

Domaine Albert Boxler - Pinot Blanc Réserve - 2017



Parfaite illustration de la pureté d'arômes et du raffinement des vins produits par le domaine, ce Pinot blanc Réserve nous montre qu'avec un cépage « secondaire », on peut faire un grand vin. Il séduit par son croquant, sa densité de matière, peu commune pour un pinot blanc, son énergie et sa belle palette aromatique, tirant clairement vers le minéral.

Il faut dire que ce Pinot Blanc a de bien nobles origines, puisque l'essentiel de cette cuvée « Réserve » est issu de vignes d'une cinquantaine d'années, plantées sur la Grand Cru Brand et ses fameux sols de granites détériorés. Elles occupent plutôt la partie basse du coteau où le sol plus profond apporte au vin une belle richesse de texture. Au-delà du fruit particulièrement frais et charmeur, on peut rapidement percevoir la qualité du terroir, dans cette matière vibrante au palais, à la minéralité rocailleuse affirmée, soulignée par de fins amers.

Après quelques « tours » d'aération dans le verre, le bouquet révèle tout son éclat, sur les fleurs blanches, la fougère, une touche poivrée, les fruits blancs bien mûrs et juteux (poire et nectarine en tête) mais aussi les agrumes et même une petite touche exotique évoquant fruit de la passion et litchi. Le vin révèle en 2016 un fruit particulièrement enjôleur et gourmand.

Comme toujours, la précision est au rendez-vous : si la parfaite maturité du raisin donne une attaque concentrée et sensuelle en bouche, on retrouve rapidement une belle trame fraîche, tendue et toujours en mouvement. La touche minérale, à la fois poudrée et délicatement saline, ne vous quitte pas, prolongeant cette finale qui va en étonner plus d'un par sa netteté et surtout, sa persistance !

Un vin franc, pur, mais sophistiqué, d'un équilibre irréprochable, parfait à boire aujourd'hui comme dans 5 ans. Parce qu'il est bien plus qu'un vin d'apéritif, nous vous recommandons d'associer ce Pinot Blanc Réserve à un saumon fumé ou un chèvre frais, mais aussi, à table, à un dos de cabillaud et son beurre légèrement citronné. Voici incontestablement un des meilleurs et des plus complets pinots blancs de toute la région !

Domaine Albert Boxler - Pinot Blanc Réserve - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Élégant, fruité et floral. Fleurs blanches, fougère, une touche poivrée, fruits blancs bien mûrs et juteux (poire et nectarine), agrumes, fruit de la passion et litchi. Une note poudrée.

Bouche : Concentration et rondeur en attaque, puis la trame fraîche et tendue se révèle, le vin se montre rectiligne. Longue finale précise, nette et délicatement saline.

Accords mets-vins : Salade piémontaise, saumon fumé, dos de cabillaud poché et son beurre citronné, chèvre frais.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022 au moins.

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1/2 heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot blanc

Culture : Biologique