

Domaine Albert Boxler - Gewurztraminer - 2018



On oublie parfois, chez ce « Maître » du riesling, qu'il y a bien d'autres belles découvertes oenophiles à faire. A commencer par ce Gewurztraminer qui s'est tranquillement installé, année après année, parmi les incontournables pour tous les amateurs d'une expression à la fois sensuelle et épicée du fameux cépage, très loin des stéréotypes variétaux. Un superbe vin demi-sec à l'aromatique complexe et intense, autour d'un fruité lascif et d'un noyau épicé.

Agissant en véritable révélateur de terroir, Jean Boxler a choisi, en 2018, de privilégier des parcelles aux sols granitiques, qui vont contribuer à donner au vin son caractère épicé et salin. Il a complété l'assemblage avec 20% de raisins issus de sols alluvionnaires, un peu plus profonds, sur le bas du village de Niedermorschwihr, qui renforcent l'intensité aromatique du raisin. Les vignes âgées entre 50 et 75 ans, sont majoritairement exposées à l'Est, évitant ainsi les trop fortes chaleurs des fins d'après-midi.

Pour cette cuvée vinifiée en demi-sec, Jean fait le choix d'un élevage en cuves afin de préserver au maximum la pureté aromatique du vin et de ne pas risquer de l'alourdir inutilement.

Le nez impressionne d'emblée par sa complexité et son équilibre entre un fruité lascif, une minéralité résolument épicée et une sensation de fraîcheur qui s'affirme au fur et à mesure de l'aération. On voyage dans un paysage luxuriant entre roses anciennes, cardamome, miel des Vosges, sésame, ananas rôti, confiture d'abricot, marmelade et une touche délicatement vanillée. Poivres fins, entre Sarawak et Sichuan, et graines de cumin complètent ce bouquet à la fois sensuel et énergique.

L'équilibre en bouche est remarquable et la légère sucrosité parfaitement digérée, gommée même par la tension et la minéralité profonde du vin. Le volume de l'entame, sur la gourmandise de la poire pochée, de la gelée de pomme et de la confiture de mirabelle, s'étire par la suite. Le vin s'allège et se dynamise, soutenu par des accents épicés de poivre vert, de verveine et de thé Matcha.

Encore une fois, c'est bien vers la table et la gastronomie que ce magnifique Gewurztraminer nous emmène. On pense à une pastilla au pigeon ou au poulet, un curry doux de volaille ou un tandoori. Côté fromage, les possibilités sont nombreuses : osez le Munster, le Livarot, la Maroilles, la Fourme d'Ambert ou même le Stilton... Excellent!

Domaine Albert Boxler - Gewurztraminer - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Très élégant et complexe : roses anciennes, cardamome, miel des Vosges, sésame, ananas rôti, confiture d'abricot, marmelade et une touche délicatement vanillée. Poivres fins, entre Sarawak et Sichuan, et graines de cumin.

Bouche : L'équilibre est remarquable et la sucrosité presque gommée même par la tension et la minéralité profonde du vin.

Beau volume en entame, sur la poire pochée, la gelée de pomme, la confiture de mirabelle. Finale dynamique sur le poivre vert et la verveine

Accords mets-vins : Un foie gras d'oie, une pastilla au pigeon ou au poulet, un curry doux de volaille ou un tandoori.

Côté fromage, les possibilités sont nombreuses : osez le Munster, le Livarot, la Maroilles, la Fourme d'Ambert ou même le Stilton



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille demi-sec (SR : 20 gr)

Cépage : Gewurztraminer

Culture : Biologique