

Domaine Albert Boxler - Pinot Gris Réserve - 2016



Si le Riesling règne en maître au Domaine, Jean Boxler n'hésite pas à travailler le Pinot Gris, à condition de trouver les terroirs les mieux adaptés, qui permettront d'éviter tout excès de concentration et de donner au vin fraîcheur et tension si essentielles à ses yeux.

Pari largement réussi avec ce Pinot Gris réserve qui provient d'un savant assemblage de vieilles vignes plantées sur le terroir granitique, très pierreux, du Brand (et, en petite proportion de Sommerberg) et d'autres issues des terroirs de Heimbourg, à dominante calcaire et plus riches en argiles. D'un côté une matière dense, généreuse, de l'autre de la finesse et de la vivacité, qui conviennent particulièrement bien à ce millésime solaire. La diversité des expositions, plutôt au Sud pour les vignes issues du Brand, plutôt à l'Ouest pour les autres, contribue également à trouver dans le vin un juste équilibre.

Après un élevage de 15 mois en vieux foudres, ce Pinot Gris Réserve brille sur ce magnifique millésime 2016 par l'éclat et la fraîcheur de son fruit combinés à une trame épicée intense. Si l'on sent dès le premier nez une vraie concentration, tout ici respire la fraîcheur, c'est bien la pulpe du fruit que l'on perçoit nettement, sur des notes de mandarine, de pamplemousse rosé, de poire, de prune et même d'abricot. Après aération, une dimension végétale complexe s'exprime sur des notes de feuille séchée, d'infusion et de bâton de réglisse, tandis que le profil épicé du vin se dévoile peu à peu, sur le poivre et la noix de muscade.

En bouche, le caractère légèrement tendre est parfaitement intégré à une minéralité énergique, très épicée, qui dépose sur le palais des saveurs fumées et empyreumatiques, voire pimentées. Ce Pinot Gris conjugue à merveille puissance et raffinement, il est tonique, salivant. La finale, pleine de fruit, n'en finit pas de stimuler les papilles grâce à cette touche acidulée (évoquant un berlingot à l'orange) et toujours piquante.

Ce vin donne faim et les accords possibles sont extrêmement variés, de la traditionnelle choucroute à un rougail saucisse créole ou un poulet à la sichuanaise, en passant par des samossas, une « wurst » curry-cumin, un jarret de porc au munster fondu ou une piccata de veau... Le choix est vaste : faites-vous plaisir...

Domaine Albert Boxler - Pinot Gris Réserve - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Pulpe de mandarine, pamplemousse rosé, poire, prune, noyau d'abricot.

Feuilles séchées, infusion, bâton de réglisse. Poivre, macis.

Bouche : Attaque tendre, parfaitement balancée par une trame minérale tonique, fumée et empyreumatique. Superbe finale aux contours acidulés évoquant l'orange.

Accords mets-vins : Wurst au cumin, rougail saucisse créole, samossas, piccata de veau, poulet ou porc à la sichuanaise. Choucroute. Munster ou Bleu des Causses.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé aujourd'hui



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille tendre à demi-sec

Cépage : Pinot Gris

Culture : Biologique