

CHATEAU
SMITH HAUT LAFITTE

GRAND CRU CLASSÉ



2023

Millésime du *futur*
et de la *mémoire*

Pourquoi le millésime du futur ?

Parce que c'est en 2023 que notre assemblage se renforce en cabernet sauvignon, cépage leader de la rive gauche, colonne vertébrale de nos grands Smith Haut Lafitte, capable de résister au réchauffement climatique.

Pourquoi le millésime de la mémoire ?

Parce que Sa Majesté le Roi Charles III accompagné de la Reine Camilla a choisi de visiter notre château pendant les vendanges. Il a partagé avec nous son engagement pour la biodiversité et sa passion pour l'agriculture biologique. En notre compagnie il a observé le processus de tri des raisins, aidé notre tonnelier Yann à faire une barrique, dégusté notre millésime 2005, année de son mariage et rencontré les équipes lors d'une visite approfondie de la propriété.

Sa rencontre dans nos vignes et nos chais restera pour toujours dans nos cœur et nos mémoires.

Why the vintage of the future?

Because in 2023, our blend strengthens with Cabernet Sauvignon, the leading grape variety of the left bank, the backbone of our great Smith Haut Lafitte, capable of resisting climate change.

Why the vintage of memory?

Because His Majesty King Charles III, accompanied by Queen Camilla, chose to visit our château during the harvest. He shared with us his commitment to biodiversity and his passion for organic agriculture. In our company, he observed the grape sorting process, helped our cooper Yann make a barrel, tasted our 2005 vintage, the year of his marriage, and met with the teams during a thorough tour of the property.

His encounter in our vineyards and cellars will remain forever in our hearts and memories.

SHL

seit 1365

CHATEAU
SMITH HAUT LAFITE

GRAND CRU CLASSÉ

2023



PESSAC-LÉOGNAN

DANIEL ET FLORENCE CATHIARD

LA VISITE DU ROI CHARLES III
A DONNE SON TITRE DE NOBLESSE
A NOTRE VENDANGE 2023

THE INFLUENCE OF HIS MAJESTY
WILL RESONATE FOR A LONG TIME
THROUGH THIS EXCEPTIONAL VINTAGE

SHL

seit 1365

CHATEAU
SMITH HAUT LAFITE

2023



PESSAC-LÉOGNAN

DANIEL ET FLORENCE CATHIARD

LA VISITE DU ROI CHARLES III
A DONNE SON TITRE DE NOBLESSE
A NOTRE VENDANGE 2023

THE INFLUENCE OF HIS MAJESTY
WILL RESONATE FOR A LONG TIME
THROUGH THIS EXCEPTIONAL VINTAGE

Points clé du millésime :

Millésime chaud, le deuxième en 25 ans juste après 2022. Tous les mois sont plus chauds, sauf janvier et février, qui restent dans la moyenne. Les mois les plus marquants sont juin et septembre (juin plutôt défavorable en raison de l'humidité, favorisant l'explosion du mildiou ; septembre très favorable pour la maturation des raisins).

Millésime très humide avec 959 mm de précipitations, soit le 4e le plus pluvieux en 25 ans. Les mois de juillet et août secs sauvent le millésime, en stoppant le mildiou, en asséchant les sols, et en induisant un arrêt de la croissance, favorisant ainsi la maturation et la qualité.

Les températures nocturnes sont plutôt fraîches en été (moyenne des températures nocturnes en juillet de 16,2°C, en août de 17°C, et en septembre de 15,5°C), un facteur très favorable à la préservation de la fraîcheur et de l'acidité et à la synthèse de polyphénol dans les rouges.

Key points of the vintage:

A warm vintage, the second in 25 years just after 2022. Every month is hotter, except for January and February, which remain average. The most significant months are June and September (June rather unfavorable due to humidity, favoring the outbreak of mildew; September very favorable for grape ripening).

Very wet vintage with 959 mm of precipitation, the 4th wettest in 25 years. Dry July and August save the vintage by stopping mildew, drying out the soils, and inducing growth cessation, thus favoring ripening and quality.

Nighttime temperatures are relatively cool in summer (average nighttime temperatures in July of 16.2°C, in August of 17°C, and in September of 15.5°C), a very favorable factor for preserving freshness and acidity and synthesizing polyphenols in red wines.

