

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Brand Cuvée K - 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 !

Véritable « monstre sacré » du Domaine, la cuvée K fait incontestablement partie de ces Rieslings iconiques, qui montrent avec une classe folle combien ce cépage peut transmettre toutes les nuances et les qualités d'un terroir. En effet, sur le lieu-dit Kirchberg, terroir très sec, de haut de coteau et exposé à l'Est, les vieilles vignes plantées en 1946 puisent dans le sol de granites pauvres (micas noirs) une minéralité exceptionnelle qui donne au vin sa profondeur verticale, sa dimension vibratoire et son incomparable sapidité.

Vendangés généralement une semaine après les autres vignes du Grand Cru Brand, les raisins issus de la petite parcelle du Kirchberg (à peine 28 ares) font l'objet d'un tri particulièrement méticuleux. En amont, la précision du travail à la vigne (en particulier le choix d'une taille courte et d'un ébourgeonnage très sélectif au printemps) ont permis à Jean Boxler de parfaitement maîtriser les rendements du Grand Cru, sur ce millésime naturellement généreux. Ce que l'on cherche ici, c'est l'intensité des arômes et des saveurs et l'imprégnation minérale du fruit, et pas la quantité... Après un pressurage délicat et une vinification sur levures indigènes, le vin est ensuite élevé en foudres, sans bois neuf, pendant 11 mois.

Ce qui frappe d'entrée, c'est la sensation d'osmose totale entre le fruit et le sol mais aussi l'impression d'une puissance tellurique parfaitement canalisée. Le bouquet entremêle avec grâce notes de camomille séchée, de mimosa, de verveine, d'agrumes (citron, kumquat, pamplemousse), de fruits blancs bien mûrs, de mirabelle mais aussi de pierre frottée, de poudre de gingembre et de poivre.

En bouche, la concentration du vin impressionne : la densité de l'entame révèle une structure que l'on qualifierait presque de tannique ! Mais très vite, c'est bien la sensation de pureté et de fluidité qui reprend le dessus, évoquant une eau de roche dévalant un torrent de montagne. Energie, concentration, intensité minérale et saline, le vin excite tous vos sens les uns après les autres.

S'il impressionne déjà aujourd'hui, sous réserve bien sûr de le carafier une

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

bonne heure avant de servir, nous vous recommandons vivement de l'oublier quelques années en cave : le mariage du fruit et du sol touchera alors la perfection.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Brand Cuvée K - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Complexité et pureté : camomille séchée, mimosa, verveine, agrumes (citron, kumquat, pamplemousse), fruits blancs bien mûrs, mirabelle mais aussi pierre frottée, poudre de gingembre et poivre.

Bouche : Dense et presque tannique, mais la sensation de pureté et de fraîcheur prend vite le dessus. Energie d'une eau de torrent. Finale d'une longueur et d'une précision phénoménales.

Accords mets-vins : Saumon gravlax.
Dans quelques années : lotte pochée aux épices douces. Saint-Pierre "retour des Indes" à la façon d'O. Roellinger. Volaille à la crème. Blanquette de veau ou de poisson.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2040

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