté 98-100/100)

La presse spécialisée en parle

Quel chemin parcouru par cette propriété depuis 1990, l'année du rachat par Florence et Daniel Cathiard

! D'un cru classé en ruine, d'un vignoble quasiment à l'abandon, ces deux néo-vignerons, formés à l'école de la grande distribution pour lui et de la communication pour elle, ont fait un nom qui compte. D'abord en produisant un vin qui, sans aucun doute, s'inscrit parmi l'élite de la production bordelaise ; ensuite en faisant de Smith Haut-Lafitte une étape œnotouristique incontournable. Si les vins ont été à leurs débuts parfois un peu trop mûrs et boisés, leur style s'est grandement affiné. La mesure des extractions, avec des masses tanniques plus délicates, contribue à définir des vins qui s'inscrivent dans le cadre d'un goût plus actuel, moins démonstratif. Les blancs ont également suivi cette tendance avec en particulier une influence des élevages moins prégnante dans les derniers millésimes.

Les vins : la propriété nous a renvoyé les mêmes millésimes que l'an dernier. En blanc, Les Hauts de Smith 2019 se montre aimable, souple, manquant un peu de souffle, avec un caractère variétal du sauvignon qui ne semble pas destiné à se complexifier. Le premier vin du même millésime a lui-même perdu un peu de sa superbe. Si le spectre aromatique demeure chatoyant, mêlant chèvrefeuille, acacia et notes crémeuses, la dynamique du vin est un peu ralentie par un boisé légèrement sucré qui ressort en bouche. La matière possède indéniablement du fond, et le vin devrait rebondir hors de cette phase un peu statique. En rouge, Les Hauts de Smith 2018 s'est bien ouvert en un an, livrant un profil chaleureux, souple, à la généreuse saveur épicée. On retrouve ce moelleux dans le profond Smith 2015, dont la forte carrure commence à se fondre, portée par des tanins abondants mais superbement polis, laissant un sillage empyreumatique très distingué. On peut préférer à la théâtralité du 2015 l'élégance déliée, le jus poivré et tonique, la grande finesse du 2019, qui marque un tournant dans l'expression du cru. (RVF, grand domaine doté de terroirs fabuleux et incontournable, noté 2*/3)

Propriété phare de Martillac par la qualité de ses installations et son ouverture au tourisme viticole avec le superbe établissement des Sources de Caudalie (hôtel-spa 5 étoiles et restaurant deux macarons Michelin, La Grand'Vigne), Smith Haut-Lafitte est aussi un vignoble pionnier dans sa catégorie pour sa philosophie de viticulture. Respect du terroir, précision des vinifications, tonnellerie intégrée, dynamisme de la communication : en un quart de siècle, les Cathiard sont entrés de plain-pied dans la légende de Bordeaux. Les vins sont racés, exprimant parfaitement leur terroir et débordent d'énergie. Hauts-de-smith et le-petit-haut-de-smith bénéficient des mêmes attentions que le grand vin. (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité, la gloire du vignoble français, noté 4*/5)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette** : 100/100 note Jeb Dunnuck
- **note Jeb Dunnuck** : 100/100
- **note James Suckling** : 99/100
- **Cépage** : 65% cabernet sauvignon, 30% merlot, 4% cabernet franc, 1% petit verdot, âge des vignes 48 années
- **Classification** : Grand Cru Classé de Graves
- **Terroir** : Ilot de verdure entouré de forêts, de haies, de ruches, le domaine de 87 hectares d'un seul tenant se situe sur une butte. Recouverte de graves "Günziennes", les ceps puisent leurs ressources à plus de six mètres de profondeur.
- **Vignoble** : Rendement 30hl/ha, avant sélection des trois vins : Château Smith Haut Lafitte, Les Hauts de Smith et Le Petit Smith Haut Lafitte.
- **Viticulture** : Biologique (certifiée), et pratiques biodynamiques
- **Vinification** : 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.
- **Millésime** : 2020

- **Période de consommation** : à boire entre 2030 et 2050
- **Alcool** : 14,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse
- **Coup de coeur** : Oui