Bilan Climatique :

Hiver : L'hiver 2022-2023 débute avec des températures proches des moyennes et des précipitations (434 mm de novembre à mars) permettant de recharger les réserves d'eau de nos sols et offrant une transition douce après l'année exceptionnellement sèche de 2022.

Printemps : Le printemps est marqué par un débourrement précoce de la vigne en mars, favorisé par des températures chaudes. Les mois d'avril, mai et juin connaissent une chaleur persistante qui accélère la floraison, confirmant les attentes d'un millésime prometteur. Les fréquentes averses du mois de mai et juin à caractère orageux favorise le développement du mildiou.

Été : L'été marque l'arrêt de ces précipitations (juillet très sec) avec du stress hydrique classique entraînant l'arrêt de la croissance de la vigne, l'apparitions des premiers stress hydriques induisant la phase de maturation des raisins. Malgré quelques jours de forte chaleur fin août, la vigne résiste bien à la sécheresse, grâce à son enracinement profond.

Automne : L'automne voit le début de vendanges précoces, avec une attention particulière aux conditions météorologiques. Le moi de septembre chaud permet de peaufiner les maturations de nos grappes. Les vendanges se déroulent avec de belles conditions climatiques.

Weather Report :

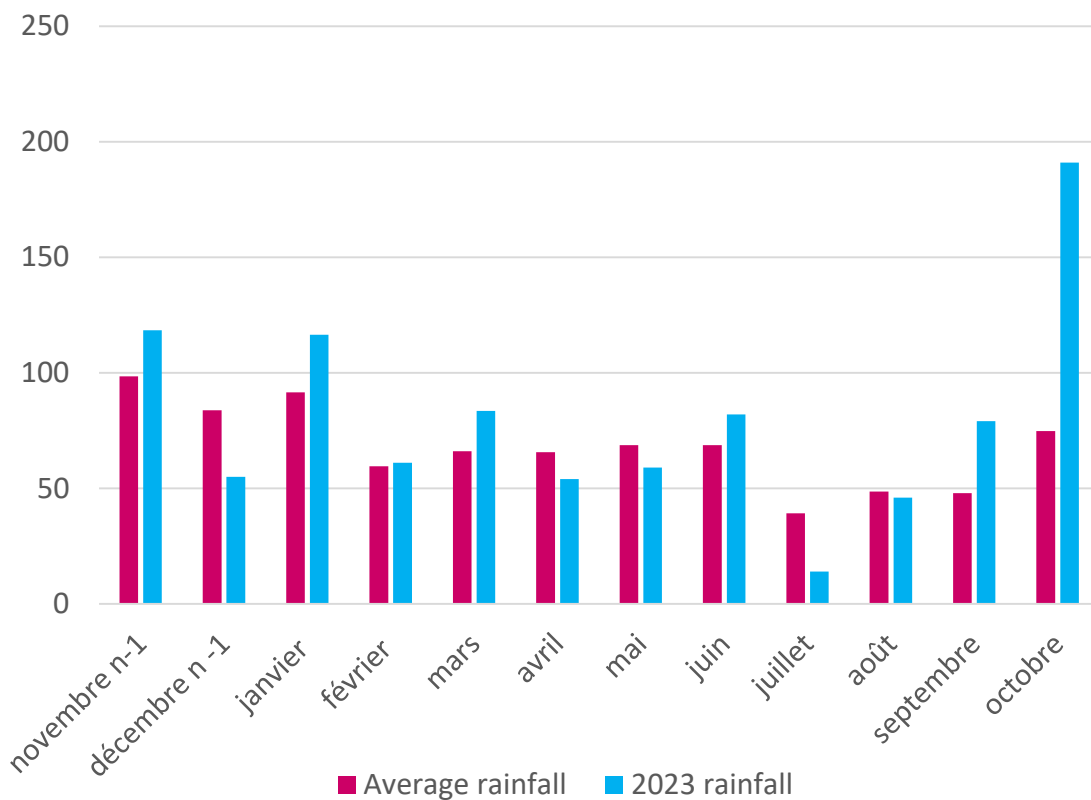
Winter: The winter of 2022-2023 begins with temperatures close to average and precipitation (434 mm from November to March), allowing the replenishment of water reserves in our soils and offering a smooth transition after the exceptionally dry year of 2022.

