

Domaine Albert Boxler - Pinot Gris Réserve - 2017



Si le Riesling règne en maître au Domaine, Jean Boxler n'hésite pas à travailler le Pinot Gris, à condition de trouver les terroirs les mieux adaptés, qui permettront d'éviter tout excès de concentration et de donner au vin fraîcheur et tension si essentielles à ses yeux.

Pari largement réussi avec ce Pinot Gris réserve qui provient d'un savant assemblage de vieilles vignes plantées sur le terroir granitique, très pierreux, du Grand Cru Brand (et, en petite proportion de Sommerberg) et d'autres issues des terroirs de Heimbourog, à dominante calcaire et plus riches en argiles. D'un côté une matière dense, généreuse, de l'autre de la finesse et de la vivacité, qui conviennent particulièrement bien à ce millésime solaire. La diversité des expositions, plutôt au Sud pour les vignes issues du Brand, plutôt à l'Ouest pour les autres, contribue à donner au vin complexité et densité.

Après un élevage de 15 mois en vieux foudres, ce Pinot Gris Réserve 2017 brille, dans un équilibre plutôt tendre, par sa belle générosité fruitée. Quelle pureté d'arômes et de saveurs : dès le premier nez, on se délecte de notes franches et gourmandes de mirabelle, de coing, de confiture de quetsche, complétées d'une nuance de chocolat blanc. Vient ensuite une touche tonique évoquant l'orange sanguine : elle annonce une dimension florale qui s'épanouit peu à peu au-dessus du verre, avec ses arômes de rose ancienne, de mimosa, de glycine. Ce bouquet expressif et versatile s'étire sur une touche épicée finale, entre poivre et curcuma. Tout ceci compose un tableau particulièrement harmonieux.

En bouche, la sensualité et la rondeur de l'entame s'équilibrent parfaitement avec une tension et une minéralité épicée qui ne vous quittent pas. Le sol dépose sur le palais des saveurs fumées et empyreumatiques, voire pimentées. Stimulant et précis, ce Pinot Gris conjugue fort bien douceur et énergie. La finale, entre berlingot acidulé et épices douces, laisse en bouche une agréable impression de netteté : ce vin vous purifie, littéralement !

Ce Pinot Gris Réserve donne faim et les accords possibles sont franchement variés, de la traditionnelle choucroute à un rougail saucisse créole ou un poulet à la sichuanaise, en passant par des samossas, un tajine de veau aux fruits ou une « wurst » curry-cumin... Le choix est vaste : faites-vous plaisir...

Domaine Albert Boxler - Pinot Gris Réserve - 2017



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Mirabelle, coing, confiture de quetsche, complétés d'une touche de chocolat blanc. Orange sanguine. Rose ancienne, de mimosa, de glycine. des épices, entre poivres et curcuma.

Bouche : Sensualité et rondeur de l'entame. Belle tension, une minéralité épicée qui ne vous quitte pas. Le sol dépose des saveurs fumées et empyreumatiques, voire pimentées. Stimulant et précis, une touche acidulée de bonbon aux agrumes.

Accords mets-vins : Wurst au cumin, rougail saucisse créole, samossas, piccata de veau, poulet ou porc à la sichuanaise. Choucroute. Munster ou Bleu des Causses.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027 au moins

Température de service : 10 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille tendre

Cépage : Pinot Gris

Culture : Biologique