

La revue de presse 2017



DOMAINE FRANÇOIS SCHMITT



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. En revanche, les sucres résiduels parfois trop prononcés, notamment sur les pinots gris, enlèvent de la percussion à certaines cuvées, c'est dans cette direction que le domaine franchira un palier. Les 2013 semblent aller dans ce sens.

LES VINS : Les 2014 confirment les progrès entrevus depuis deux millésimes, avec des acidités traçantes et des profils de bouche mieux dessinés, pour des équilibres plus secs que par le passé. Ne passez pas à côté des deux cuvées paradis, en riesling sec et VT ! Nous suivrons de près les progrès de ce domaine.

■ Alsace grand cru Pfingstberg riesling		
cuvée Paradis 2014 Sec 2018>29 14 €		16,5/20
■ Alsace pinot blanc Croix du Sud 2014 Sec 2016>24 9,50 €		15/20
■ Alsace pinot gris Le Maréchal 2014 Sec 2018>24 14 €		15/20
■ Alsace riesling Paradis Vendanges Tardives 2014		
Moelleux 2016>29 NC		16/20
■ Crémant d'Alsace Blanc de Noirs NM Eff. Brut 2016>22 10 €		14,5/20

FRANÇOIS SCHMITT			
Pfingstberg Riesling Paradis 2014 ★			
1200			11 à 15 €

Le riesling est très présent sur le grand cru d'Orschwihr, terroir aux sols marno-calcaire et gréseux réputé pour donner des vins ciselés et frais. Celui-ci, or soutenu, laisse des larmes sur les parois du verre où mêle l'anas confit, les agrumes et des touches iodées. La bouche offre à la fois du volume, de la salinité et de beaux amers. Un vin encore jeune, doté d'un excellent potentiel, qui gagnera en expression avec le temps. (Sucres résiduels : 6.5 g/l).

Gault & Millau

Gewurztraminer Cuvée Marie-France 2015, Blanc

14.5/20

Riesling Grand cru Pfingstberg Paradis 2014, Blanc

15/20

Riesling Grand cru Pfingstberg 2013, Blanc

14/20

Crémant d'Alsace blanc de noirs, Effervescent blanc

14/20

Crémant d'Alsace, Effervescent rosé

15/20