



Château Smith Haut Lafitte

シャトー・スミス・オー・ラフィット

シャトー・スミス・オー・ラフィットの歴史は14世紀のボスク家に始まります。18世紀にシャトー名の由来となるジョージ・スミスが所有した後幾度かオーナーが変わり、1990年にカティアール夫妻が購入。80ヘクタールの地続きの畑では30年以上に渡り有機栽培を行い2019年にオーガニック認証を取得、さらに10年前からビオディナミ農法も実践しています。自社のナーサリーや樽工房を構え、太陽光発電やCO2のリサイクルなど環境に配慮したワイン造りを行っています。赤ワインはグラン・クリュに格付けされているグラヴを代表するシャトーです。



Le Petit Smith Haut Lafitte Blanc 2020
ル・プチ・スミス・オー・ラフィット・ブラン 11,500円



地方：ボルドー 750ml **白**
原産地呼称：ペサック・レオニャンAOC
品種：ソーヴィニオン・ブラン80%、セミヨン20%
醸造：手摘みで収穫後、不活性ガスを使用し無酸素状態で圧搾、デブルバージュ後にバトナージュを行いながら10ヶ月樽発酵・熟成（50%新樽）。

熟したストーンフルーツの複雑なアロマが広がります。ミディアムボディの質感で、フェノールの特徴と鮮やかなミネラルを感じるバランスの取れたワインです。

Château Smith Haut Lafitte Blanc 2020
シャトー・スミス・オー・ラフィット・ブラン 39,000円



地方：ボルドー 750ml **白**
原産地呼称：ペサック・レオニャンAOC
品種：ソーヴィニオン・ブラン90%、ソーヴィニオン・グリ5%、セミヨン5%
醸造：樹齢38年。手摘みで収穫後、不活性ガスを使用し無酸素状態で圧搾、デブルバージュ後にバトナージュを行いながら12ヶ月樽発酵・熟成（50%新樽）。

桃、アプリコット、アカシアやオレンジの花に加え、美しくエレガントな柑橘のアロマ。口に含むと黄色い果実や白い花の複雑なフレーヴァーが広がり、ミネラルやスパイスと共に、このテロワールを象徴する火打石のニュアンスを感じます。

Le Petit Smith Haut Lafitte Rouge 2019
ル・プチ・スミス・オー・ラフィット・ルージュ 10,000円



地方：ボルドー 750ml **赤**
原産地呼称：ペサック・レオニャンAOC
品種：カベルネ・ソーヴィニオン60%、メルロー40%
醸造：樹齢11年。除梗前後に2度選果、発酵後に圧搾し、ピジャージュ・ルモンターージュを行いながら14ヶ月樽熟成（20%新樽）。

カシス、甘草、ダークチョコレートの美しいアロマやフレーヴァーとシルクのようなタンニンを感じます。ミディアムボディで卓越したフィネスと素晴らしい骨格を備え、長期熟成が可能なワインです。

Château Smith Haut Lafitte Rouge 2019
シャトー・スミス・オー・ラフィット・ルージュ 34,000円



地方：ボルドー 750ml **赤**
原産地呼称：ペサック・レオニャンAOC
品種：カベルネ・ソーヴィニオン59%、メルロー36%、カベルネ・フラン4%、プティ・ヴェルド1%
醸造：樹齢48年。全房のまま小さい木製タンクで発酵、手作業でピジャージュ、濃と共に18ヶ月樽熟成（60%新樽）。

フレッシュなラズベリーやイチゴ、スパイス、ドライハーブ、花の複雑なアロマ。豊富なタンニンにも関わらず滑らかでフレッシュな口当たり。繊細かつ緻密なテクスチャーを備え、フィニッシュには赤い果実、甘草、シナモンに加えテロワールを象徴するスモークや火打石のニュアンスを感じます。

Les Hauts de Smith Rosé 2022
レ・オー・ド・スミス・ロゼ 5,000円



地方：ボルドー 750ml **ロゼ**
原産地呼称：ボルドー・ロゼAOC
品種：カベルネ・ソーヴィニオン75%、メルロー25%
醸造：除梗前後に2度選果、全房のまま不活性ガスを使用して圧搾、24時間デブルバージュ後、一部樽を使用し発酵、澱と共に熟成。

イチゴやレッドカラント、柑橘、白い花やフレッシュハーブのアロマがアタックからダイナミックに広がります。口に含むと赤い果実やアカシアの花に加え八角や火打石のニュアンスも感じ、繊細かつフレッシュな楽しいワインです。