

OMRÅDE
Alsace

APPELLATION
Alsace

DYRKNING
Biodynamisk - under omlægning

JORDBUND

DRUER
Gewürztraminer

GÆRING
Gæring på ståltanke

TYPE
Fyldig hvidvin

Domaine Schoffit

Domaine Schoffit, Gewürztraminer Grand Cru Rangen, Clos Saint-Théobald 2022

Monumental Gewürztraminer fra Schoffit. Clos St. Theobald fra Grand Cru Rangen hører til verdenseliten, med sin på engang rige og florale koncentration, uhyre stringente syre og ultra præcis balance. Enormt kompleks, og med et potentiale til mange år i kælderen. ***"From 50+-year-old vines, the 2022 Gewurztraminer Grand Cru Rangen Clos Saint-Théobald opens clear, fresh and spicy on the intense, complex and very mineral nose, revealing tropical fruit aromas. On the palate, this is a very rich and dense but elegant and savory Gewürztraminer with serious tannins and a long, intense and powerful yet not alcoholic but saline and tension-giving finish. This is an impressive wine, but it is far too young to be served yet." 95+p.*** Robert Parker.com

OM PRODUCENTEN

Bernard Schoffit var for 30 år siden en af pionererne på Alsaces måske bedste Grand Cru, Rangen de Thann. Efter mange års forhandling, købte han 6,5 centralt placerede hektarer på den eftertragtede Grand Cru, og blev dermed den største besidder (lige foran Zind Humbrecht) af denne eksklusive mark, der af mange er blevet betegnet som Alsaces Montrachet. En del af parcellen indeholdt det stik sydvendte, ikoniske Clos St. Thebobald, og andre dele af marken var ikke dyrket i årevis på grund af de ekstremt stejle forhold. I dag udgør marken ca. 1/3 del af familiens besiddelser, men tager mere end 2/3 af deres tid, på grund af de meget stejle marker.

Grand Cru Rangen har de plantet med ca. 40% af både Pinot Gris og Riesling, 15% Gewürztraminer samt 5% Muscat. Udbytterne er så forsvindende små at de ofte ligger under halvdelen af andre producenters Grand Cru vine. Udover vinene fra Rangen laver de også fremragende Riesling, Pinot Gris, Chasselas og Auxerrois fra gode parceller nær Colmar hvor vinhuset ligger. Desuden ejer de også et mikroskopisk plot på Grand Cru Sommerberg.

Bernard har nu overladt styringen til Alexandre og Marion, der siden har plejet markerne biodynamisk siden 2016, hvor de blev certificerede. Dog fremgår det først af etiketterne fra og med årgang 2024.

Vinene laves med fuld phenolisk modenhed for alle druer. En nænsom og langsom presning af hele klaser med naturlig klaring af den nedkølede most i 48 timer. Malolaktisk gæring sker naturligt i omkring 90% af vinene. Lagringen sker fortrinsvis på stål med det fine bundfald, inden vinen aftappes med en let klaring, og en anelse svovl (omkring 30 ppm for de fleste vine).