



SMITH-HAUT-LAFITTE-RETROSPEKTIVE

Von René Gabriel: www.weingabriel.ch

Auf dem Bild oben; sechs Flaschen vom Château Smith-Haut-Lafitte. Eine Edition in weisser Form (2015) und fünf Jahrgänge von der roten Version (2005, 2009, 2010, 2015 und 2019). Gemütlich degustiert, respektive genossen an einem Donnerstag in Sarnen bei guten Freunden. Innerhalb von fast zehn Stunden. Mit begleitenden, kleinen Essgängen und einem knusprigen, recht grossen Schweinekotelett vom Kugelgrill. Dazwischen wurde gejasst. Das Kartenspiel heiss «Coiffeur». Der Sieger nach fünf Durchgängen: Smith-Haut-Lafitte!

Zum Titel. Retrospektiv bedeutet rückblickend oder sich auf die Vergangenheit beziehend. Es beschreibt die Betrachtung von Ereignissen, Handlungen oder Entwicklungen aus der zeitlichen Distanz im Nachhinein.

Für den Titel wäre aber auch das selten gebräuchliche Wort «Inaugenscheinnahme» möglich gewesen. Da meint man eine genaue Besichtigung, Prüfung oder Untersuchung.

Im Jahr 1987 besuchte ich dieses Weingut in Martillac (Region Graves) das erste Mal. Anne Vivie Bézian war eine partiell resolute Direktorin und leitete damals gleichzeitig auch Château Rausan-Ségla (damals mit «s» nicht mit «z» geschrieben) in Margaux, welches ebenfalls zum Eschenbauer-Konzern gehörte.

Smith-Haut-Lafitte machte damals einen maximal funktionellen Eindruck und man merkte, dass hier ein nicht unbeträchtliches Investitionsvolumen diesem Weingut zu einem Schmuckstück verhelfen würde.

Im Jahr 1990 erwerben Florence und Daniel Cahtiard «SHL» und investieren viel Geld. Nach drei Jahren Renovation erstrahlt dieser Cru in neuem, respektive in altem Glanz. Denn es wurde eine Architektur gewählt, welche den historischen Grundwerten Rechnung trug. Anstatt Metalltanks wie bei den meisten Erneuerungen zu verwenden, wählte man für die Cuviers klassisches Holz. Der Rest für die Weinbereitung war aber schon modern.



ALLER ANFANG IST SCHWER

Die Cathiards liessen sich von Anfang an extern beraten und engagierten auch angesehene Fachleute für deren Team. Doch der Wettergott meinte es leider nicht gut mit ihnen.

Im Jahr 1991 litten die Reben unter Frost. In den Jahren (1992, 1993, 1994) danach regnete es viel. Der erste wirklich gute Jahrgang war somit der 1995er. Aus lauter Angst vor dem stetigen Regen, erntete man da aber leider etwas zu früh und so konnten die Cabernets nicht voll ausreifen.

So richtig los ging es dann mit den Jahrgängen 2000 und 2003 und Smith-Haut-Lafitte wurde von den Journalisten und den Bordeaux-Händlern immer mehr wahrgenommen. Heute hat sich dieser Léognan-Cru längst etabliert und gehört mit Haut-Bailly zu den Leadern dieser Sub-Appellation.

So gesehen, durfte ich an diesem Donnerstag die Filetstücke der besten Jahrgänge unter die Lupe nehmen. Mit Weiss beginnend ...

