

Domaine Albert Boxler - Chasselas - 2016



Jean Boxler nous a fait le plaisir de nous confier une vraie pépite issue d'une micro-production de chasselas !

On a aujourd'hui davantage l'habitude de retrouver ce raisin dans une corbeille de fruits que dans un vin. Pourtant, nul doute que certain(e)s d'entre vous connaissent bien les qualités de ce cépage lorsqu'il est vinifié par quelques grands noms du vignoble suisse (c'est le fameux fendant valaisan).

On sait moins qu'une poignée de vigneron français continue à explorer les qualités aromatiques du chasselas dans quelques cuvées confidentielles. Jean Boxler fait partie de ceux-là (tout comme les frères Gonon, dans le Rhône, chez qui nous avons eu le plaisir de goûter récemment un autre blanc de chasselas à l'aromatique puissante).

Ce singulier et très beau Chasselas 2017, issu de vignes d'une cinquantaine d'années plantées sur un sol granitique, déploie un bouquet riche et intense. Il associe à des arômes typiques de mirabelle, de pêche et de bourgeon de cassis des notes plus originales évoquant les petits fruits rouges (groseille, fraise des bois), le fruit de la passion et une dimension végétale rafraîchissante sur la coriandre, le fenouil et le persil plat. Le sol apporte également au nez une dimension pierreuse et, en bouche, fins amers et salinité.

Goûtant sec, ce Chasselas offre une texture ample et élastique, soutenue par une trame minérale qui pimente légèrement le vin. La finale est longue, avec un beau fruit jaune juteux (mirabelle en tête) et toujours cette touche fraîche et aérienne évoquant les herbes fines.

Nul doute que, comme son cousin suisse, il se comportera fort bien pour accompagner des spécialités fromagères comme la raclette ou la morbiflette, ou, tout simplement, un morceau de beaufort, d'abondance ou de comté fruité.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Albert Boxler - Chasselas - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Très aromatique : mirabelle, pêche, bourgeon de cassis, groseille, fruit de la passion, coriandre, fenouil voire persil. Une touche pierreuse légèrement fumée.

Bouche : Belle matière ample et élastique. Légèrement pimenté en milieu de bouche. Finale gorgée de fruits jaunes avec une touche végétale aérienne (herbes fines).

Accords mets-vins : Spécialités au fromage fondue : raclette, morbiflette. Beaufort, abondance, comté fruité.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec.

Cépage : Chasselas

Culture : Biologique