

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Brand - 2018



Le Grand Cru Brand, avec son sol de granit et son exposition majoritaire au Sud et au Sud-Est, est un terroir plutôt chaud et très précoce. C'est souvent ici que l'on voit au printemps les premières fleurs apparaître pour le Riesling.

En outre, la décomposition des granites, dans un sol vivant et non compacté (la qualité du travail des sols réalisé par Jean Boxler et son équipe prend tout son sens), produit des argiles capables de fixer beaucoup de minéraux et de les transmettre à la plante et au fruit.

Ce Grand Cru Brand est issu de parcelles situées à mi-coteau : les vignes d'un âge fort respectable ont eu largement le temps d'aller chercher en profondeur tout ce que ce grand terroir pouvait leur apporter, sans pour autant souffrir de stress hydrique sur cette année 2018 pourtant chaude et solaire. Le très bel ensoleillement estival a permis au riesling de mûrir lentement et d'afficher une haute concentration, tout en conservant cette fine acidité, absolument indispensable pour réaliser le grand vin que l'on attendait !

Le résultat est magistral d'intensité aromatique et d'équilibre : après une vinification et un élevage d'un an, essentiellement en vieux foudres, ce Grand Cru Brand nous emmène déjà très haut dans la hiérarchie des grands rieslings de terroir, à la fois profonds, très expressifs et vibrants. On trouve ici cette combinaison gagnante entre charme et élégance. On ne résiste pas au pouvoir de séduction de sa texture ample et veloutée, d'un fruité charnu sur des saveurs de melon, de poire et de prune Reine-Claude, de gâteau à la pomme et à la cannelle. On succombe au charme de ses notes de fleurs jaunes et de glycine. On est stimulé aussi par ces vagues de fraîcheur tonique qui jaillissent du verre les unes après les autres, d'abord sur le citron jaune et la mandarine, puis sur la coriandre et enfin sur le gingembre.

Tout est là, parfaitement ordonné : la maîtrise de l'alliance du fruit et du terroir force franchement le respect. Tout coule de source, jusqu'à cette interminable finale à la fois pleine, tendue, saline et lumineuse, où les arômes de fleurs et les saveurs de pulpes d'orange nous font un dernier clin d'œil malicieux. Ce vin est un concentré d'énergie, qui déclenchera le plus grand enthousiasme partout où il passera ! A ne rater sous aucun prétexte !

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Brand - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Charmeur et élégant : melon, poire et prune Reine-Claude, gâteau à la pomme et à la cannelle, fleurs jaunes, glycine, citron, mandarine. Coriandre, gingembre.

Bouche : Attaque pleine et veloutée, la texture s'affine et se délie peu à peu. Tension et salinité en milieu de bouche, énorme longueur sur une dimension saline et des saveurs de pulpe d'orange.

Accords mets-vins : Saumon gravlax.
Dans quelques années : lotte pochée aux épices douces. Volaille à la crème.
Blanquette de veau ou de poisson.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035 au moins

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