

Domaine Albert Boxler - Pinot Gris Grand Cru Sommerberg Cuvée W - 2016



Fidèle à sa quête perpétuelle d'une rencontre parfaite entre un cépage et un terroir, Jean Boxler a analysé, année après année, chaque micro-parcelle de ses Grands Crus Sommerberg et Brand. Comme pour le Riesling, il a décidé, après une longue période d'observations, de tests et de méticuleux ajustements, de vinifier et d'élever séparément le produit de ses meilleures parcelles de Pinot Gris.

Nous constatons mois après mois que les pinots gris de coteau ont globalement brillé sur le millésime 2016. Ce Grand Cru Sommerberg sec nous en apporte une démonstration brillante : il est éblouissant de concentration aromatique et de densité, toujours contre-balançées par une belle vivacité sous-jacente et une trame épicée, tirée du sol granitique.

La Cuvée W est issue du lieu-dit Wiptal, sur la partie haute du coteau où les pentes aux sols très caillouteux sont particulièrement raides et difficiles à travailler. Les vignes d'une quinzaine d'années donnent sur ce terroir relativement frais et tardif un Pinot Gris à la fois généreux, concentré mais toujours vif, porté par de fins amers minéraux, très salivants.

La bouche est sensuelle et puissante, développant une énergie impressionnante. Nez et bouche sont ici en parfaite cohérence, organisés autour des fruits jaunes, du coing et des agrumes confits (orange), de la noisette, de parfums de sous-bois, d'une dimension minérale évoquant la mine de crayon et, bien sûr, des épices (poivre, paprika, une touche de curry).

Doté d'une finale fraîche, tonique et très sapide, ce vin invite bien évidemment à passer à table : s'il brillera sans nul doute sur un foie gras, mi-cuit ou poêlé, on pourra également l'associer à une gastronomie d'inspiration orientale comme un tajine de veau aux amandes et fruits confits, ou encore un plat de dhal de lentilles corail ou un curry d'agneau à l'indienne.

Domaine Albert Boxler - Pinot Gris Grand Cru Sommerberg Cuvée W - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Fruits et zestes d'orange confit. Poire, coing, mirabelle. Muscade, poivre blanc, paprika, curry. Sous-bois. Mine de crayon. Noisette.

Bouche : Attaque suave mais la sucrosité se fond dans une trame épicée, très tonique et sapide sur la finale. Grosse persistance. Belle pureté.

Accords mets-vins : Rougail créole, samossas, tajine de veau aux amandes et fruits confits. Dahl de lentilles corail. Curry d'agneau.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec (SR : 4 gr/l)

Cépage : Pinot Gris

Culture : Biologique