

Domaine Albert Boxler - Gewurztraminer Grand Cru Brand - 2016



Quand les conditions du millésime le permettent, Jean Boxler fait le choix d'isoler dans une cuvée parcellaire sa petite production de Gewurztraminer du Grand Cru Brand : l'intensité aromatique naturelle du cépage couplée à cette minéralité puissante que lui confère ce terroir granitique peut faire des étincelles ! Ce superbe Brand 2016 en fait une démonstration lumineuse.

La cuvée est issue d'une petite parcelle plantée plutôt dans la partie basse du coteau. Les vignes affichent un âge respectable de plus de 40 ans : elles ont eu largement le temps de s'immiscer en profondeur dans ces couches de granites qui vont donner au vin une intensité saline et épicée tout à fait remarquable.

S'il aura mis, en 2016, beaucoup de temps à mûrir, ce Gewurztraminer que Jean a décidé de laisser se patiner deux années supplémentaires en bouteille, offre aujourd'hui un profil d'un raffinement exceptionnel : très loin des caricatures aromatiques qui collent encore trop souvent (et bien malheureusement) à ce cépage, voici un vin tout en nuances, où les fleurs, les épices délicates et les fruits frais s'entremêlent pour notre plus grand plaisir.

Avec son profil demi-sec, ce Brand à la texture veloutée vous enchantera par sa myriade de notes épicées et florales, entre rose ancienne, pot-pourri de fleurs séchées, cannelle, muscade et poivre blanc. Le fruit resplendit, sur des arômes et des saveurs en bouche de mirabelle, de pêche, de litchi, d'abricot et une touche acidulée évoquant la marmelade.

Rond en entame, dense mais très élastique, ce Gewurztraminer se déploie avec classe vers une finale énergique et étonnamment fraîche : les papilles sont parfaitement stimulées par une touche saline, tandis qu'une nuance finement mentholée accompagne un véritable cortège de fruits frais. C'est un délice !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Albert Boxler - Gewurztraminer Grand Cru Brand - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Raffiné et complexe : rose ancienne, fleurs séchées en pot-pourri, cannelle, muscade et poivre blanc. Mirabelle, pêche, litchi et abricot. Une touche acidulée évoquant la marmelade.

Bouche : Ronde en entame, dense mais très élastique. Les papilles sont stimulées par une touche saline, une nuance finement mentholée accompagne un superbe cortège de fruits frais. Finale très savoureuse.

Accords mets-vins : Superbe en apéritif ou sur un dessert aux fruits exotiques, mais aussi, sur un foie gras, des crevettes à l'aigre-doux ou un roquefort.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille demi-sec (SR :
35 gr/l)

Cépage : Gewurztraminer

Culture : Biologique