

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Sommerberg Cuvée E - 2018



Au fil des années, Jean Boxler a poussé à l'extrême l'exploration des nuances et des spécificités de chaque micro-terroir des Grands Crus Sommerberg et Brand. C'est ainsi qu'il a créé ces cuvées parcellaires portant l'initiale de la parcelle cadastrale où elles se situent. Véritable quintessence de l'expression minérale du Riesling, ces cuvées ultra-confidentielles sont devenues légendaires : nous sommes chaque année très heureux de pouvoir en partager quelques bouteilles avec vous !

Jean a ainsi décidé d'isoler la production d'une parcelle plantée en riesling sur le lieu-dit Eckberg : les vignes d'une quarantaine d'années occupent la partie haute du grand cru Sommerberg, à environ 400 mètres d'altitude. Les températures plus fraîches et le sol très pauvre et caillouteux donnent à cette cuvée sa signature : celle d'un Riesling extrêmement élané, raffiné, porté par une tension et une minéralité intenses. Dans sa jeunesse, ce n'est jamais le plus expressif de la collection, mais la complexité raffinée qu'il est capable de délivrer après 8 ou 10 ans en fait un des plus grands Rieslings alsaciens... et un de nos favoris!

Ce 2018 ne déroge pas à la règle : le caractère solaire du millésime semble complètement s'effacer derrière cette grâce florale et cette tension minérale typique du terroir d'Eckberg. Le vin nécessite à ce stade une franche aération pour commencer à se livrer par touches successives, très délicates. D'abord les fleurs blanches, puis une nuance poudrée (poudre de riz) et pierreuse, viennent ensuite des notes gourmandes de fruits blancs beurrés, de coing, de poire pochée accompagnées d'une touche lactique évoquant la crème fouettée. Au deuxième nez, la sensation de fraîcheur revient au premier plan, entre agrumes (pamplemousse en particulier), gingembre, carvi et de nombreuses herbes fraîches (coriandre, persil plat et aneth).

La bouche est en parfaite cohérence avec le nez : on retrouve cette énergie incisive transmise à la fois par le sol et un fruit frais, pulpeux, parfaitement préservé. On aime cette sensation de limpidité cristalline, soulignée par une acidité parfaitement intégrée, totalement au service du fruit. On retrouve sur la longue finale cette touche épicée évoquant le carvi et l'aneth couplée à une dimension saline salivante. Pureté aérienne et percussion minérale : ce Sommerberg Cuvée E est incontestablement promis à un très bel avenir. Un grand Riesling sec et soyeux qui sera au rendez-vous sur les 20 prochaines années !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Sommerberg Cuvée E - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Fleurs blanches, puis une nuance de poudre de riz et de pierre frottée. Poire pochée, fruits blancs beurrés, coing, crème. Agrumes (pamplemousse), gingembre, carvi et herbes fraîches (coriandre, persil plat et aneth).

Bouche : Energie incisive transmise par le sol et un fruit frais, pulpeux et préservé. On aime cette sensation de limpidité cristalline, soulignée par une acidité parfaitement intégrée. Finale saline et intense sur l'aneth et le carvi.

Accords mets-vins : Turbot ou bar en croûte de sel. Saint-Jacques rôties et émulsion de persil. Choucroute de la mer. Queue de lotte au lard fumé. Tourte de volaille au riesling.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2038

Température de service : 10 à 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage vivement recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique