Domaine Schoffit Vins d'Alsace

Riesling
Lieu-dit Harth
Vieilles Vignes
2023



Le vin :
Mise en bouteille : août 2024
Alcool acquis : 12,8°
Sucre résiduel : 2,9 g/L
Acidité tartrique : 6,5 g/L
Optimum de dégustation : 2025-2033

La parcelle :
Surface : 94 ares
Sol : graves du quaternaire couverts de loess
Âge moyen des vignes : 65 ans
Rendement : 19 hL/ha

Le cépage :
Sec, racé et délicatement fruité, il offre un bouquet d'une grande finesse avec des nuances parfois minérales ou florales, qui en font un excellent vin de garde. Reconnu comme l'un des meilleurs cépages blancs au monde, c'est un vin de gastronomie par excellence.

Commentaire de dégustation :
Pour ce vin, nous n'avons retenu que nos parcelles de riesling les plus anciennes, plantées entre 1942 et 1966, gage de concentration mais aussi d'une complexité supplémentaire. Il s'agit d'un terroir chaud et précoce d'alluvions et de graves, très drainant, où justement l'âge de la vigne joue pour beaucoup dans l'obtention de la maturité. Le millésime 2023 fut chaud dans l'ensemble mais surtout très sec dans la région de Colmar. Les températures plus fraiches de la fin de l'été, bienvenues, ont cependant permis de maintenir de belles acidités Le résultat en est un vin très harmonieux, dont le côté floral et le caractère fruité sont parfaitement équilibrés par une belle fraicheur.

Domaine Schoffit
66-68 Nonnenholzweg
68000 Colmar - France
tél. +33 (0)3 89 24 41 14
domaine.schoffit@free.fr
facebook.com/schoffit