Spring: Spring is marked by early bud break in March, favored by warm temperatures. The months of April, May, and June experience persistent heat that accelerates flowering, confirming expectations of a promising vintage. The frequent showers in May and June, often thunderous, promote the development of mildew.

Summer: Summer marks the cessation of precipitation (very dry July) with classic water stress leading to the cessation of vine growth and the onset of grape ripening. Despite some days of intense heat at the end of August, the vines resist drought well, thanks to their deep rooting.

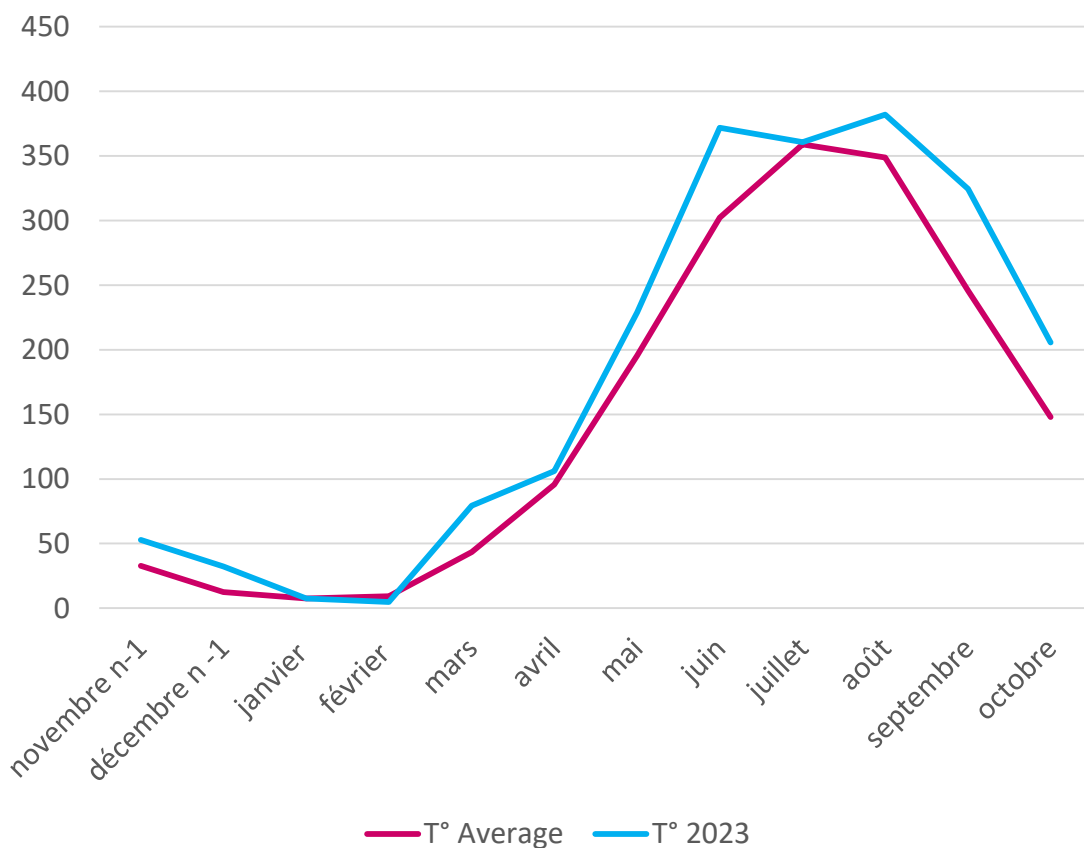
Autumn: Autumn sees the start of early harvests, with particular attention to meteorological conditions. The warm month of September allows for fine-tuning grape ripening. Harvests take place under beautiful weather conditions.

Précipitation mensuelles (en mm) - Rainfall



Somme des Températures T>10°C

Daily average temperature sum above 10°C



Vendanges des rouges :

Les vendanges ont débuté le 8 septembre et se sont poursuivies jusqu'au 21 septembre pour les Merlots. La récolte des Cabernets a commencé peu après jusqu'au 5 octobre :

- Début précoce : La récolte a commencé tôt, dès le 8 septembre, avec les jeunes vignes de Merlot.
- Gestion des maladies : Suite aux attaques de mildiou, une sélection minutieuse des raisins a été effectuée pour éviter d'intégrer des fruits altérés dans les cuves.
- Tri sélectif : Utilisation d'un tri densimétrique pour séparer les baies saines des baies desséchées, puis un tri optique de finition assurant ainsi une qualité optimale de la vendange.
- Perspective optimiste : Malgré les défis rencontrés, l'aromatique prometteuse des raisins et les conditions climatiques favorables nous ont fait espérer un millésime de grande qualité qui s'affirme de jour en jour à l'élevage.

