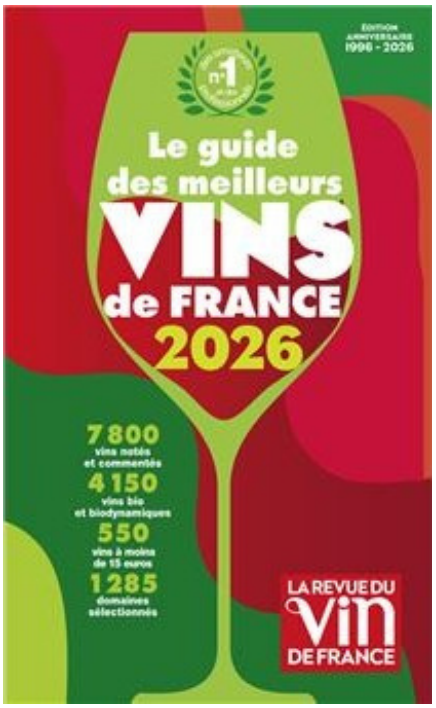

Guide Vert : ★★★

Efficacement secondé par son épouse Valérie, Jean-Christophe Bott fait partie des plus grands vignerons alsaciens. Il cultive en biodynamie son domaine de 15 hectares, répartis sur sept communes, et produit des vins amples et suaves à partir d'une formidable collection de lieux-dits et de grands crus. Leur richesse est bien maîtrisée, sans la moindre lourdeur, en particulier dans les pinots gris, qu'il faut absolument découvrir. Chaque cuvée possède une personnalité singulière, alliant puissance et allonge de bouche, deux qualités qui conduisent à la plénitude et à un très heureux vieillissement. La propriété commercialise sagement des millésimes avec un peu d'âge, pour magnifier encore plus l'expression des cépages et des terroirs. Le crémant Absolu nous sert de référent alsacien, et le pinot noir Oligocène a considérablement progressé. L'accession à la troisième étoile cette année s'impose comme une évidence !

Les vins : le crémant Absolu a passé 85 mois sur lattes : nous ne tarissons pas d'éloges sur l'excellence de cette cuvée, tout en plénitude et complexité de saveurs. En riesling, Mandelberg nous régale de sa fraîcheur acidulée et de ses persistantes saveurs de raisins mûrs. Furstentum est digeste, étoffé et gracieux dans son volume, parfaitement appétent. Avec ses notes de mandarine fraîche, le brillant Schoenenbourg est radieux et apaisé : un vin somptueux et émouvant. Le Sporen issu de vignes centenaires déploie un fruit exotique désarmant de gourmandise, à la fois très concentré et parfaitement juteux : encore un vin majeur. Le Sonnenglanz est un formidable terroir, qui excelle en pinot gris : avec son équilibre de demi-sec, il allie magistralement intensité et délicatesse. Sa version Vendanges Tardives est une irrésistible friandise, aux sucres tellement lumineux et suaves, tout aussi éblouissant en Sélection de Grains Nobles. Le gewurztraminer regorge de fraîcheur, avec les notes les plus pures de litchi et de coriandre. Le rouge se montre délicat, sur la retenue, marqué par la fraîcheur du millésime.

Les notes

- Crémant d'Alsace Extra-Brut ABSOLU 256 : 93/100
- Gewurztraminer Grand Cru Sonnenglanz 2021: 96/100
- Pinot Gris Grand Cru Sonnenglanz 2021: 95/100
- Pinot Gris Grand Cru Sonnenglanz SGN 2018: 97/100
- Pinot Gris Grand Cru Sonnenglanz VT 2019: 96/100
- Riesling Grand Cru Furstentum 2021: 95/100
- Riesling Grand Cru Mandelberg 2021: 93/100
- Riesling Grand Cru Schoenenbourg 2021: 97/100
- Pinot Noir Galets Oligocène 2021: 92/100

Le coup de ♥: Riesling Grand Cru Sporen Très vieilles vignes 2021: 96/100

LES GRANDS CRUS D'ALSACE À PARFAITE MATURITÉ

Jean-Christophe Bott est depuis 1993 à la tête du domaine familial, né de la rencontre de deux familles vigneronnes, les Bott de Ribeauvillé et les Geyl de Beblenheim, où est installé le Domaine.

Adepte des petits rendements à haute maturité, ce grand gaillard truculent convertit en 2000 son domaine en agriculture biologique, puis en 2002 à la biodynamie. Activement secondé par son épouse Valérie, il commence désormais à transmettre à ces deux fils, Pierre-Antoine et Arnaud. Fort de dix-huit hectares dont six grands crus - et deux nouveaux qui arrivent en production - le domaine commercialise ses vins deux ans plus tard que la majorité des vignerons alsaciens: une recherche d'excellence pour proposer des vins plus aboutis.

Dans cet esprit, il n'a de cesse d'augmenter les durées de vieillissement sur son crémant, le magnifique Absolu.

Jean-Christophe excelle dans l'expression de chaque cépage, de formidables Rieslings bien sûr, mais s'affirme également comme un styliste majeur du capricieux pinot gris.

Ses vins prennent un caractère nourrissant, souvent emprunts d'umami. Cet engagement intransigeant en faveur de la qualité est aujourd'hui récompensé par une troisième étoile! *Jean-Emmanuel Simond*