

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Sommerberg - 2018



Le Grand Cru Sommerberg est certainement le terroir roi du Domaine Boxler : Jean y cultive aujourd'hui 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 vieilles 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 très pierreuse.

Situé entre 100 et 400 mètres d'altitude, le terroir de Sommerberg donne certainement parmi les rieslings les plus secs, tendus et minéraux de toute l'Alsace. Sur ce millésime 2018, le vin porte en lui ce supplément de chair et de sensualité d'un fruit bien mûr et très concentré. Son volume considérable couplé à cette énergie verticale et à la minéralité empyreumatique typique du Sommerberg nous fait dire que nous tenons là un grand vin, pour peu qu'on l'attende quelques années en cave, le temps qu'il finisse de délier cette matière d'une densité impressionnante.

Après une bonne aération, ce « nouveau-né », qui est encore très loin d'avoir livré toute sa complexité, affiche déjà la noblesse de son pedigree avec une classe folle et cette superbe pureté d'expression qui signe les vins de Jean Boxler. Comment résister à ce bouquet complexe et harmonieux qui nous fait voyager entre pierre frottée, fleurs blanches, violette, essences d'agrumes, pomme, pêche jaune, ananas, des herbes fraîches nombreuses allant jusqu'au basilic frais, une touche camphrée, une autre très légèrement vanillée... on virevolte dans un paysage olfactif aux mille facettes.

On retrouve en bouche cette belle maturité du fruit, qui donne au vin son volume considérable, sur des saveurs franches de prune et de kiwi. Le sol n'est jamais loin, imprimant une dimension saline puis empyreumatique et poivrée. La finale, d'une longueur déjà impressionnante est portée par une fine amertume salivante, évoquant l'amande fraîche, le poivre blanc, le zeste de kumquat et le noyau d'une pêche de vigne.

Du corps et de la concentration, mais aussi une formidable énergie sous-jacente : ce Riesling Sommerberg 2018 a tous les attributs du grand vin. Nous vous invitons juste à faire preuve d'un peu de patience (3 à 5 ans nous paraissent un minimum) : il le mérite et vous récompensera au centuple ! Idéal pour accompagner de beaux poissons à chair ferme, grillés aux sarments de vigne, une viande blanche cuite au foin, ou encore une lotte légèrement relevée d'une sauce au curry ou au safran.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Sommerberg - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron

Nez : Complexe et harmonieux : pierre frottée, fleurs blanches, violette, essences d'agrumes, pomme, pêche jaune, ananas, des herbes fraîches allant jusqu'au basilic, une touche camphrée, une autre très légèrement vanillée.

Bouche : Superbe maturité du fruit, volume considérable sur des saveurs franches de prune et de kiwi. Minéralité saline puis empyreumatique et poivrée. Longue finale, intense, avec de fins amers (amande, kumquat, poivre blanc).

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



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2032

Température de service : 10 à 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique