PINOT GRIS
GRAND CRU RANGEN
CLOS SAINT-THEOBALD
2018

Pinot Gris Grand Cru Rangen Clos Saint-Théobald 2018

INFORMATIONS TECHNIQUES

Appellation

AOC Alsace Grand Cru Rangen

Détails sur la Parcelle d'Origine

Surface : 1,48 hectare

Sol : volcanique

Exposition : plein sud

Âge moyen des vignes : 33 ans

Rendement : 35 hL/ha

Analyse du Vin

Mise en bouteille : septembre 2019

Alcool acquis : 13,9°

Sucre résiduel : 58 g/L

Acidité tartrique : 4,3 g/L

Optimum de Dégustation

2023-2038



HISTORIQUE ET NOTES DE DEGUSTATION

Le Grand Cru Rangen

Le Rangen est le plus méridional des vignobles d'Alsace, situé sur les communes de Thann et Vieux-Thann. La montagne du Rangen oriente plein sud ses flancs à pente très accentuée et la Thur, qui coule à ses pieds, la préserve des gelées de printemps.
Le Rangen est l'unique terroir à roche volcanique d'Alsace. Roches siliceuses et laves basiques composent un sol riche en éléments fertilisants. De roches dures, le terroir est pierreux et de couleur sombre, ce qui favorise l'accumulation thermique. Les racines y pénètrent profondément dans le sous-sol, profitant de la richesse minérale de ce terroir.
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.

Commentaire de Dégustation

Le Rangen est très célèbre pour ses pinots gris riches et larges, amples et puissants, en voilà un bel exemple. Cependant, c'est un terroir qui sait heureusement parfaitement dompter cette richesse de par une structure très complexe et une finale toujours délicate. Le nez est envoûtant, entre le fumé du volcanisme et le botrytis de la vendange, et en bouche on est surpris par le registre qui se développe. C'est très large, puissant et long, avec beaucoup de gras, mais la finale se montre élégante et droite, presque aérienne. Un vin qui saura surprendre et amadouer à la fois les amateurs de grands vins blancs et ceux de pinot gris à haute maturité.

Accord Mets/Vins

Un vin qu'il conviendra de goûter avant de se laisser porter par le moment pour l'accord idéal...