PINOT GRIS GRAND CRU RANGEN CLOS SAINT-THÉOBALD

2023 · Blanc · France / Alsace



Producteur : Domaine Schoffit
SAQ (CCNP) : 15588855
Couleur : Blanc
Format : 750ml
Prix : 63.75 $

Appellation : Grand Cru Rangen
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Alsace
Nom du propriétaire : Alexandre Schoffit
Géologie du sol : Des roches volcaniques au Rangen Clos Saint-Théobald et sur des sols granitiques au Sommerberg
Encépagement : Pinot Gris (100%)
Âge moyen des vignes : 30-50 ans

Élevage : En fût ou cuve

Aspect gustatif : Bouche on est surpris par le registre qui se développe. C'est très large, puissant et long, avec beaucoup de gras, et la finale se montre élégante et droite, massive mais très précise.
Aspect olfactif : Le nez est envoûtant, entre le fumé du volcanisme et la beauté du fruit,

Accord vin et mets : Un vin qui fonctionnera parfaitement à table sur un joli plat de viande blanche aux saveurs automnales. Foie gras, cuisine épicée.

Le domaine :

Héritier d'une tradition « rabseppi », il est tout naturel que le Domaine Schoffit soit implanté dans le quartier des maraîchers, à l'est de Colmar, capitale des Vins d'Alsace. Ces « rabseppis », dont la famille Schoffit a toujours fait partie comme en atteste son arbre généalogique remontant à 1599, étaient ces paysans de Colmar qui étaient à la fois agriculteurs, maraîchers et viticulteurs.C'est Robert Schoffit qui en 1973 décide de se tourner exclusivement vers la vente directe de vin en bouteille. La conjoncture est alors plus favorable à un tel pari, là où le début du siècle ne permettait principalement qu'à quelques anciennes grandes familles de négociants de commercialiser leurs vins sous leur nom propre, et surtout d'en vivre. Le portail du Domaine se situe au Nonnenholzweg, un petit chemin de terre
entouré d'un coin perdu de verdure, contraste saisissant avec l'urbanisation de la ville -Vignoble historique du Domaine, la Harth se déploie sur la plaine caillouteuse de Colmar. La Harth est réputée pour son exceptionnel microclimat chaud et sec, Colmar étant la ville à la plus faible pluviométrie de France. Situé

sur le cône de déjection d'un ancien cours d'eau glaciaire, son sol se compose d'un substrat gravelo-sableux mêlé d'alluvions du Rhin, très drainant et se réchauffant vite au printemps, ce qui induit un développement précoce de la vigne. En 1986, Bernard Schoffit décide de s'étendre vers le sud, et acquiert quelques hectares du très réputé Rangen de Thann, un Grand Cru à sol volcanique dont la renommée n'est aujourd'hui plus à faire, souvent appelé le « Montrachet alsacien ». Il est vrai que Thann et Colmar sont assez éloignées géographiquement, mais ce fut peut-être l'occasion pour le Domaine de revenir à ses origines !En effet, une très ancienne légende raconte que le héros grec Hercule, accomplissant un de ses travaux, passa non loin de la bourgade d'Argentivar, aujourd'hui Horbourg, et s'arrêta pour se reposer dans une auberge d'un hameau voisin, qui deviendra plus tard Colmar. Là, il lui fut servi quelques coupes du meilleur vin de la région, qui provenait du Rangen, mais le vin était si fort qu'il eut raison de ce héros qui finit par s'endormir. À son réveil, remarquant qu'il avait pris beaucoup de retard, il partit en hâte poursuivre ses aventures… mais il oublia sa masse. Celle-ci, conservée par les habitants, traversa les siècles et finit par être « rangée » par les Colmariens au sein de leur blason. De même, on peut apercevoir la massue d'Hercule sur la collerette des vins du Domaine. Et si ce vin de jadis proviendrait de l'un des ancêtres de la famille ?

Revue de presse :

Anne Krebiehl MW, Vinous, Dec 1969

« Le Pinot Gris Rangen Clos Saint-Théobald Grand Cru 2023 est un vin d'une couleur exceptionnellement pâle, issu du milieu du versant. Le nez est très fermé; aujourd'hui, aucune agitation du verre ne permettra d'en faire ressortir les arômes. La bouche est tendue, vive, austère et minérale, ce qui confère à ce Pinot Gris une tension inhabituelle, le rapprochant de la structure et de la vigueur d'un Riesling. On y retrouve du corps et une onctuosité légèrement salée en arrière-plan, mais la puissance et l'énergie sont incroyables, comme un génie dans une bouteille qui gronde, débordant de toute cette énergie contenue. Le millésime 2023 doit être laissé tranquille pendant au moins une décennie; il a tant à s'épanouir et tant à s'apaiser. Il contient 5 g/L de sucre résiduel pour 5,5 g/L d'acidité, mais il semble plus frais et plus sec que ces chiffres ne le laissent supposer. (Sec). À boire entre 2030 et 2060. »