Red Harvest :

Harvest began on September 8 and continued until September 21 for the Merlots. The Cabernets harvest started shortly after and lasted until October 5:

Early start: Harvest began early, as early as September 8, with young Merlot vines.

Disease management: Following mildew attacks, careful grape selection was carried out to avoid incorporating damaged fruits into the vats.

Selective sorting: Use of density sorting to separate healthy berries from dried berries, followed by optical sorting for finishing to ensure optimal harvest quality.

Optimistic outlook: Despite the challenges encountered, the promising aromatic profile of the grapes and favorable weather conditions led us to anticipate a high-quality vintage, which is becoming more evident day by day during aging.

Vinification:

Raisins bien mûrs, très aromatiques, petites baies, bonne extractibilité des polyphénols des peaux...

Approche délicate des extractions, infusion et extraction, macération, quelques pigeages et beaucoup de calme.

Température de macération autour de 26°C, base tannique importante, belle concentration, recherche de fraîcheur et d'une douce trame tannique.

Cuvaison de 3 à 4 semaines.

Malolactiques un peu capricieuses...

Winemaking :

Well-ripened grapes, highly aromatic, small berries, good extractability of polyphenols from the skins...

Delicate approach to extractions, infusion and extraction, maceration, some punch-downs, and a lot of tranquility.

Maceration temperature around 26°C, significant tannic base, beautiful concentration, seeking freshness and a soft tannic structure.

Fermentation lasts 3 to 4 weeks.

Malolactic fermentation a bit capricious...

Commentaires de Dégustation : Smith Haut Lafitte Rouge 2023

Le nez est très expressif avec de belles notes de fruits rouges et noirs, un joli mélange de cerise griotte, de myrtille et de cassis. Après agitation, une dimension épicée devient prédominante avec des notes de girofle, de réglisse et d'eucalyptus, puis des notes plus sombres et empyreumatiques apparaissent avec des touches de graphite, de mine de crayon. Une superbe complexité aromatique très typique des grands sols de Graves.

L'attaque en bouche est franche et directe, avec une belle densité et une superbe texture. Le vin est plein, dense avec un bel équilibre de fraîcheur. La structure tannique est présente, bien mûre, avec une très belle texture et un toucher velouté.

L'aromatique en bouche reflète les notes du nez avec une très belle complexité de fruits rouges, de fruits noirs, d'épices, ainsi que des nuances de feuilles de tabac et d'eucalyptus. Et toujours ces notes de graphite, très caractéristiques de nos Smith Haut Lafitte. Un très beau millésime alliant puissance et élégance dans une belle structure tannique raffinée.

Tasting notes : Smith Haut Lafitte Red 2023

The nose is highly expressive with beautiful notes of red and black fruits, a lovely blend of Morello cherry, blueberry, and blackcurrant. Upon agitation, a spicy dimension becomes predominant with hints of cloves, licorice, and eucalyptus, followed by darker and smoky notes with touches of graphite and pencil lead. A superb aromatic complexity very typical of the great soils of Graves.

The attack on the palate is straightforward and direct, with a beautiful density and superb texture. The wine is full-bodied, dense with a fine balance of freshness. The tannic structure is present, ripe, with a very beautiful texture and a velvety touch.

The palate aromatics reflect those of the nose with a very nice complexity of red fruits, black fruits, spices, as well as nuances of tobacco leaves and eucalyptus. And still those graphite notes, very characteristic of our Smith Haut Lafitte. A very fine vintage combining power and elegance in a beautiful refined tannic structure.

Vendanges des blancs :

Les vendanges ont eu lieu du 23 août au 9 septembre. Voici un résumé en quatre points :

- Début précoce : Les vendanges ont débuté le 23 août avec les jeunes vignes de sauvignons blancs, en raison des conditions estivales favorables à la maturation.
- Vendanges matinales : Pour protéger les raisins et les vendangeurs de la chaleur, la récolte a été effectuée uniquement le matin, par trées successifs, avec beaucoup de délicatesse et de précision.
- Qualité des jus : Les jus de blancs reflètent la qualité du millésime, avec de beaux équilibres entre la maturité et des acidités préservées. Ils présentent des arômes fruités tels que la pêche, l'abricot, ainsi que des notes d'épices et de fleur de tilleul.