2015 Château Smith-Haut-Lafitte, Pessac-Léognan Blanc: 90% Sauvignon Blanc, 5% Sauvignon Gris, 5% Semillon. Gereiftes Gelb, leuchtend. Offenes, fast burgundisch anmutendes Bouquet. Zeigt eine sublime Fülle in der Nase mit reifen Früchten. Vor allem in Form von weissen Nektarinen. Im Gaumen saftig, leicht seifig (ein mineralisches Zeichen) und fast schon cremig im Fluss. Bleibt dabei elegant balanciert und endet aromatisch lang. Jetzt auf den Genusspeak. Gehört zu Karins Lieblingen dieser Region. 19/20 trinken



VON ALT NACH JUNG UND PARALLEL

Da wir viel Zeit zur Verfügung hatten, konnten wir jeden Wein über eine lange Zeit verfolgen und auch immer wieder zurück verkosteten. Zudem hatte jeder zwei Gläser zur Verfügung. Also konnte man auch immer wieder direkt miteinander vergleichen.

Für mich ist es immer spannender einen Wein just nach dem Entkorken erstmals zu verkosten, als ihm lang dekantiert nach ein paar Stunden erstmals zu begegnen.

2005 Château Smith-Haut-Lafitte, Pessac-Léognan: Dunkles Granat, wenig entwickelt. Die Nase wirkt kompakt und geht in die Tiefe. Als dieser Wein auf den Markt kam, galt er als modern, weil die früheren Jahrgänge halt eher klassisch waren. Nun merkt man, dass auch dieser 2005er immer mehr – von den Aromen her – in die Klassik geht. Das Nasenbild zeigt immer noch dunkle Frucht, Trüffel und Lakritze. Da ist auch noch eine deutliche Ration Kaffee dabei. Dies wohl von dunkel gerösteten Barriquen. Im Gaumen noch mit stützender Adstringenz unterwegs, fleischig und auch charaktervoll. Er vereint das grosse Potential des Jahrgangs mit dessen Anmut. Drei Stunden dekantieren. 19/20 trinken



Meistens gibt es zwei Sieger an einem Tasting. Der Bestbewertete. Oder aber auch die Flasche die am schnellsten leer ist.

So gesehen, gehörte dieses phänomenale 2009er sicherlich zu den Tagessiegern.

2009 Château Smith-Haut-Lafitte, Pessac-Léognan: Leuchtendes Granat. Das Bouquet springt von der ersten Sekunde an. Zeigt Power und viele Schichten. Dabei wirkt er «halbbullig» und mineralisch zugleich. Zwar findet man einen partiellen Alkoholschimmer und eine grossartige Mischung von Dörrfrüchten wie bei allen anderen grossen 2009ern. Aber der Wein zeigt nur minime Portnuancen. Das wird ergänzt durch Cassis, Teer, Grafit, Zedern und Kräuternuancen. Im Gaumen geschmeidig, mit vollem Körper. Mit reichen und auch schon recht gerundeten Tanninen. Es stellt sich hier vielleicht die Frage nach dessen besten Reife-, respektive Genussphase. Sicherlich ist hier noch lange nicht aller Tage Abend. Also ist weiteres Potential vorhanden. Auf der anderen Seite kann man ihn momentan, ohne jegliches Dekantieren, sofort im Glas hemmungslos «karaffenlos» geniessen. 19/20 trinken

EIN VIERSORTENBLEND

Das ist die Assemblage vom wohl lagerfähigsten Smith-Haut-Lafitte der neuesten Zeit: 64% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Cabernet Franc und 1% Petit Verdot.

2010 Château Smith-Haut-Lafitte, Pessac-Léognan: Die fraglos dunkelste Farbe aller degustierten Weine. Purpur mit schwarz-violetten Reflexen in der Mitte. Brachiales Bouquet, wuchtig und verschlossen zugleich. Bakelit, Teer, dunkle Hölzer, Lakritze, schwarze Pfefferkörner und Mokka. Trotz seines schier reduktiv anmutenden Nasenansatzes zeigt er eine dramatische Tiefe und schwarzwürzige Cabernet-Konturen. Im Gaumen warten die Komponenten Säure, Fleisch, Tannin noch auf Harmonie. Es bereitet einem Weinfreak zwar immer viel Freude einen grossen Wein verkosten zu dürfen. Aber leider nicht immer ihn auch gleich zu trinken, weil viel zu jung. 19/20 warten

AM ANDEREN TAG

Wenn man das Potential eines grossen Weines evaluieren will, kann man ihn auch über mehrere Tage verfolgen. Das habe ich schon mit Sassicaia und Martha's Vineyard gemacht.

