


OMRÅDE
Alsace

APPELLATION
Alsace

DYRKNING
Biodynamisk - under omlægning

JORDBUND

DRUER
Riesling

GÆRING
Gæring på ståltanke

TYPE
Let hvidvin

Domaine Schoffit

# Domaine Schoffit, Riesling Grand Cru Rangen, Clos Saint-Théobald 2023

Bemærk: Vinen kan bestilles til levering primo april Årgang efter årgang en af Alsaces største Rieslinger. Clos St. Theobald fra Grand Cru Rangen byder på dyb, intens og nuanceret riesling med lag på lag af mineralitet og fyldig frugt. Enormt kompleks, og med et potentiale til mange år i kælderen. ***TESTVINDER & BEDSTE KØB "Mesterlig riesling med strålende majestætisk frugt, der forener generøsitet med præcision og en mineralsk saltholdighed. En treenighed, der løfter vinen og forlener den med en særegen harmoni og balance. Fra Alsaces sydligste og i min bog mest spektakulære grand cru-mark, den dødstejle Rangen, der er blevet kaldt Alsaces svar på den legendariske grand cru Le Montrachet i Bourgogne. Det er åbenlyst en fjollet sammenligning, hvis man kigger på jordbundsforholdene, for Rangens stenede vulkanske terroir har ikke meget til fælles med Montrachets. Også i Alsace er Rangen noget helt unikt. Her må stokkene kæmpe for at modne i den næringsfattige, mineralrige mørke, rødbrune jord trods den på papiret perfekte eksponering på stejl sydvendt skråning. Udbytterne er lave, høsttidspunktet typisk relativt sent grundet kølende vindforhold og det særlige magre terroir. Schoffit-familien er en af de største jordbesiddere her, og denne er sourcet fra over 40 år gamle stokke i Saint-Théobald-parcellen, der ligger i hjertet af Rangen. Næsen er ren og glasklar, flintet og let røget, pakket med ulmende kraft og intensitet. Overraskende kølig også og tillige lidt sky. Den skal lige samle sig efter åbningen, inden den begynder at åbne op: Fuld af citrusolie med utallige nuancer tilsat en snert af noget vaniljesyltet tropefrugt sammen med et jordet strejf. Her er slet ingen dieselnoter eller røg fra olielampen at spore, og det er et plus i min bog. Smagen er distingveret og storladen, masser af frugtig punch i handsken med en fin lille sødme, men ikke for meget, teksturen er cremet og fløjlsblød, balanceret af en harmonisk frugtsyre, der fremhæver en læskende salt, bittersød tone i finalen. Riesling fra øverste hylde med både fænomenal spændvidde og længde, og den vil formentlig vinde endnu mere dybde og karakter ved at få lov til at ligge fem år på langs. Ikke gratis, men stadig et kongekøb niveauet taget i betragtning." 96p. 6 stjerner***, Morten Bundgaard, Jyllands-Posten ***'The 2023 Riesling Grand Cru Rangen Clos Saint-Théobald is deep, refined and perfectly ripe on the complex, smoky and saline nose that shows the great and rocky terroir of the Rangen. On the palate, this is a full-bodied, rich and quite tannic yet also savory Riesling with round and lush but elegant fruit that is carried by saline and even filigreed, highly stimulating acidity. The finish is long and intense, well structured and persistently saline" 97p.*** *Robert Parker* ***"Vidunderlig thailandsk næse med limeskræl og kaffir limeblade, endda thaibasilikum. Den gløder af intensitet… som HVIDglødende jern og den er rig og krydret, ja næsten gewurztraminer-volumen, men syren er der til at rejse den. 13,5 % og har den modne papajas bitterhed, voluminøs og storslået. Jeg kan mærke coq au riesling snige sig ind på min aftenmenu i morgen. Topklasse."*** 95p. René Langdahl.com **97p.** *VINOUS* ***"13,5 procent og storslået. Tør ja, men rig, klart alsace og endda sydvendt alsace fra den vulkanske Rangen nede ved områdets sydgrænse i Thann. Her er kvæde med fermentering, kræver en tarte flambée. Stor riesling, olieret og viskøs på tungen, langvarig eftersmag, stærkt mineralsk. Syren er imponerende. Høj, men moden. Markant, men forfriskende. Skarp, men cremet. Alexander Schoffit kører markerne biodynamisk, og i forhold til andre af Alsaces topproducenter koster Domaine Schoffit få kroner. Det skal vi bare være glade for og handle hurtigt. Hans '22 Clos Saint-Theobald er så god, at den (næsten) kunne koste hvad som helst, og jeg ville købe den. Ren, stor og klassisk. "***

VINOVA
Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens

René Langdahl Jørgensen, Gastro, August 2025 - 5 stjerner, om årgang 2022

## 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).