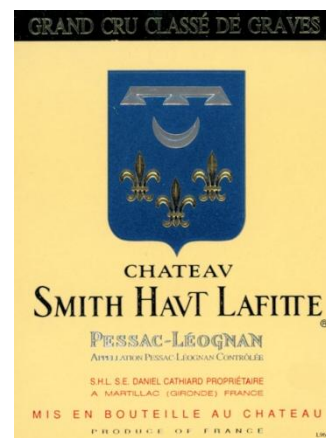


Château Smith Haut-Lafitte

Un entretien avec David Ornon, directeur commercial



Dans le cadre de la présentation des Bordeaux primeurs du millésime 2012 organisée par [Gazzar](#), des vins d'origine, le 25 avril 2013 à Lausanne, nous avons spontanément pris la décision de mener quelques entretiens avec des représentants de Châteaux nous ayant particulièrement plu sur cette année. Deux critères nous ont paru importants avant de réaliser ces « flash interviews » : D'une part le travail accompli au cours des dix dernières années devait nous paraître irréprochable, d'autre part le vin présenté en primeur doit appartenir aux grands succès du millésime 2012.

Une valeur incontournable

Nous avons déjà présenté le Château Smith Haut-Lafitte, si admirablement dirigé par Daniel et Florence Cathiard, deux anciens champions de ski mais aussi entrepreneurs ayant connu un grand succès avec leurs affaires respectives. Le couple dirige le Château depuis son rachat en 1990 et n'a cessé d'en améliorer les vins depuis. Sans concession ni compromis. En particulier depuis l'arrivée de Fabien Teitgen, responsable depuis l'an 2000 de la vinification des crus.

Sans devoir se référer à des millésimes évidents comme 2010, 2009 ou 2005 (les grands viticulteurs se reconnaissent dans leur capacité à se surpasser dans des années climatiquement moins heureuses), il suffit d'aborder les SHL blancs 2004, 2008 ou même 2011 ainsi que les rouges 2008 et, en particulier, 2006 pour se rendre à l'évidence: les vins de Smith Haut-Lafitte font aujourd'hui partie de ces valeurs difficilement contournables à Bordeaux. D'autant que la politique de prix pratiquée s'est toujours

avérée très favorable aux grands amateurs. En ce qui concerne le rouge, force est de le reconnaître: notre motivation à organiser une verticale allant de 1996 à 2010 (plus 1990) fin juin 2013 ne résulte pas du hasard. Les vins du domaine ont incontestablement acquis leurs lettres de noblesse depuis plusieurs années. Il n'est d'ailleurs pas erroné de les placer au même rang que d'autres valeurs sûres de l'appellation Graves / Pessac-Léognan, qu'il s'agisse du Domaine de Chevalier, Fieuzal (en grand retour qualitatif depuis quelques années -même si ce retour devrait enfin s'accélérer) et même Pape-Clément (le 2012 manque actuellement de définition et ne nous a pas convaincus). Nous ne plaçons résolument que trois crus au dessus de ceux-ci, les intouchables Haut-Brion et La Mission Haut-Brion, mais aussi Haut-Bailly, toujours splendide. Les efforts accomplis les dernières années en matière de sélection (depuis peu optique) et de « [bio-précision](#) » (voir encadré page suivante) permettront, à n'y pas douter, de profiter d'un gain supplémentaire de finesse et de pleine adhésion aux particularités du terroir.

David Ornon, le dynamique directeur commercial du Château Smith Haut-Lafitte, était à Lausanne pour la présentation du millésime 2012 organisée par [Gazzar](#), des vins d'origine. Il a fort généreusement accepté de mener cet entretien spontané et délibérément limité à moins de dix minutes (temps de service de sa clientèle inclus). Nous l'en remercions chaleureusement.



©Château [Smith Haut-Lafitte](#)
Florence et Daniel Cathiard



©Château [Smith Haut-Lafitte](#)
Réception des vendanges à SHL

L'entretien

Vinifera-Mundi : Votre stand semble être l'un des plus visités aujourd'hui. Effet millésime ou effet Smith Haut-Lafitte?

David Ornon: Je pense qu'il s'agit des deux. Effet Smith Haut-Lafitte déjà car les Suisses savent très bien que nous sommes sur une pente ascendante depuis vingt ans. Les amateurs savent que nous travaillons énormément afin de transcrire l'expression du terroir ainsi que la concentration et l'élégance qui caractérisent les grands vins de Bordeaux. Ensuite les gens veulent vraiment découvrir ce que nous avons produit en 2012. Ils nous font confiance aussi et savent que nous avons bien travaillé. Donc ils expriment une certaine attente par rapport à 2012. Le fait en outre que le second vin que nous servons aujourd'hui est le Smith Haut-Lafitte 2010 a sans doute aussi son importance. 2010, rappelons le, est une très grande année de blancs avec une grande concentration, et une tout aussi grande année de rouges. Si nous comparons 2010 et 2009, ces deux vins se profilent différemment. Le 2009 a un côté extravagant et beaucoup d'expression. Le 2010, quant à lui, est très classique, très bordelais, il a un petit côté austère.



David Ornon à Lausanne le 25 avril 2013

Vinifera-Mundi : Les vins du domaine ont effectivement acquis une excellente réputation en raison des différentes actions menées sous l'égide des Cathiard. Parlons de 2007 que de nombreux stands doivent présenter ici. Ce millésime n'a jamais rencontré un grand succès...

David Ornon: 2007 est une autre histoire. A Smith Haut-Lafitte c'est l'année durant laquelle nous avons mis la bio-précision en place. Celle-ci nous permet de produire des vins à partir de vignes cultivées dans le respect de l'environnement. Nous mettons tout en œuvre pour que le sol soit vivant, ce qui permet à la vigne de se renforcer naturellement, pour qu'elle soit la plus résistante possible. Finalement cela permet le développement non seulement en profondeur de nos vins mais aussi d'une âme. Je ne dirais pas que 2007 n'a pas marché. Il s'agit d'un millésime quelque part exceptionnel dans la mesure où il n'a pas fait beau du tout durant la première partie de l'été, ce qui a laissé beaucoup de fraîcheur dans les raisins et permis la production des plus grands blancs de la décennie. Ensuite, de mi-août à mi-octobre, c'est-à-dire à la fin des vendanges, nous avons eu un temps magnifique. Cela nous a permis de vendanger des raisins gorgés certes de fraîcheur, mais qui étaient également à maturité parfaite. Au Château le défi a consisté à bâtir un vrai Smith Haut-Lafitte, c'est-à-dire avec cette âme que nous venons de mentionner, avec aussi l'expression des graves günziennes qui constituent notre terroir. En 2007 nous avons aussi l'expression d'un fumé minéral, de silex, de pierre à fusil en fait qui se retrouve aussi dans notre sol. Après l'ouverture d'un 2007 le premier nez est immédiatement reconnaissable et ces arômes reviennent en final, ce qui contribue à l'élégance du vin. Donc, encore une fois, je ne dirais pas que 2007 n'a pas marché. En 2007 il fallait respecter le millésime, donc faire du 2007. Il fallait se plier à ces conditions et profiter de la fraîcheur du millésime. Certains ont essayé de faire autre chose, de notre côté nous en avons accepté les aléas. A mon avis nous avons produit un très grand millésime avec de la fraîcheur, beaucoup d'équilibre, la signature de nos graves, celle aussi de notre beau savoir-faire, des tannins bien enrobés. La contrepartie est que ces vins seront à boire dans les cinq à dix ans. Ca n'a pas le potentiel d'un très grand Smith Haut-Lafitte, nous sommes par contre fidèle à notre expression.

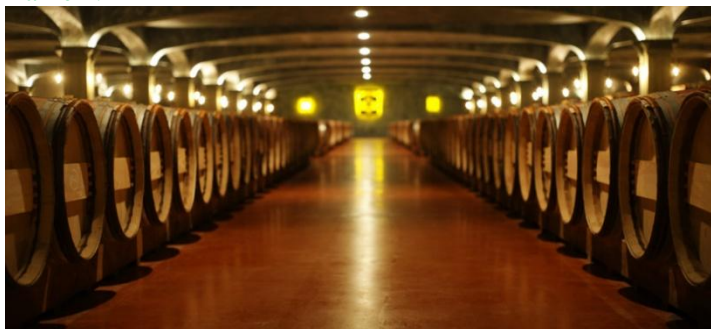
Quo vadis bio-précision ?

Nous apportons volontiers un complément d'information. David Ornon nous indique que « le millésime 2007 est celui qui a bénéficié de manière la plus flagrante des innovations mises en place avec notre idée de [Bio-Précision](#), que nous mettons petit à petit en place depuis une vingtaine d'année ». Le principe de bio-précision repose à notre sens pleinement sur les préceptes de la [viticulture](#) intégrée et bio-organique. Cependant la démarche développée par le Château Smith Haut-Lafitte va beaucoup plus. En effet, il ne suffit pas d'appliquer ces règles déjà contraignantes. Le sol du vignoble a été analysé de façon extrêmement précise (50cm par 50cm) afin de définir les zones de maturité, c.à.d. celle où les raisins mûrissent plus rapidement et exigent un autre rythme de vendange. La récolte a en outre lieu dans des caissettes de 7 à 9kgs dans lesquelles les raisins ne peuvent être endommagés. Nous recommandons de consulter l'excellente plaquette mise à disposition par le Château afin de découvrir la bio-précision plus exactement.

Vinifera-Mundi : 2009, 2010... Parker a été particulièrement généreux avec ses notes sur ces deux millésimes. 2012... Faut-il redouter les notes de Parker ?

David Ornon: Non ! Déjà du fait que Parker n'est pas tout seul. 2009 et 2010 sont incontestablement les deux plus grands millésimes que Bordeaux ait eu depuis longtemps.

Vinifera-Mundi : Merci beaucoup, M. Ornon pour cet entretien.



