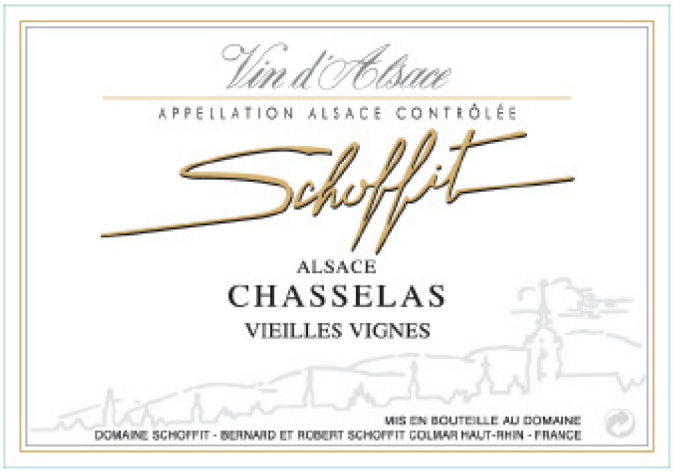
Domaine Schoffit Vins d'Alsace

Chasselas

Vieilles Vignes

2021



Le vin :
Mise en bouteille : août 2022
Alcool acquis : 12,5 % vol.
Sucre résiduel : 3,6 g/l
Acidité tartrique : 4,5 g/l
Optimum de dégustation : 2023-2027

La parcelle :
Surface : 89 ares
Sol : graves du quaternaire
Âge moyen des vignes : 73 ans
Rendement : 52 hl/ha

Le cépage :
«Gut Edel» en Allemagne, «fendant» en Suisse, on l'appelle chasselas en Alsace. Il fait officiellement partie de la liste des cépages autorisés en AOC Alsace, mais sa surface est aujourd'hui de plus en plus réduite. Il fût longtemps arraché au profit d'autres cépages jugés «plus nobles», et ne représenterait aujourd'hui qu'à peine moins d'un petit pourcent de la surface totale du vignoble alsacien. Alors qu'il est trop souvent méprisé, nous avons pris le parti inverse, et décidé de replanter nos chasselas entre 1939 et 1950, ou plutôt de les restructurer suite à la seconde guerre mondiale de 39/45.
Le Chasselas n'est pour certains qu'un vin simple et gouleyant, mais au Domaine Schoffit, l'objectif est d'en extraire la quintessence grâce à un travail appuyé tout au long de l'année. L'âge du vignoble y joue également pour beaucoup, car une vigne de Chasselas a besoin de pas moins d'une quarantaine d'années pour s'épanouir.

Commentaire de dégustation :
Ce Chasselas Vieilles Vignes est un vin sec au fruité subtil qui devrait en surprendre plus d'un. C'est un vin à la fois hautement gouleyant et très gastronomique, que l'on peut associer à la plupart des plats simples, et en toutes occasions. Sa fin de bouche donne plus l'impression d'un vin sudiste à l'acidité discrète mais avec un joli gras hérité du travail sur lies. On a de l'élégance, avec un toucher de bouche délicat jouant sur les amers nobles.