

Domaine Albert Boxler - Chasselas - 2016



Sylvie et Jean Boxler nous font encore une fois le plaisir de nous confier cette véritable pépite issue d'une micro-production de chasselas ! Cette fois, nous remontons dans le temps puisque nous vous proposons ce 2016 particulièrement fringant : il nous montre avec beaucoup de naturel et une vraie classe, que le chasselas sait donner d'excellents vins, capables, en outre, d'une bonne garde !

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 le plaisir de goûter régulièrement un autre blanc de chasselas à l'aromatique puissante).

Ce rare et séduisant Chasselas 2016, issu de vignes d'une cinquantaine d'années plantées sur un sol granitique, déploie un bouquet de bonne intensité, dans un registre résolument fruité. A la fois frais et gourmand, il associe harmonieusement des arômes de mirabelle, de pêche blanche, de coing, une nuance d'agrumes (zestes de citron), des herbes fraîches complétées d'une touche de douceur, entre sucre d'orge et biscuits à la cuillère. Le sol apporte également au nez une dimension finement pierreuse et, en bouche, de très beaux amers salivants.

Goûtant sec, ce Chasselas offre au toucher une remarquable sensation d'équilibre : sa texture est ample et élastique. La rondeur de l'entame est parfaitement soutenue par une trame minérale qui pimente légèrement le vin et, surtout, cette dimension acidulée qui ne cesse de titiller les papilles, sur des saveurs de pomme Granny, de bonbon à l'orange et de pamplemousse rosé. La finale est particulièrement juteuse, portée par la fraîcheur et la pureté savoureuse du fruit.

Nul doute que, comme son cousin suisse, il se comportera fort bien pour accompagner des spécialités fromagères mais aussi un saumon à l'oseille, ou, tout simplement, un morceau de beaufort, d'abondance ou de comté fruité.

Domaine Albert Boxler - Chasselas - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron

Nez : Frais et gourmand : mirabelle, pêche blanche, coing, une touche d'agrumes (zestes de citron), herbes fraîches, une touche de douceur, entre sucre d'orge et biscuits à la cuillère. Une nuance pierreuse.

Bouche : Texture ample et élastique. La rondeur de l'entame est soutenue par une trame minérale qui pimente légèrement le vin et cette dimension acidulée sur des saveurs de pomme Granny, de bonbon à l'orange et de pamplemousse rosé

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



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec.

Cépage : Chasselas

Culture : Biologique