

RIESLING GRAND CRU RANGEN CLOS SAINT-THEOBALD 2016



INFORMATIONS TECHNIQUES

Appellation

AOC Alsace Grand Cru Rangen

Détails sur la Parcelle d'Origine

Surface : 1,15 hectares

Sol : volcanique

Exposition : plein sud

Âge moyen des vignes : 41 ans

Rendement : 35 hL/ha

Analyse du Vin

Mise en bouteille : août 2017

Alcool acquis : 13,7°

Sucre résiduel : 5,3 g/L

Acidité tartrique : 6,4 g/L

Optimum de Dégustation

2021-2036

Domaine Schoffit

66-68 Nonnenholzweg

68000 Colmar, France

tel. : +33 (0)3 89 24 41 14

email : domaine.schoffit@free.fr

www.facebook.com/schoffit



HISTORIQUE ET NOTES DE DEGUSTATION

Le Grand Cru Rangen

Le Rangen est le plus méridional des vignobles d'Alsace, situé sur les communes de Thann et Vieux-Thann. La montagne du Rangen oriente plein sud ses flancs à pente très accentuée et la Thur, qui coule à ses pieds, la préserve des gelées de printemps.

Le Rangen est l'unique terroir à roche volcanique d'Alsace. Roches siliceuses et laves basiques composent un sol riche en éléments fertilisants. De roches dures, le terroir est pierreux et de couleur sombre, ce qui favorise l'accumulation thermique. Les racines y pénètrent profondément dans le sous-sol, profitant de la richesse minérale de ce terroir.

On fait l'éloge du Rangen depuis le XIIIe siècle et il inspira toute une pléiade d'auteurs, dont Fischart, Brand et Michel de Montaigne qui écrit en 1580 :

« Vinsmes souper à Tane, quatre lieues, première ville d'Allemagne, sujette à l'empereur, très belle. Lendemain au matin, trouvâmes une belle et grande plene, flanquée à main gauche de coutaux pleins de vignes, les plus belles et les mieux cultivées, et en telle estendue que les Guascons qui estoient la disoint n'en avoir jamais veu tant de suite ».

Le Clos Saint-Théobald

Le Clos Saint-Théobald, situé au coeur du Grand Cru Rangen, constitue un monopole du Domaine Schoffit.

Planté dès le XIIIe siècle par les moines pèlerins qui fréquentaient la Collégiale St-Théobald de Thann, il a bénéficié de toute l'expérience et du savoir-faire de ces religieux qui n'ont eu de cesse de préserver le lieu et d'améliorer la qualité de ses vins, dans le respect de la tradition ancestrale. Aujourd'hui encore, tout le travail y est effectué à la main.

Commentaire de Dégustation

2016 fut un millésime frais, où les vins expriment du fruit et se montrent très gastronomiques. Pour le Rangen, c'est également le cas, mais l'emprise du terroir se fait bien évidemment tout de même ressentir. Le nez offre de la minéralité et on devine malgré la jeunesse les notes de pierre à fusil. En bouche c'est large tout en étant très droit, la puissance et l'élégance mêlées autour des saveurs fumées et pierreuses si caractéristiques du sol, et la finale hautement saline ne peuvent tromper quant à son origine volcanique !

Accord Mets/Vins

Un vin de gastronomie par excellence, pour un mariage parfait avec tous les poissons nobles.