

Château Smith Haut-Lafitte - Pessac-Léognan Blanc - 2014



Heureuse propriétaire de ce domaine historique de Pessac-Léognan depuis 1990, la famille Cathiard n'a eu de cesse de redonner à ce château, alors en déshérence, son lustre d'antan. A force d'abnégation, d'investissements et d'excellentes intuitions, force est de constater que le pari est aujourd'hui largement gagné. Leur Pessac-Léognan figure désormais dans l'élite de la production bordelaise.

En blanc, le sauvignon est bien sûr dominant et couvre environ 90% d'un vignoble âgé d'une quarantaine d'années en moyenne. Sémillon et rare sauvignon gris complètent l'encépagement : le premier apporte gras et densité, le second cette sensation minérale et épicée que l'on retrouve avec plaisir sur la finale du vin.

Un temps le roi de la luxuriance, tant en rouge qu'en blanc, Smith-Haut-Lafitte a amorcé, depuis le millésime 2004, un virage vers la finesse et la subtilité. Marque de fabrique, l'élevage, toujours luxueux – le domaine pousse l'exigence et le sens du détail jusqu'à fabriquer sur place ses propres fûts -, est désormais plus précis et moins marqué que par le passé, libérant toutes les nuances de la palette aromatique.

Agrumes, pêche blanche, coquille d'huître et iode, fleurs, mimosa et acacia, composent un bouquet particulièrement distingué, harmonieux et sensuel. La bouche est tout aussi séduisante avec quelque chose de presque Bourguignon dans le côté délicatement pâtissier des saveurs, on pense à une tarte au citron meringuée. Tout au long de la dégustation, le vin reste porté par une trame minérale, soulignée par une fine acidité, qui lui donne une belle énergie : le vin est dynamique et avance vers une finale longue et persistante.

Voici un très grand Pessac-Léognan blanc, qui saura vous séduire sur les 10 ou 15 prochaines années.

Château Smith Haut-Lafitte - Pessac-Léognan Blanc - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, lumineuse.

Nez : Coquille d'huîtres, algues, sel marin.
Mimosa, acacia. Citron, pamplemousse,
pêche blanche. Fines notes briochées.
Pierre à fusil.

Bouche : Attaque ample et gourmande,
avec un superbe matière. La trame
minérale et la fine acidité donnent de
l'énergie, du dynamisme. Finale étirée,
ultra-persistante.

Accords mets-vins : Dos de cabillaud rôti
ou en papillote. Bar au fenouil. Noix de
Saint-Jacques au yuzu. Plus tard, une
volaille farcie aux girolles. En dessert,
avec une tarte au citron meringuée.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui sur le fruit. Idéalement
entre 2018 et 2028.

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de deux heures ou
carafrage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Pessac-Léognan

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon blanc (90%),
sauvignon gris (5%), sémillon (5%)

Culture : Raisonnée