

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.

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

