

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Brand - 2017



Le Grand Cru Brand, avec son sol de granit et son exposition majoritaire au Sud et au Sud-Est, est un terroir plutôt chaud et très précoce. C'est souvent ici que l'on voit au début du printemps les premières fleurs de vigne apparaître sur les pieds de riesling.

En outre, la décomposition des granites, dans un sol vivant et non compacté (la qualité du travail des sols réalisé par Jean Boxler et son équipe prend ici tout son sens), produit des argiles capables de fixer beaucoup de minéraux et de les transmettre à la plante et au fruit.

Ce Grand Cru Brand est issu de parcelles situées à mi-coteau : les vignes d'un âge fort respectable ont eu largement le temps d'aller chercher en profondeur tout ce que ce grand terroir pouvait leur apporter, sans pour autant souffrir cette année de stress hydrique. Le très bel ensoleillement estival a permis au riesling de mûrir lentement, en conservant cette fine acidité, absolument indispensable pour réaliser le grand vin que l'on attendait !

Mission accomplie : après une vinification et un élevage d'un an à peine, essentiellement en vieux foudres, ce Grand Cru Brand nous emmène déjà très haut dans la hiérarchie des grands rieslings de terroir, à la fois profonds, vivants et vibrants. On trouve ici cette combinaison gagnante entre charme et élégance : le charme - et la sensualité oserait-on presque - d'une texture ample et veloutée, d'un fruité charnu (sur les fruits blancs), l'élégance de ces fines notes pierreuses et épicées, de cette touche florale, évanescente, qui plane au-dessus du verre.

Tout est là, parfaitement ordonné : la maîtrise de l'alliance du fruit et du terroir force franchement le respect. Tout coule de source, jusqu'à cette interminable finale à la fois pleine, tendue, saline et lumineuse. En bref : c'est beau.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Brand - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Charmeur et élégant : fruits blancs pochés, coing, pêche, peau d'orange, fleurs blanches séchées, pierre concassée, une touche de gingembre

Bouche : Attaque pleine et veloutée, la texture s'affine et se délie peu à peu. Tension et salinité en milieu de bouche, énorme longueur.

Accords mets-vins : Saumon gravlax.
Dans quelques années : lotte pochée aux épices douces. Volaille à la crème.
Blanquette de veau ou de poisson.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2030 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage
vivement recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique