

## Domaine Albert Boxler - Chasselas - 2019



Sylvie et Jean Boxler nous font encore une fois le plaisir de nous confier cette véritable pépite issue d'une micro-production de chasselas ! Le millésime 2019, avec son intensité fruitée et sa concentration, lui va à ravir : ce Chasselas est un pur délice et nous prouve, s'il en était besoin, que ce cépage sait donner d'excellents vins, capables, en outre, d'une bonne garde !

En France, on a aujourd'hui davantage l'habitude de retrouver ce raisin dans une corbeille de fruits, que dans un vin. Pourtant, nul doute que certain(e)s d'entre vous connaissent bien les qualités de ce cépage lorsqu'il est vinifié par quelques grands noms du vignoble suisse (c'est le fameux fendant valaisan).

On sait moins qu'une poignée de vignerons français continue à explorer les qualités aromatiques du chasselas dans quelques cuvées confidentielles. Jean Boxler fait partie de ceux-là (tout comme les frères Gonon, dans le Rhône, chez qui nous avons le plaisir de goûter régulièrement un autre blanc de chasselas à l'aromatique puissante).

Ce rare et séduisant Chasselas 2019, issu de vignes d'une cinquantaine d'années plantées sur un sol granitique, déploie une aromatique pure et expressive, dans un registre résolument gourmand et fruité. Le premier nez offre des notes franches de fruits blancs frais, entre poire, pêche, pomme Reinette et Granny. S'y mêlent une touche d'ananas ainsi que des nuances de nougat et de pâte d'amande. Plus le vin s'aère, plus il dégage une sensation de fraîcheur sur le muguet et d'autres petites fleurs blanches, les herbes fines et des notes d'agrumes : on pense au citron et au pamplemousse.

Le confort de bouche est remarquable : s'il goûte parfaitement sec, le vin déploie une matière ample et souple, presque veloutée, gorgée de saveurs de fruits blancs bien mûrs et finement miellés, complétés d'une évocation tonique de zeste d'orange et de pamplemousse. La finale est particulièrement juteuse et persistante, portée par la fraîcheur savoureuse du fruit.

Nul doute que, comme son cousin suisse, il se comportera fort bien pour accompagner des spécialités fromagères, mais aussi une quiche aux poireaux ou la fameuse flammekueche locale. A moins que vous n'optiez pour une mortadelle ou une andouille de Vire...

## Domaine Albert Boxler - Chasselas - 2019



### Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : Frais et gourmand : poire, pêche, pomme Reinette et Granny. Une touche d'ananas, des nuances de nougat et de pâte d'amande. Puis, muguet et autres petites fleurs blanches, herbes fines, citron et pamplemousse.

Bouche : Une matière ample et souple, gorgée de saveurs de fruits blancs bien mûrs et finement miellés, complétés d'une évocation tonique de zeste d'orange et de pamplemousse. Finale juteuse.

Accords mets-vins : Des spécialités fromagères, mais aussi une quiche aux poireaux ou la fameuse flammekueche locale, mortadelle, andouille de Vire



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec.

Cépage : Chasselas

Culture : Biologique