

Domaine Albert Boxler - Pinot Gris Grand Cru Brand - 2016



Si le Riesling domine l'encépagement du grand cru Brand, le Pinot gris a toute sa place sur ce terroir qui combine une position d'altitude assez élevée, entre 240 et près de 400 mètres, entre Turckheim et Niedermorschwihr, à la sortie de la vallée de Munster plutôt fraîche, et une exposition majoritairement au Sud. Celle-ci permet à la vigne de se « réchauffer » et au pinot gris d'atteindre de bons niveaux de maturité. En outre, les sols très minces et sableux de granits détériorés (micas noirs) permettent à la vigne, âgée d'une quarantaine d'années, de véritablement fixer les éléments minéraux et les restituer dans le vin avec beaucoup d'intensité.

On retrouve dans ce Brand Pinot gris, après 18 mois d'élevage en foudres et deux années passées dans les caves du Domaine, cette intensité minérale, à la fois saline et poivrée, qui rend le vin terriblement vivant et actif en bouche : ici, le sol transcende le fruit et c'est heureux !

Dès le premier nez, l'éclat d'un fruit pur et parfaitement mûr, sur des notes de poire, de melon et de noyau de pêche, s'accompagne d'une touche fumée (entre bacon et cendres tièdes) et de délicates nuances épicées, sur le poivre gris, le cumin, la muscade et le safran. Une touche de citron confit apporte cette touche énergique qui stimule l'ensemble.

En bouche, le vin se montre légèrement onctueux en entame tout en goûtant parfaitement sec. Il est très stimulant, porté par une texture rocailleuse qui semble s'accrocher sur chaque papille. A la fois dense mais élancée et toujours en mouvement, la matière déploie des saveurs délicates de fruits jaunes frais et d'agrumes.

Nourrissant mais toujours désaltérant, se concluant dans un registre minéral très salivant, ce Grand Cru Brand a de bien belles années devant lui. Parfait dans sa jeunesse pour accompagner une viande fumée alsacienne, une pintade farcie aux fruits secs ou un foie gras d'oie poché aux épices douces, il devrait vous ravir également, d'ici 4 ou 5 ans, sur des plats d'inspiration asiatiques comme un porc aux cinq parfums. Un très beau vin de garde et de gastronomie !

Domaine Albert Boxler - Pinot Gris Grand Cru Brand - 2016



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Elegant et complexe : poire, melon et noyau de pêche, une touche fumée (entre viande fumée et cendres tièdes). Délicates nuances épicées, sur le poivre gris, le cumin, la muscade et le safran. Citron confit.

Bouche : Matière onctueuse en entame tout en goûtant parfaitement sec. Il est très stimulant, porté par une texture légèrement rocailleuse qui semble s'accrocher sur chaque papille. Fruits jaunes frais et agrumes. Finale tonique.

Accords mets-vins : Velouté de potimarron, pintade farcie aux fruits secs, palette fumée. Porc au aux cinq parfums. Fromages à pâte dure.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 10 à 12°

Ouverture : Bonne aération de 2 heures en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot gris

Culture : Biologique