White Harvest :

The harvest took place from August 23rd to September 9th. Here is a summary in four points:

- Early start: Harvesting began on August 23rd with the young Sauvignon Blanc vines, due to favorable summer conditions.
- Morning harvests: To protect both the grapes and the harvesters, picking was carried out exclusively in the mornings, in successive sessions, with great delicacy and precision.
- Quality of the juice: The white wine juices reflect the quality of the vintage, with beautiful balances between maturity and preserved acidity. They exhibit fruity aromas such as peach, apricot, as well as hints of spices and lime blossom.

Vinification:

Pressurage direct, classique, débourage, fermentation en barrique, vitesse de fermentation normale de 7 à 10 jours, pas de problèmes de fermentation, élevage sur lies totales.

Winemaking :

Classic, direct pressing, settling, barrel fermentation, normal fermentation speed of 7-10 days, no fermentation issues, full lees aging.

Commentaires de Dégustation : Smith Haut Lafitte Blanc 2023

Un nez très aromatique avec un joli panier de fruits jaunes et blancs, offrant une belle sensation de fraîcheur. Ensuite, une grande complexité se dévoile avec des notes délicates de fleur d'acacia, de tilleul et de charmantes notes épicées.

La prise en bouche est assez surprenante par sa grande fraîcheur associée à une belle onctuosité. La première impression en bouche est celle de la fraîcheur, suivie par l'expression complète de la maturité, de l'onctuosité et du gras apportés par la parfaite maturation du raisin. La bouche est large, puissante mais toujours soutenue par une trame acide rafraîchissante. Elle s'étire très longuement avec opulence, puis peu à peu, la fraîcheur prédomine pour une finale en point d'orgue, toute en délicatesse et en fraîcheur.

Une grande perception de sapidité clôture cette expérience en bouche. Sur le plan aromatique, on retrouve ce savoureux mélange de fruits jaunes comme la pêche, l'abricot, la mangue fraîche, associé à des notes plus fraîches d'agrumes et de pamplemousse rose. La dimension florale et épicée, plus fine et délicate, se manifeste ensuite, signant une très belle complexité aromatique qui conclut une finale longue en bouche, reflétant le caractère du terroir de pierre à fusil.

Tasting notes : Smith Haut Lafitte White 2023

A very aromatic nose with a lovely basket of yellow and white fruits, offering a beautiful sensation of freshness. Then, a great complexity unfolds with delicate notes of acacia flower, lime blossom, and charming spicy notes.

The palate entry is quite surprising with its great freshness combined with a beautiful creaminess. The first impression on the palate is that of freshness, followed by the full expression of maturity, creaminess, and richness brought by the perfect ripening of the grapes. The palate is wide, powerful but always supported by a refreshing acidic backbone. It stretches out very long with opulence, and gradually, freshness takes over for a climactic finish, all in delicacy and freshness.

A great perception of sapidity concludes this mouthfeel. On the aromatic side, we find this delicious blend of yellow fruits such as peach, apricot, fresh mango, associated with fresher notes of citrus and pink grapefruit. The floral and spicy dimension, finer and more delicate, emerges later, signaling a very beautiful aromatic complexity that concludes with a very long, terroir-driven finish reflecting the character of gunflint stone.

Assemblages / Blends:

	Château Smith Haut Lafitte	Les Hauts de Smith	Le Petit Smith Haut Lafitte
Sauvignon Blanc	90%	100%	80%
Sémillon	5%	-	20%
Sauvignon Gris	5%	-	-
New oak	50%	50%	50%

	Château Smith Haut Lafitte	Les Hauts de Smith	Le Petit Smith Haut Lafitte	Château Le Thil
Cab. Sauvignon	70%	40%	60%	-
Merlot	23%	60%	40%	92%
Cab. Franc	6%	-	-	8%
Petit Verdot	1%	-	-	-
New oak	60%	30%	30%	30%

Personal tasting notes:

Château Smith Haut Lafitte
Cru Classé de Graves - Pessac-Léognan
visites@smith-haut-lafitte.com
Tel: +33 (0)5 57 83 11 22
Sales Director : Ludovic Fradin
l.fradin@smith-haut-lafitte.com