

La revue de presse 2016

GUIDE DES VINS bettane + desseauve 2016

DOMAINE FRANÇOIS SCHMITT



LE DOMAINE : Le jeune et entreprenant Frédéric Schmitt cultive le domaine familial, entre Bollenberg et grand cru Pfungstberg. 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 : Le domaine a brillamment réussi ses 2013, dont un magnifique gewurz du Pfungstberg. Le pinot gris le-maréchal est un exercice réussi de vinification sous bois, il mérite d'être attendu avant d'être associé à des plats crévés.

COUP DE CŒUR

- Alsace grand cru Pfungstberg gewurztraminer 2013
Doux | 2020>28 | 17,5/20
Puissant, riches arômes de fruits confits et de caramel, bouche savoureuse avec une belle fraîcheur finale. Le moelleux est très sensuel.
- Alsace grand cru Pfungstberg riesling cuvée Paradis 2013
Sec | 2015>23 | 14,5/20
- Alsace pinot blanc Croix du Sud 2013 | Sec | 2018>22 | 15/20
- Alsace pinot gris Le Maréchal 2013 | Sec | 2017>23 | 16/20
- Crémant d'Alsace Blanc de Noirs NM | Eff. Brut | 2015>18 | 13/20

19, rue de Soultzmatt, 68500 Orschwihr • Tél. 03 89 76 08 45 • Fax : 03 89 76 44 02
• info@francoisschmitt.fr • www.francoisschmitt.fr • Visite : Du lundi au samedi de 8h à 12h et de 13h30 à 19h. Le dimanche sur rendez-vous.

LE GUIDE HACHETTE DES VINS Sélection 2016

FRANÇOIS SCHMITT Blanc de noirs ★★

6 000 | 8 à 11 €

Ce crémant à l'effervescence fine et à la robe jaune or libère des notes florales et fruitées (petits fruits rouges) empreintes d'une subtile minéralité. Une complexité que l'on retrouve dans un palais équilibré, dense et frais, jouant toujours sur le registre de la minéralité. Un ensemble racé.

✘ 2015-2018 † charlotte aux fruits rouges

📍 François Schmitt, 19, rte de Soultzmatt, 68500 Orschwihr, tél. 03 89 76 08 45, info@francoisschmitt.fr 📞 📍 🕒 t.l.j. 8h-12h 13h30-19h

Gault & Millau

François Schmitt Pinot noir Coeur
de Bollenberg 2013, Rouge

Note **G&M**
Guide 2016
14/20