

Alsace Pinot Noir

« Cœur de 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 : 16°C

Potentiel de Garde : 2026 à 2030

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.

Vinifié et élevé en barrique, ce « cœur » de Bollenberg joue la carte de la séduction sur une approche fumée ; puis viennent les fruits noirs comme la mûre et le cassis. L'ensemble est riche, frais, équilibré, d'une grande précision. Quelle classe en bouche, sur des tanins satinés au soyeux incomparable. Une véritable prouesse d'élevage.

Quelques Accords : Œufs meurette au Rouge d'Ottrott, Crumble de poulet aux poireaux et à la sauge, Pintade aux Lentilles...