

Alsace Sylvaner « Effenberg » 2020 Domaine Schmitt



Situation : Descendant d'une lignée d'agriculteurs établis dans la partie sud du vignoble, François Schmitt reprend en 1972 la ferme familiale dotée de 3 ha de vignes. Il achète des parcelles bien situées (Pfungstberg, Bollenberg, puis Zinnkoepflé) et se lance dans la vinification. Installé en 1998, son

frère Frédéric exploite 13 ha et a engagé graduellement à partir de 2005 la conversion bio du domaine, certifié en biodynamie depuis 2019.

Encépagement : 100% Sylvaner

Terroir : Granit

Température de Service : 9°C

Potentiel de Garde : A déguster sur la jeunesse des arômes

Sucrosité : 1g/L - sec

Observations : C'est toute la classe des grands vigneron de savoir remettre à l'honneur des cépages parfois « maltraités » ou sous-estimés par le plus grand nombre. Dans cet esprit, ce Sylvaner Effenberg signé Frédéric Schmitt n'a pas fini de vous surprendre : il possède la complexité aromatique, la structure et la race d'un excellent vin. Il affiche un profil incroyablement complexe au nez et dense en bouche. Les univers de fruits, d'herbes aromatiques, d'évocations racinaires et d'épices s'entremêlent gaiement au-dessus du verre. En bouche, la puissance et la densité de ce Sylvaner impressionnent tout autant.

Quelques Accords : Un soufflé au fromage, des quenelles, un Baeckeoffe...

