

## Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Sommerberg Cuvée D - 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 !

La cuvée D est issue du lieu-dit Dudenstein, qui présente la particularité d'offrir un sol où le calcaire se mêle au granit. Les vieilles vignes, plantées entre 1946 et 1953 sur une parcelle de 80 ares environ, ont eu tout le temps de s'imprégner de cette structure minérale complexe.

Inutile de dire qu'ici, sur ces pentes vertigineuses, le travail de la vigne relève du sacerdoce, interdisant de fait la mécanisation. Les Boxler, adeptes depuis longtemps d'une culture biologique, respectueuse de son terroir (bien qu'ils ne revendiquent aucune certification), ne ménagent pas leurs efforts pour obtenir un raisin mûr et concentré, présentant le meilleur équilibre possible entre sucre et acidité. A titre d'exemple, le nécessaire désherbage (sur ce sol très pauvre, on ne cherche surtout pas de concurrence végétale), manuel, représente à lui seul des milliers d'heures de travail...

Le terroir de Dudenstein donne généralement un riesling plus dense que dans les autres parcelles du Domaine, dont le Eckberg. Le moins que l'on puisse dire, c'est que ce millésime 2018 colle parfaitement à l'identité du terroir : le soleil généreux de l'été a permis au fruit de développer une concentration aromatique exceptionnelle que l'on retrouve aujourd'hui dans cette intense et expressive cuvée « D ».

Les arômes francs de pomme, de prune jaune et de pêche s'accompagnent d'une touche exotique évoquant l'ananas. Mais on est bien sur le Sommerberg : très vite, l'énergie des agrumes et la fraîcheur minérale reviennent au premier plan, avec leur lot de notes de citron, de feuille de citronnelle, de fleurs blanches, de pierre frottée et d'épices douces.

En bouche, le vin, doté d'un volume conséquent, est incroyablement actif : il fuse, il virevolte, il avance sans cesse, charriant avec lui cette minéralité fumée et saline qui semble faire chanter la pierre sur les papilles. Voici un grand Riesling construit aussi bien en largeur qu'en longueur, doté d'un équilibre magistral. Grand !

# LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Sommerberg Cuvée D - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Puissant et gourmand : pomme, prune jaune et pêche. Une touche d'ananas. Puis le citron, la feuille de citronnelle, les fleurs blanches, la pierre frottée et quelques épices douces.

Bouche : Gros volume avec une matière incroyablement active. Le vin avance sans cesse, charriant avec lui cette minéralité fumée et saline qui semble faire chanter la pierre sur les papilles.

Accords mets-vins : Crabe farci, tajine de poissons, queue de lotte au curry. Choucroute de la mer ou choucroute traditionnelle.



### 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