

Parker s'intéresse au domaine Schmitt

Le domaine Jean-Paul Schmitt de Scherwiller a la cote outre-Atlantique. Trois de ses vins génériques ont été sélectionnés par David Schildknecht de «Wine advocate», la lettre d'information du fameux guide Robert Parker. Son pinot gris 2007 a même obtenu 90 points.

Dans le monde de la viticulture, les avis du guide des vins de l'Américain Robert Parker font figure de référence pour beaucoup. Au pire, ils ne laissent pas indifférent. Alors quand David Schildknecht, un des collaborateurs du fameux guide, sélectionne trois vins de la même maison en lui attribuant des notes plus qu'honorables, il est certain que la propriété doit valoir le détour.

Le domaine Jean-Paul Schmitt de Scherwiller vient d'avoir ce rare privilège ! Dans sa livraison d'août, la lettre d'information du guide Robert Parker « Wine advocate » met en exergue un sylvaner 2007 (avec 88 points), un riesling 2007 (87 points) et un pinot gris 2007 (90 points) du viticulteur Scherwillerois. En plus d'une notation avantageuse, David Schildknecht ne tarit pas d'éloges dans ses appréciations, notamment sur le pinot gris. « *C'est un exemple superbe de pinot gris : Schmitt montre aux autres producteurs comment il manage sa vigne pour obtenir un bel équilibre* », écrit-il.

Les breuvages sélectionnés sont des vins d'entrée de gamme

Jean-Paul Schmitt et Bernd Koppenhöfer ont appris la sélection de leurs vins par le « Wine advocate » presque par hasard. « *Des clients allemands étaient venus pour une dégustation sur les conseils d'un sommelier de Hamburg qui avait lu la critique. C'est eux qui nous ont annoncé la nouvelle pour le pinot gris. Quelques minutes après, Peter Vezan, notre exportateur aux USA, nous a téléphoné pour nous dire que nous avions deux autres vins sélectionnés.* »

Jouissant d'une belle situation sur les coteaux du Rittersberg, l'exploitation compte huit hectares pratiquement un seul tenant. « *La géologie du sol granitique permet de produire des vins à la personnalité affirmée. Nos clients nous disent souvent que nos vins*



Trois vins génériques du domaine de Jean-Paul Schmitt et Bernd Koppenhöfer ont été sélectionnés par le guide bimestriel de Robert Parker. (Photo DNA - Franck Delhomme)

ont une certaine finesse et de l'élégance. Ils sont frais tout en dégageant une force minérale. »

Des arguments que relève également David Schildknecht. Le dégustateur s'est d'ailleurs fait séduire par des vins génériques et financièrement abordables. La fourchette de prix varie en effet de 5,50 € à 8,60 € selon le cépage. Les bouteilles sont vendues moins de 25 dollars aux États-Unis. « *Nous sommes très satisfaits que Schildknecht ait été séduit par nos vins. Car ce sont des vins d'entrée de gamme, ce qui est d'autant plus flatteur pour nous. Car il est souvent plus difficile de faire reconnaître des vins de ce genre* », estime Jean-Paul Schmitt.

Le domaine s'est lancé dans une reconversion biologique

Il y a cinq ans, le domaine Jean-Paul Schmitt s'est lancé dans une reconversion biologique. Dans un an, l'exploitation devrait bénéficier du label délivré par Ecocert indiquant que le « raisin est issu de l'agriculture biologique. » Les vins ne sont pas chaptalisés, c'est-à-dire qu'il n'y a ni ajout de saccharose, ni de moût de raisin adjoint.

Si le dégustateur de chez Parker a été mis en éveil par les vins du domaine Schmitt, il souhaite à présent en savoir beaucoup plus. David Schildknecht devrait donc venir sur place découvrir une gamme plus large courant novembre. Ce qui pourrait bien augurer une parution dans le prochain Parker.

D'autant que la critique a trouvé aussi intéressante qu'inédite une invention « marketing » développée sur les bouteilles de chez Schmitt. Il le relate d'ailleurs dans ses trois critiques : « *J'ai été emballé par une innovation très simple imprimée sur les étiquettes des bouteilles Schmitt : un curseur indique le degré de sécheresse allant du « sec » au « doux ». Simple et efficace, pourquoi personne n'y avait-il pensé avant ?* »

Vivien Montag

© **Dernières Nouvelles D'Alsace**,
Mardi 23 Septembre 2008. - Tous
droits de reproduction réservés