

Domaine Schoffit

Caractéristiques

Région : Alsace (Colmar, Rangen de Thann, Sommerberg...)

Couleurs : Blanc, Rouge, Effervescents

Principaux cépages : Riesling, Pinot gris, Gewurztraminer, Chasselas, Muscat à petits grains blancs, Muscat ottonel, Pinot blanc, Auxerrois, Pinot noir

Installé à Colmar, au cœur de la route des vins d'Alsace, le Domaine Schoffit incarne une grande tradition familiale, aujourd'hui menée par plusieurs générations réunies à la vigne, à la cave et au caveau.

Le domaine s'étend sur environ 17 hectares, répartis sur des terroirs de plaine et surtout sur de grands coteaux de renom, dont le mythique Grand Cru Rangen de Thann, au sol volcanique, très pentu et orienté plein sud, ainsi que le Sommerberg au sol granitique.

Visionnaire, Bernard Schoffit a, dès les années 1980, entrepris le pari audacieux d'acheter et de replanter des parcelles extrêmement abruptes et difficiles à travailler sur le Rangen, faisant aujourd'hui du domaine une référence incontournable de ce Grand Cru.

Son fils Alexandre incarne la nouvelle génération. La conversion à la biodynamie est effective.

Les vins de Schoffit reflètent la diversité des cépages alsaciens et l'intensité de leurs terroirs, avec des cuvées de Riesling, Pinot Gris ou Gewurztraminer qui marient puissance, relief minéral et grande longueur.

Les micro-cuvées issues de vieilles vignes, comme celles de Muscat sur le Rangen, démontrent la capacité de ces pentes volcaniques à dompter même les cépages les plus aromatiques pour en révéler la profondeur et la salinité.

Le domaine produit également des Crémants d'Alsace précis et gourmands, issus notamment d'Auxerrois, Pinot blanc et Pinot gris, qui complètent une gamme artisanale et expressive, pensée comme un dialogue constant entre tradition familiale et exigence contemporaine.