

Domaine Albert Boxler - Gewurztraminer Réserve - 2016



On oublie parfois, chez ce « Maître » du riesling, qu'il y a bien d'autres belles découvertes oenophiles à faire ici. A commencer par ce Gewurztraminer Réserve qui nous a éblouis de bout en bout. Loin de toute expression variétale exubérante, nous tenons là un vin à l'aromatique complexe et intense, et surtout un vin magistralement ancré dans son terroir, ou plutôt « ses terroirs » devrait-on dire !

En effet, Jean Boxler assemble, dans cette cuvée, des raisins issus des grands crus Brand et Sommerberg, avec leurs sols granitiques donnant au vin cette salinité typique, avec ceux issus de parcelles situées sur les lieux-dits Heimbourg et Pfoeller. Ici, la vigne s'appuie sur un substrat de calcaires du Muschelkalk. Les calcaires donnent à ce Gewurztraminer demi-sec une vraie tension et une étonnante touche marine.

Le bouquet impressionne d'emblée par sa complexité : aux arômes jaillissants de noyau de pêche, de fruit de la passion et de litchi s'ajoutent ici des notes de pain d'épices, de tourbe, de pierre mouillée, de citron fumé ainsi qu'une touche aquatique, évoquant algues et bord de mer. La sucrosité en bouche s'accompagne d'une magnifique sensation de fraîcheur, portée par des saveurs d'essence de menthe et de réglisse.

La minéralité très épicée finit d'absorber la douceur du vin : les arômes de girofle et même de pétrole annoncent une finale dense, au grain serré, et surtout très enlevée, dans laquelle le fruit ne cesse de resplendir.

Délicieux en apéritif ou pour accompagner un dessert aux fruits jaunes ou à la mangue, ce Gewurztraminer est également armé pour vous accompagner à table sur un foie gras, des plats d'inspiration asiatique ou indienne comme des crevettes à l'aigre-doux ou un curry madras de volaille, et même un roquefort en fin de repas.

Domaine Albert Boxler - Gewurztraminer Réserve - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune intense

Nez : Puissant et complexe : noyau de pêche, fruit de la passion, litchi, pain d'épices, citron fumé, tourbe, pierre mouillée, une note évoquant les algues, une touche mentholée, réglisse.

Bouche : Attaque suave et énergique, le sucre est merveilleusement accompagnée d'une sensation de fraîcheur, sur des saveurs d'essence de menthe et de réglisse. Finale dense sur un fruit éclatant.

Accords mets-vins : Superbe en apéritif ou sur un dessert aux fruits exotiques, mais aussi, sur un foie gras, des crevettes à l'aigre-doux ou un roquefort.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille demi-sec

Cépage : Gewurztraminer

Culture : Biologique