

Alsace Pinot Noir « Bollenberg » 2022 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 fils Frédéric exploite 13 ha et a engagé graduellement à partir de 2005 la conversion bio du domaine, certifié en biodynamie depuis 2019.

Encépagement : 100% Pinot Noir

Terroir : Calcaire

Température de Service : 15°C

Potentiel de Garde : 2024 à 2026

Observations : Le Bollenberg, par bien des aspects, est une colline à part. S'élevant à 360 m d'altitude, ce massif calcaire, entre plaine et contrefort vosgien, jouit d'une sérieuse réputation. Il postule d'ailleurs dans la future appellation des « 1^{er} cru » d'Alsace.

Cette cuvée s'exprime ici visuellement sous une robe de moyenne intensité. Un nez pur et droit de fruits rouges évoque la cerise. Beaucoup de fraîcheur éclate olfactivement. La bouche nous offre une saveur fruitée évoluant délicatement vers une texture souple et gourmande ainsi qu'une finale épicée.

Quelques Accords : Terrine de Lapereau aux Légumes oubliés, Ris de Veau aux Trompettes de la mort, Pintade fermière purée de Céleri aux noix...