

Alsace Pinot Noir « Bollenberg » 2023 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 Zinnkoeplé) 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 : 2025 à 2028

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.

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

