



Domaine Schoffit

Domaine Schoffit, Pinot Gris Tradition 2024

"Schoffits vine hører for mig til de bedste i Alsace. De er altid et nummer rigere end tilsvarende vine fra andre producenter, også i dette tilfælde; røg, dybde, fedme og også sødme. Fortræffelig til emnet." 91 p. 5 stjerner (vurderet til 175 kr. v. 6 fl.) Niels Lillelund, Jyllands-Posten (Emnet: bedste hvidvin til grillset fisk) - om 2023 **"The 2023 Pinot Gris Lieu-Dit Harth Tradition opens with a clear, fresh and aromatic as well as spicy/stony/smoky bouquet of ripe and lush white seed fruits. The wine is rich and intense on the palate, quite powerful but in balance due to its low yields, dry richness and concentration. The finish is intense and powerful and reveals a fine tannin structure and salinity."** 92p. Robert Parker.com om 2023 **"Alsace og Pinot Gris går hånd i hånd, når man taler fyldige, aromatiske hvidvine fra Frankrig. Her får vi Domaine Schoffits udgave, og det er hvad man kan tillade sig at kalde den rene vare. På den ene side kan man hævde, at den gør alt det, den skal – og ikke så meget andet. Men den leverer sine gule frugter, sin aromatisk frugt og sin nydelige syre på en så overbevisende vis, at det ofte vil koste en del mere. Her er en virkelig flot balance og en dejlig sammenhæng mellem de mange forskellige lag, der får en anelse krudt i kanten og en fylde, der har en vis fornemmelse af sødmefulde frugter."** 92p. 5 stjerner, Morten Wamsler, Flaskehalsen.nu - om 2023 Pinot Gris er ikke uden grund en af Schoffits specialer. Det fornemmes tydeligt allerede i indgangsvinen, hvor en intens og fyldig Pinot Gris fornemmelse aldrig bliver tung og sødmefuld, men holder en elegant sprød mineralitet der balancerer vinen perfekt. Suverænt godt køb!

OMRÅDE
Alsace

APPELLATION
Alsace

DYRKNING
Biodynamisk - under
omlægning

JORDBUND

DRUER
Pinot Gris

GÆRING
Gæring på ståltanke

TYPE
Let hvidvin

OM PRODUCENTEN

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens

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. Theobald, 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. Udbytteerne 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).