

Domaine Albert Boxler - Riesling - 2018



S'il fut plutôt généreux en Alsace (enfin! diront certains), le millésime 2018 possède également un autre grand mérite : il offre de très nombreuses nuances de vins, selon les terroirs dont ils sont originaires, à supposer bien sûr que les vignerons aient su maîtriser leurs rendements et surveiller avec précision l'évolution des maturités. Les magnifiques Rieslings de Jean Boxler apportent une démonstration brillante de cette diversité, allant de vins particulièrement charmeurs, portés par l'éclat et la générosité d'un fruit bien mûr et concentré, à des expressions plus toniques, aériennes et intensément minérales pour les crus issus des hauts de coteaux.

Ce Riesling nous offre d'emblée une brillante synthèse des qualités du millésime : si le fruit montre une belle maturité, donnant au bouquet un charme sensuel, la tension et l'expression verticale et saline des sols de coteau ne sont pour autant jamais loin... Pas étonnant finalement, puisque cette cuvée est elle-même un concentré d'expression de terroirs fort différents.

Jean Boxler assemble en particulier le raisin des plus jeunes vignes du grand cru Sommerberg, plantée sur la partie haute du coteau et son sol granitique très pauvre, avec celui d'une parcelle non loin du lieu-dit Pfoeller, bénéficiant quant à elle d'un sol plus profond et calcaire, fort rare au Domaine. En jouant sur l'apport de chaque terroir et en veillant à cueillir un fruit à parfaite maturité, Jean Boxler parvient à livrer un modèle de vin juste et plein de promesses.

Après une vinification sur levures indigènes et une année passée en foudre, ce Riesling 2018 offre un profil plutôt mûr et toujours très pur, où les fleurs, les fruits et le minéral s'imbriquent fort bien. Pierre mouillée, chèvrefeuille, verveine, coriandre, poire, mirabelle, citron vert, mandarine, une touche d'ananas, une nuance fumée évoquant les cendres tièdes ... tout s'enchaîne harmonieusement.

Le toucher de bouche est soyeux et élastique : la matière semble presque veloutée en attaque, portée par la chair d'un fruit bien mûr, entre poire et agrumes. Mais la tension et l'énergie du sol apportent de l'activité et une sensation de finesse soulignée par de nobles amers.

Par sa pureté aromatique et son équilibre de structure, ce Riesling de haute tenue est fort prometteur : encore un peu sur la réserve en bouche, nous recommandons de l'attendre au moins 3 ans. Il rayonnera alors avec des sushis, ou, si vous préférez du chaud, un crabe farci ou une cassolette de fruits de mer à la crème.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Albert Boxler - Riesling - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, léger reflet vert

Nez : Mûr et frais : pierre mouillée, chèvrefeuille, verveine, coriandre, poire, mirabelle, citron vert, mandarine, une touche d'ananas, une nuance fumée évoquant les cendres tièdes ...

Bouche : Toucher soyeux et élastique : matière veloutée en attaque, portée par la chair du fruit mûr, entre poire et agrumes. La tension et l'énergie du sol apportent de l'activité et une sensation de finesse soulignée par de nobles amers.

Accords mets-vins : Jeune avec des sushis, plus tard, un crabe farci ou une cassolette de fruits de mer à la crème.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2028

Température de service : 10 à 12°

Ouverture : Aération 1/2 heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique