

Domaine Albert Boxler - Pinot Gris Grand Cru Sommerberg Cuvée W - 2017



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.

Ce splendide Sommerberg W 2019 nous rappelle à quel point Jean Boxler a vu juste en isolant les raisins de cette vigne : ce vin éminemment gastronomique offre un profil sensuel et puissant, et développe une profondeur minérale impressionnante, qui vibre en nous comme un gong tibétain !

La Cuvée W est issue du lieu-dit Wiptal, qui occupe la partie haute du coteau du grand cru Sommerberg où les pentes aux sols très caillouteux sont particulièrement raides et difficiles à travailler. Les vignes d'une vingtaine 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.

D'emblée, ce pinot gris offre un profil résolument gastronomique et nous met en appétit. On se régale de notes de sous-bois et de bolets, de fond de veau, d'huile de sésame, de ras-el-hanout, de cannelle, de noix de muscade, de musc et de graines de cumin. Plus il s'aère, plus il déploie un registre sensuel, sur des nuances de miel, de beurre fondu, de crème de fruits blancs, complétées d'une évocation plus racinaire, entre panais et lentilles.

Parfaitement cohérente avec le nez, la bouche légèrement tendre se montre tout aussi séductrice. On retrouve des saveurs de champignons, entre girolles, cèpes et truffe blanche, mais surtout un fruité gourmand, tout bonnement délicieux. On se régale de saveurs de coulis de poire, de pâte de coing, de tarte tatin et de confiture d'abricot. La profondeur minérale de la finale résonne en nous pendant de longues secondes. Ce vin nous envahit littéralement le corps et l'esprit.

Côté table, on pourra jouer la carte des épices : colombo de poulet, tajine de veau aux amandes et abricots confits, ou encore un plat de dahl de lentilles corail ou même un curry d'agneau à l'indienne.

Domaine Albert Boxler - Pinot Gris Grand Cru Sommerberg Cuvée W - 2017



Dégustation et accords

Robe : Vieil or, lumineuse

Nez : Sensuel, nourrissant : sous-bois et bolets, fond de veau, huile de sésame, ras-el-hanout, cannelle, noix de muscade, musc et graines de cumin. Puis le miel, le beurre fondu, la crème de fruits blancs.

Une touche racinaire, entre panais et lentilles

Bouche : Légèrement tendre et séductrice : on retrouve des saveurs de champignons, entre girolles, cèpes et truffe blanche, et un fruité gourmand de coulis de poire, de pâte de coing, de tarte tatin et de confiture d'abricot. Belle profondeur minérale

Accords mets-vins : Colombo de poulet, tajine de veau aux amandes et abricots confits, ou encore un plat de dhal de lentilles corail ou même un curry d'agneau à l'indienne.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille tendre

Cépage : Pinot Gris

Culture : Biologique