

16 97



# FRANÇOIS SCHMITT

ORSCHWIHR - ALSACE - FRANCE

## Revue de presse 2015

**bettane+desseauve**

**Le domaine :** Le jeune et entreprenant Frédéric Schmitt cultive le domaine familial, entre Bollenberg et grand cru Pfingstberg. La conversion à l'agriculture biologique est en cours mais on retrouve déjà dans toutes les cuvées une grande franchise de saveurs et des parfums gourmands. Le secteur du Bollenberg réussit particulièrement aux pinots, c'est là l'une des spécialités du domaine.

**Les vins :** Bonne maîtrise des 2012, pas de liquoreux produits cette année-là.

**Coup de cœur :** Alsace grand cru Pfingstberg riesling cuvée Paradis 2012 | Sec | 2014>22 | 12,80€

Une énergie et une tension qui faisaient défaut à l'autre cuvée de Pfingstberg, droit, élané, très belle tenue en bouche.

■ Alsace grand cru Pfingstberg gewurztraminer 2012   Doux   2017>27	15,5/20
■ Alsace grand cru Pfingstberg riesling 2012   Sec   2014>20	14/20
■ Alsace Bollenberg auxerrois 2012   Sec   2014>16	12,5/20
■ Alsace Bollenberg pinot gris 2012   Demi-sec   2014>22	14,5/20
■ Alsace Bollenberg riesling 2012   Sec   2014>20	14,5/20
■ Crémant d'Alsace Blanc de Noirs NM   Eff. Brut   2014>19	14,5/20
■ Alsace gewurztraminer cuvée Marie-France 2012   Demi-sec   2014>20	14,5/20
■ Alsace pinot blanc 2012   Sec   2014>17	13,5/20
■ Alsace pinot blanc Croix du Sud 2012   Sec   2014>20	15/20
■ Alsace pinot gris 2012   Sec   2014>18	14/20
■ Alsace pinot gris Le Maréchal 2012   Sec   2017>27	16/20
■ Alsace pinot noir Cœur de Bollenberg 2012   Sec   2014>20	15/20
■ Alsace pinot noir Rouge d'Alsace 2012   Sec   2014>17	13,5/20
■ Alsace riesling 2012   Sec   2014>18	13,5/20

A partir des années 1970, la famille Schmitt développe le domaine, qui couvre aujourd'hui 13 ha au sud du vignoble alsacien. Frédéric, fils aîné de François a pris les rênes de l'exploitation en 1998 et engagé sa conversion bio en 2013. Un vin riche et puissant, dont l'équilibre penche vers la rondeur, celle-ci étant soulignée par des arômes de coing et de miel. L'attaque est franche et la finale assez longue, marquée par une pointe d'amertume noble. (Sucres résiduels : 86 g/l.)  
✶ 2015 2025 ✶ carpaccio d'ananas

**François Schmitt Pinot noir Coeur de Bollenberg, 2012, rouge**

G&M : 14,5/20

Nez : Fruité, Floral, Balsamique

Bouche : Rouge léger, fin, croquant

Cuvée : Coeur de Bollenberg

**L'AVIS DE GAULT & MILLAU 14,5/20**

Le premier nez de ce vin est grandement marqué par la réduction. On lui pardonne néanmoins tant la bouche est tendre et pleine, affichant un fruit noir confit des plus brillants. Un plaisir immédiat en somme, pensez juste à utiliser une belle verrerie.

**François Schmitt Gewurztraminer Grand cru Pfingstberg, 2012, blanc**

G&M : 15/20

Nez : Fruité, Epicé, Végétal

Bouche : Blanc puissant, onctueux

**L'AVIS DE GAULT & MILLAU 15/20**

Avec un soupçon de concentration supplémentaire mais surtout une dimension épicée et chaude propre à ce grand cru. La palette se déploie autour du safran et des zestes d'orange avant d'offrir en bouche une gourmandise tendre qui ne tombe jamais dans l'excès de sucres.