RANGEN GRAND CRU CLOS SAINT-THEOBALD RIESLING 2022

Rangen Grand Cru Clos Saint-Théobald Riesling 2022

Appellation

AOC Alsace Grand Cru Rangen

Cépage

Riesling

Détails sur la Parcelle d'Origine

Surface : 1,5 hectares

Sol : volcanique

Altitude : entre 350 et 465 m

Exposition : plein sud

Âge moyen des vignes : 47 ans

Rendement : 34 hl/ha

Analyse du Vin

Mise en bouteille : août 2023

Alcool acquis : 13,5 % vol.

Sucre résiduel : 4,1 g/l

Acidité totale : 6,4 g/l

Apogée

2027-2042

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



Le Grand Cru Rangen

Le Rangen, situé sur les communes de Thann et Vieux-Thann, est le plus méridional des vignobles d'Alsace. La montagne du Rangenberg y oriente plein sud ses flancs à pente très accentuée et la rivière de la Thur, qui coule à ses pieds, offre un paysage saisissant. Il s'agit là de l'unique terroir alsacien entièrement volcanique. Ses roches dures composent un sol austère. La pierre, de couleur sombre, favorise encore l'accumulation thermique. Enfin, les racines y pénètrent profondément dans le sous-sol, profitant de la richesse minérale de ce terroir.

Plus en détail, la roche actuelle est née de la sédimentation de matériels volcaniques anciens datés des premiers temps du Carbonifère, soit il y a environ 350 millions d'années. Cette roche dure, anguleuse et dense est constituée de grauwackes, de tufs volcaniques et d'andésite. Le sol est plutôt maigre et pauvre en argile, mais riche en éléments minéraux, offrant ainsi aux vins qui en sont issus énormément de complexité.

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-Théoblad, 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 Saint-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.

Vinification et Élevage

La vinification est relativement simple et traditionnelle : les fermentations se font en levures indigènes pour exprimer le plus possible le terroir d'origine, et s'en suit un élevage sur lies fines de 6 à 8 mois pour gagner encore en gras et en largeur, il n'y a aucun ajout d'intrant hormis un peu de soufre, et la mise en bouteilles se fait le plus tard possible, soit juste avant les vendanges de l'année suivante, pour permettre au vin d'acquérir une expression la plus complète possible, enfin les contenants sont en inox afin de ne pas brouiller le message du terroir et là aussi rechercher l'expression la plus fine possible. En réalité, l'étape de la vinification n'est vue que comme le révélateur de la matière initiale, l'essentiel du travail étant effectué bien en amont à la vigne, manuellement et presque exclusivement par la famille.