©Château [Smith Haut-Lafitte](#)
Le chai de rouge

Les vins présentés

Les vins n'ont pas été bus à l'aveugle. Les conditions de dégustation peuvent être qualifiées d'excellentes, conformes à la réputation de l'organisateur. Les vins ont pu être servis à de bonnes températures et dans des verres adéquats et sans défaut.

Smith Haut-Lafitte blanc 2010

90% sauvignon blanc, 5% sauvignon gris et 5% de sémillon.

Ce vin s'est considérablement développé depuis les primeurs. Aujourd'hui il offre un bouquet charnu, profond, généreux, le facteur plaisir s'avère indéniable malgré la très belle complexité aromatique.

Nous retrouvons quelques notes exotiques par rapport aux cépages, malgré l'incontestable touche citronnée. De l'abricot, des fruits tropicaux mais aussi un boisé certes présent mais beaucoup plus contrôlé qu'une décennie plus tôt. Le bois est rapidement rejoint par des notes empyreumatiques encore incertaines. Le tout repose sur cet aspect minéral caractéristique de la propriété. Nous sommes bien loin de vins pourtant souvent encensés tels que 1996. L'entrée en bouche dévoile une grande fraîcheur et un côté salin envoutant. La matière devient grasse, généreuse en arômes et malgré tout délicieusement tendue. Le tout menace de se refermer et il faut remuer le verre régulièrement ou alors attendre une dizaine d'années. La pureté du jus, sa précision, sa minéralité et aussi sa belle acidité prometteuse feront de ce vin un produit d'exception. La finale aussi large que longue ne fait que confirmer. 18.5/20.

Smith Haut-Lafitte blanc 2012

Un probable moment d'exception. Certains s'attendaient sans doute à un vin facile, ouvert et gourmand. L'authenticité des grands sauvignons blancs sur un lit de fruits jaunes, de pamplemousse, de citron répond au rendez-vous. Une minéralité qui évoque certains ligériens. La complexité aromatique se développera indéniablement, juger un vin jeune sur ce point n'a pas grand sens. La promesse est en tout cas perceptible. L'entrée en bouche demandera elle aussi du temps. Nous restons au moment présent un peu sur l'expectative. La bouche le confirme d'ailleurs, le jus ne nappes pas encore le palais, ce n'est pas encore communicatif. Nous faisons pleinement confiance à l'équipe en place pour développer cette bouche. Le bois remporte actuellement la mise. La matière est riche et offre un bel équilibre. La finale s'avère longue et très prometteuse. On en redemande. La bouteille que nous avons pu déguster sur plusieurs jours confirme notre évaluation, ce vin constituera une priorité sur le millésime. 17.5/20.

Smith Haut-Lafitte rouge 2010

Un monument que nous avons pu déguster déjà à différentes reprises. Incontournable et, sincèrement, nous le recommandons clairement à l'achat. Indépendamment de son tarif. Si ce vin, comme d'ailleurs le millésime antérieur, renie la politique très douce de prix pratiquée par le Château, il nous paraît aujourd'hui demeurer



un excellent rapport qualité/prix. Pour ce qui concerne les notes, nous recommandons à nos lecteurs de consulter les différents rapports dans lesquels nous avons décrit le Smith Haut Lafitte rouge 2010. Ce jour, chez Gazzar, 19/20.

Smith Haut-Lafitte rouge 2012

Ebloui ! Non pas parce que ce vin serait un digne successeur des millésimes 2009 et 2010, mais en raison de son aptitude à procurer un plaisir multidimensionnel. Un plaisir immédiat, un plaisir fort probable dans dix ans, un plaisir persistant dans vingt ans. La concentration tant aromatique qu'en bouche constitue l'incontestable garant de ce succès. L'assemblage semble être déjà déterminé, 55% cabernet sauvignon, 40% merlot, 4% cabernet franc et 1% petit verdot. Chaque cépage assume son propre rôle et la forte proportion de merlot nous rappelle son excellence sur le millésime. Le nez respire le cabernet, les fruits tanguent entre le bleu et le noir et offrent une puissance inattendue, racée, extrêmement bien dessinée. Grâce au superbe travail dans les vignes cultivées en bio-précision, puis au tri optique des raisins, leur maturité parfaite et leur polissage sont évidents. Ce fruit s'avère tout simplement délicieux. Le merlot offre un aspect lactique rarement rencontré sur des millésimes antérieurs. Mais d'où proviennent ce côté subtil, peut-être même provocateur d'herbes aromatiques, cette pointe de liqueur de cassis ? Irrésistible, et, sincèrement, à un tel niveau que l'on peut objectivement se moquer des notes des experts. Ce vin me rappelle le délicieux 1997 (à l'époque) avec son fruit généreux, sa bouche équilibrée et gourmande. L'acidité compose le fond d'un vin qui finit de façon poivrée et assez puissante. Qui ne l'achètera pas (au prix exigé) sera responsable de son propre malheur dans quelques années. 18/20.

Auteur: Jean François Guyard
26.05.2013

Toute reproduction interdite sans l'autorisation de l'auteur.

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.