

Domaine Albert Boxler - Pinot Blanc Réserve - 2017



Parfaite illustration de la pureté d'arômes et du raffinement des vins produits par le domaine, ce Pinot blanc Réserve nous montre qu'avec un cépage « secondaire », on peut faire un grand vin. Il séduit par son croquant, sa densité de matière, peu commune pour un pinot blanc, son énergie et sa belle palette aromatique, tirant clairement vers le minéral.

Il faut dire que ce Pinot Blanc a de bien nobles origines, puisque l'essentiel de cette cuvée « Réserve » est issu de vignes d'une cinquantaine d'années, plantées sur la Grand Cru Brand et ses fameux sols de granites détériorés. Elles occupent plutôt la partie basse du coteau où le sol plus profond apporte au vin une belle richesse de texture. Au-delà du fruit particulièrement frais et charmeur, on peut rapidement percevoir la qualité du terroir, dans cette matière vibrante au palais, à la minéralité pierreuse affirmée, soulignée par de fins amers.

Après quelques « tours » d'aération dans le verre, le bouquet révèle tout son éclat, dans un registre résolument frais, sur les fleurs blanches, jasmin en tête, la fougère, la pomme verte, les citrons jaune et vert et une fine touche exotique évoquant le fruit de la passion. L'empreinte minérale s'affirme au fil de la dégustation, donnant au vin une touche fumée de pierre frottée et cette dimension saline caractéristique.

Comme toujours, la précision est au rendez-vous : si la parfaite maturité du raisin donne une attaque concentrée et sensuelle en bouche, on retrouve rapidement une belle trame fraîche, tendue et toujours en mouvement. Les saveurs de zestes et de jus d'agrumes purifient le palais et donnent à ce splendide Pinot Blanc une tonicité incomparable. Une sensation d'énergie pure que de fins amers minéraux viennent souligner, donnant l'impression d'étirer la matière du vin. On finit sur des saveurs franches et stimulantes de pomelo : c'est un pur régal !

Un vin franc, pur et sophistiqué, d'un équilibre irréprochable, parfait à boire aujourd'hui comme dans 5 ans. Parce qu'il est bien plus qu'un vin d'apéritif, nous vous recommandons d'associer ce Pinot Blanc Réserve, issu du Grand Cru Brand, à un tartare de daurade aux agrumes ou une salade vietnamienne de crevette et échine de porc, au pamplemousse et gingembre. Voici incontestablement un des meilleurs et des plus complets pinots blancs de toute la région !

Domaine Albert Boxler - Pinot Blanc Réserve - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Élégant, fruité et floral. Fleurs blanches, jasmin, fougère, une touche poivrée, fruits blancs bien mûrs et juteux (poire et nectarine), agrumes, fruit de la passion. Une note poudrée, pierre frottée.

Bouche : Concentration et rondeur en attaque, puis la trame fraîche et tendue se révèle, le vin se montre rectiligne.

Longue finale précise, nette et délicatement saline, portée par des saveurs de pomelo.

Accords mets-vins : Un tartare de daurade aux agrumes ou une salade vietnamienne de crevette et échine de porc, au pamplemousse et gingembre. Dos de cabillaud en papilote, zestes de citron et curry.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 10 à 12°

Ouverture : Aération d'1/2 heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot blanc

Culture : Biologique