Man lässt die angebrochene Flasche einfach im Keller und analysiert denselben nochmals. In meinem Fall war das rund einen halben Tag später so. Wer es genau wissen will; die Uhr zeigte 11.34 Uhr.

Der 2010er hatte seine Farbe logischerweise nicht verändert. Das Bouquet hatte sich aber noch mehr reduziert und zeigte Dörrbirnen, Teer, Karbonileum. Also unglaublich tiefgründige, mineralische Züge. Dabei fand man auch Trüffel, Herbsttrompeten und in verschwenderischem Mass Lakritze. Im Gaumen hatten sich die Tannine erhärtet und die Adstringenz legte nochmals zu. Fazit: Nicht mal mit langem Dekantieren kann man diesen extrem lagerfähigen Wein in die erste Genussphase heben. Selbst als erfahrener Degustator ist es für mich schwierig hier eine zuverlässige Prognose abzugeben. So vom Gefühl her, gleicht die Tannin-Konstellation bei vielen, ganz grossen Bordeaux-Crus des Jahrganges 2010 den Jahrgängen 1928 und 1945. Das ist ein gutes Omen für die generelle Lagerfähigkeit. Ist aber eine schlechte Vorgabe für baldigen Genuss ...





ERSTMALS DUNKLES ETIKETT

Zum 650jährigen Bestehen des Weingutes kreierten Florence und Daniel Cathiard (Bild unten) beim Jahrgang 2015 erstmals ein dunkelnobles Etikett mit Goldprägendruck. Auch die Kapsel wurde «vergoldet».

Und weil es gleichzeitig auch das 25jährige Besitzjubiläum der beiden war und sich somit alle fünf Jahre ein weiteres Jubiläum wiederholt, sind dann auch die Folgejahrgänge 2020, 2025 usw. im selben Kleid ausgestattet.

2015 Château Smith-Haut-Lafitte, Pessac-Léognan: Rotes Granat mit rubinem Rand. Das Bouquet zeigt sich erstaunlich zugänglich. Feine Kirschnoten, ein Hauch von Amarena Kirschen. Milchkafee (= minim laktisch), helle Rösttöne und zart florale, erfrischende Züge. Im Gaumen ist er mit gut stützender Säure unterwegs, zeigt Stoff und eine ausgeglichene Adstringenz. Er vermittelt eine unkomplizierte Grösse und wird sich linear, ohne grosse Kapriolen, weiterentwickeln. Die Genussreife ist in Sicht und es scheint aktuell auch keine Sünde zu sein, ihn jetzt schon mal zu Entkorken. 19/20 beginnen



2019 Château Smith-Haut-Lafitte, Pessac-Léognan: Dunkles Granat mit rubinem Rand. Gebündeltes, süssfruchtiges Bouquet, zarter Anflug von Vanillin und Kirschen, vermischt mit etwas Brombeeren. Im Gaumen geschmeidig mit nobler, ausgeglichener Adstringenz, welche reife Tannine anzeigt, gebündeltes Finale. Scheint in ein paar Jahren erste Genussreife zu erreichen. Gibt sich weltoffen und irgendwie unkompliziert. Ohne seine Klasse zu verleugnen. Momentan gibt es einen Schweizer Anbieter, welcher diesen grossartigen Wein um 100 Franken anbietet. Auch im Schöppli und Grossflaschen. War früher teurer. Ein Mega-Value. 19/20 warten

ALLES 19/20 ODER WAS?

Ein Resümee. Oder vielleicht auch eine Erklärung. Wir haben bei Romy und Kurt von Rotz am 11. Juni 2026 sechs verschiedene Flaschen von Smith-Haut-Lafitte getrunken. Alle Weine habe ich mit der genau gleichen Bewertung taxiert. Nämlich mit 19 von 20 Punkten. Auf der einen Seite zeigt dieser Fact ein konstant hohes Qualitätsniveau. Auf der anderen Seite ergibt sich daraus – rein punktemässig – kein berechenbares Klassement. Will ich auch nicht! Irgendwann wird der 2010er möglicherweise der Beste sein. Momentan ist der 2009er im Lead. Aber auch das Trio 2005, 2015 und 2019 weiss in unterschiedlicher Form zu begeistern.



Im Herbst 2023 besuchten Camilla und Prinz Charles Château Smith-Haut-Lafitte. Gemäss Berichten war er begeistert vom Jahrgang 2005. Hat ihm wohl besonders gut geschmeckt, weil er und seine Gattin die Weine aus dem Gabriel-Glas geniessen durften ...



DANIEL CATHIARD VERLÄSST DIE WEINWELT

Wir lernten uns im Jahr 1991 kennen, als ich seinen 1990er relativ unsanft beschrieb. Er verteidigte sich

insofern, dass er das Weingut just nach der Ernte gekauft hätte und nur noch minimalen Einfluss bei der Assemblage auf diesen Jahrgang einüben konnte. Ich sah den dynamischen Mann und auch das Potential von dem Weingut, welches unter der Eschenauer-Ägide zuvor leider fast permanent unspannende Jahrgänge auf den Markt brachte.

Mit Daniel im Lead für das Weinmachen (Mithilfe von sehr guten Önologen) und mit seiner Frau Florence als äusserst umtriebige Vermarkterin wurde das Bordeaux-Portfolio immer grösser. Ergänzt durch «Filialen» im Burgund und im Napa-Valley.

Je besser die Weinqualität, desto intensiver wurde unsere Freundschaft. Ich lud Daniel zum ersten Welt-Wein-Festival nach Bad Ragaz ein. Auch für mehrere Tastings der Académie du Vin. Zu weiteren Events in der Schweiz. Unvergesslich; der Weinabend im Sempacherhof. Mit ein paar befreundeten Bordeaux-Winzern organisierte ich auch eine grosse Gala in Wien ...

Und immer, wenn es die Zeit erlaubte, klingelte ich an die Tür. Ein paar Mal nächtigte ich in ihrer privaten Chartreuse und kochte bei Gelegenheiten in der rustikalen Küche. Mehrmals logierten wir mit Gruppen im benachbarten Source de Caudalie. Unzählige Diners fanden unter meiner Reiseleitung auf dem Weingut selbst statt. Nicht selten machte ich selbst die Führung durchs Château, wenn mal grad kein Guide zur Verfügung stand. Und oft waren wir danach zu einem privaten Apero bei den Cathiards Haus eingeladen.

Am 29. Januar 2026 ist Daniel Cathiard im Alter von 81 Jahren verstorben. Bordeaux verliert eine grosse Persönlichkeit. Ich einen sehr guten Freund! Adieu Daniel!



AUCH EIN HOTEL

Gleich angrenzend an das Château Smit-Haut-Lafitte gibt es das Hotel Les Sources de Caudalie (ebenfalls im Besitz der Cathiards). Es wurde im Jahr 1999 eröffnet. Inkludiert gibt es ein Spa mit «Vinothérapie».

Trotz der tendenziell happigen Preisen brummt der Laden und ist fast permanent ausgebucht. Im Hotelkomplex befinden sich zwei Restaurants; La Grande Vigne und La Table du Lavoir. Beide mit recht grosser, aber auch sehr teurer Weinauswahl. [Website](#)



MATCHKARTEN

Zurück zum Kartenspiel. In der Schweiz Jass genannt. Bei der Variante «Coiffeur» wäre dieses Blatt, welches ich in den Händen hielt, ein todsicherer Match gewesen. Ich kam aber leider nicht dran ...