

16 97



FRANÇOIS SCHMITT

ORSCHWIHR - ALSACE - FRANCE

Revue de presse 2013

bettane+desseauve

**2 MACARONS POUR LA 6^{ème}
ANNEE CONSECUTIVE**

La famille Schmitt est réunie autour du domaine, installé sur les terroirs du Bollenberg et du grand cru Pfingstberg. L'élevage en barriques de certaines cuvées est particulièrement bien maîtrisé par Frédéric Schmitt, en rouge comme en blanc, donnant des vins équilibrés et amples. Si le pinot noir 2009 commence à bien s'exprimer, la gamme des 2010 est époustouflante de réussite, des cuvées d'une incontestable définition gastronomique, sans sucres inutiles.

ALSACE GRAND CRU PFINGSTBERG RIESLING
CUVÉE PARADIS 2010

Blanc | 2012 à 2025

17/20

Attaque citronnée, tension et droiture en bouche, ensemble pur et concentré, finale salivante à souhait, excellent.

GEWURZTRAMINER

SÉLECTION DE GRAINS NOBLES 2010

Blanc liquoreux | 2015 à 2030

18/20

Une texture huileuse, une tension citronnée qui ravive la fin de bouche, une grande concentration et surtout un potentiel qu'il est préférable d'attendre un peu.

GEWURZTRAMINER VENDANGES TARDIVES 2009

Blanc liquoreux | 2012 à 2024

17/20

Une VT parfumée et onctueuse, les arômes de fruits confits et d'épices dominent l'ensemble, elle se livre déjà car le millésime n'est pas très vif, mais sans lourdeur ni saturation, la bouche est bien équilibrée.

PINOT BLANC CROIX DU SUD 2010

Blanc | 2012 à 2020

15,5/20

Riche et mûr, compote de fruits blancs, nuances fermentaires en bouche, complet, excellent.

PINOT GRIS LE MARÉCHAL 2010

Blanc | 2012 à 2020

17/20

L'élevage a apporté sa rondeur à une matière déjà riche, la pointe de sucre résiduel est bien digérée, un pinot gris de table, pour un accord haut en goût, crémé ou épicé (un plat relevé mais aussi un curry).



<input type="checkbox"/> Gewurztraminer Grand Cru Pfingstberg 2010	15
<input type="checkbox"/> Gewurztraminer SGN 2010	16,5
<input type="checkbox"/> Pinot Gris Le Maréchal 2010	15
<input type="checkbox"/> Riesling Grand Cru Pfingstberg 2010	15,5
<input type="checkbox"/> Riesling Grand Cru Pfingstberg Paradis 2010	16,5
<input type="checkbox"/> Sylvaner Bollenberg 2010	14
<input type="checkbox"/> Crémant d'Alsace Rosé	14
<input type="checkbox"/> Pinot Noir Cœur de Bollenberg 2009	14,5



EDITION 2012

La famille Schmitt exploite ce domaine depuis le début des années 1970. Le père François Schmitt, lui a donné une autre envergure en passant de 3 à 12 ha aujourd'hui. En 1998, après avoir suivi une formation de viticulteur et d'œnologue en Alsace et en Bourgogne, son fils Frédéric intègre le domaine. Celui-ci se compose majoritairement des terroirs du Bollenberg et du grand cru Pfingstberg. Les rieslings grands crus atteignent une précision à laquelle nous sommes sensibles. La cuvée Paradis, parcelles de vieilles vignes, est située au cœur du grand cru, sur sa partie la plus pentue.

Les vins : le crémant rosé nous réjouit par ses belles saveurs fruitées. L'ambitieux pinot noir ne manque pas de fond, dommage qu'il soit sous l'emprise d'un boisé marqué. Le sylvaner est très convaincant, doté d'une belle vivacité et d'un bon volume. Les rieslings du Pfingstberg sont parfaitement définis, avec une belle colonne vertébrale, acide et du fond ; super cuvée Paradis à la minéralité très affirmée.

FRANÇOIS SCHMITT Blanc de noirs

6 600 5 à 8 €

En 1998, Frédéric, le fils aîné, rejoint ses parents à la tête du domaine familial qui couvre plus de 12 ha. Au nouveau caveau de vente, de style contemporain, le visiteur pourra découvrir ce crémant élaboré à partir du seul pinot noir. De couleur jaune brillant, celui-ci s'affiche par ses arômes expressifs de fruits rouges et noirs nuancés d'un fin briochés. En bouche, la fraîcheur accompagne une structure ferme mais ample, contribuant à l'harmonie de ce crémant de repas.