

Domaine Albert Boxler - Pinot Gris Grand Cru Brand - 2015



Si le Riesling domine l'encépagement du grand cru Brand, le pinot gris a toute sa place sur ce terroir. La combinaison d'une position d'altitude assez élevée, entre 240 et près de 400 mètres, entre Turckheim et Niedermorschwihr, à la sortie de la vallée de Munster plutôt fraîche, et d'une exposition majoritairement au Sud permet à la vigne de se « réchauffer » et au pinot gris d'atteindre de bons niveaux de maturité. En outre, les sols très minces et sableux, de granits détériorés (micas noirs), engagent la vigne, âgée d'une quarantaine d'années, à véritablement fixer les éléments minéraux et les restituer dans le vin avec beaucoup d'intensité.

On retrouve dans ce Brand Pinot gris, après 18 mois d'élevage en foudres et deux années passées dans les caves du Domaine, cette intensité minérale, souvent poivrée, qui rend le vin terriblement vivant et actif en bouche : si l'attaque est encore légèrement onctueuse, on est immédiatement séduit par la vivacité du vin, la qualité exceptionnelle de son fruit (sur les fruits blancs frais et la mangue), sa tension légèrement citronnée (citron confit) et ses francs accents fumés (bacon).

La texture est certes généreuse, mais extrêmement fine, elle caresse délicatement vos papilles et les stimule grâce à son accroche saline tout à fait typique du Brand. Le sol joue pleinement son rôle, que Jean Boxler parvient à capter avec une précision d'horloger.

Ce Grand Cru Brand, profond et vertical, est armé pour traverser les 10 ou 15 prochaines années avec panache et distinction, aussi à l'aise pour accompagner une viande fumée alsacienne, un foie gras d'oie que des plats d'inspiration asiatiques comme un porc au caramel et cinq parfums ou un curry d'agneau.

Domaine Albert Boxler - Pinot Gris Grand Cru Brand - 2015



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Riche et précis : poire, mangue, pâte de coing, citron confit, muscade, poivre, pierre frottée, bolet, fruits secs.

Bouche : Ample mais très tonique, dynamique dès l'attaque. Tension et finesse, sur une trame fumée et saline. Belle persistance.

Accords mets-vins : Velouté de potimarron, foie gras, pastilla au pigeon, palette fumée. Porc au caramel et cinq parfums. Fromage persillé.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Bonne aération de 2 heures en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille tendre (indice 2/5)

Cépage : Pinot gris

Culture : Biologique