

## Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Sommerberg - 2014



Le Grand Cru Sommerberg est certainement le terroir phare du Domaine Boxler : il y cultive pas moins de 4 hectares où le riesling domine largement.

Le Sommerberg occupe des pentes vertigineuses, parfois à plus de 45°, orientées plein Sud, sur lesquelles les vignes du Domaine produisent avec de faibles rendements un riesling d'exception doté d'une minéralité éblouissante, puisée dans les sous-sols de cette arène granitique.

Situé entre 150 et 400 mètres d'altitude, le terroir de Sommerberg donne certainement parmi les rieslings les plus secs, tendus et minéraux de toute l'Alsace : c'est bien le cas avec ce millésime 2014 du Domaine Albert Boxler, élaboré à partir de vignes d'une quarantaine d'années plantés sur les lieux-dits de Wanne et de Wiptal.

Si ce Grand Cru est encore loin de livrer toute sa complexité (c'est incontestablement un grand vin de garde !), on distingue déjà à la dégustation d'admirables fondations, parfaitement en place : une minéralité profonde et rocailleuse, un fruit plein de vie et d'énergie, une matière fine et soyeuse, une énorme longueur en bouche associant aussi bien le pamplemousse, l'ananas que d'envoûtantes saveurs fumées...

Nous sommes en face d'un grand vin, c'est une certitude. Qui plus est, un grand vin de gastronomie, parfait pour accompagner de beaux poissons à chair ferme, grillés aux sarments de vigne, une viande blanche cuite au foin, ou une lotte légèrement relevée d'une sauce au curry.

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

## Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Sommerberg - 2014



### Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Très minéral (granite, pierre-ponce).  
Fleurs blanches, géranium. Très beau fruit  
: pomme, citron mûr, pamplemousse,  
orange, ananas.

Bouche : Superbe matière, saveurs  
fumées. Energie et droiture. Enorme  
persistance sur le fruit et la salinité.

Accords mets-vins : Huîtres chaudes,  
moules farcies à l'espagnole, encornets  
grillés, bar en croûte de sel, queue de  
lotte au curry.



### Conseils de service

À consommer :  
De préférence à partir de 2018 et  
jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, un carafage  
s'impose.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique