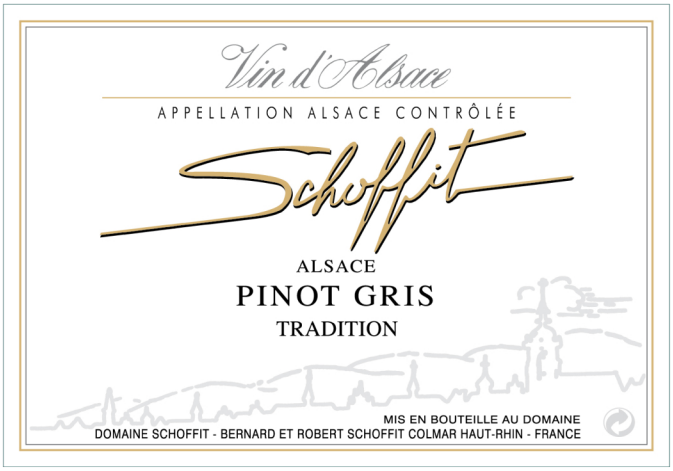
Domaine Schoffit Vins d'Alsace

Pinot Gris

Tradition

2018



Le vin :
Mise en bouteille : septembre 2019
Alcool acquis : 13,9°
Sucre résiduel : 5,4 g/L
Acidité tartrique : 4,6 g/L
Optimum de dégustation : 2020-2027

La parcelle :
Surface : 1,72 hectare
Sol : graves du quaternaire couverts de loess
Âge moyen des vignes : 35 ans
Rendement : 47 hL/ha

Le cépage :
Le pinot gris est originaire du vignoble de Bourgogne et fut introduit en Alsace au XVIIè siècle. Une légende prétend que vers 1565 des plants de vigne auraient été rapportés de Hongrie par le général Lazare de Schwendi, qui servait le Saint-Empire dans sa guerre contre l'Empire ottoman. Propriétaire de terres dans le pays de Bade et en Alsace, il aurait ordonné de multiplier ces plants à Kientzheim en souvenir de la bataille de Tokaj. Mais, d'après plusieurs ampélographes, le cépage ramené ne correspond pas au fameux vin de Hongrie. Le pinot gris lui aurait été substitué sous le nom de Grauer Tokayer, traduit à partir de 1918 par «tokay d'Alsace», surnom qui est resté jusqu'au début du XXIè siècle, où il fût changé pour «tokay pinot gris», puis «pinot gris».
Charpenté, rond et long en bouche, ce cépage présente parfois des arômes de sous-bois légèrement fumés. Il développe une opulence et une saveur très caractérisitiques et se marie très bien sur des plats de viandes en sauce, qu'il s'agisse de viande blanche ou de gibier.

Commentaire de dégustation :
Le nez exprime des arômes de fruits à chair jaune et de la minéralité légèrement tanique. En bouche, c'est l'abricot qui prend le dessus en attaque, mais même si le vin se présente sur un registre mûr, il prend ensuite de la largeur sur le gras et termine sur un profil très gastronomique et gourmand. C'est généreux, mais très bien équilibré par une acidité fine et précise, ce qui en fait un vin de plaisir comme de repas.