

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Brand - 2019



Le Grand Cru Brand, avec son sol de granit et son exposition majoritaire au Sud et au Sud-Est, est un terroir plutôt chaud et précoce. C'est souvent ici que l'on voit au printemps les premières fleurs apparaître sur les vignes de Riesling.

En outre, la décomposition des granites, dans un sol vivant et non compacté (la qualité du travail des sols réalisé par Jean Boxler et son équipe prend tout son sens), produit des argiles capables de fixer beaucoup de minéraux et de les transmettre à la plante et au fruit.

Ce Grand Cru Brand est issu de parcelles situées à mi-coteau : les vignes d'un âge fort respectable ont eu largement le temps d'aller chercher en profondeur tout ce que ce grand terroir pouvait leur apporter. Elles ont profité pleinement des conditions exceptionnelles d'ensoleillement de l'été 2019, quelques épisodes pluvieux au mois d'août ayant en outre permis d'éviter un trop fort stress hydrique. Le riesling a pu mûrir régulièrement et afficher une haute concentration, tout en conservant cette fine acidité, absolument indispensable pour réaliser le grand vin que l'on attend.

Le résultat est magistral d'équilibre serein : après une vinification et un élevage d'un an, en vieux foudres, ce Grand Cru Brand nous emmène déjà très haut dans la hiérarchie des grands rieslings de terroir, à la fois profonds, expressifs et vibrants. On tombe immédiatement sous le charme d'un nez tendre et poétique, charmeur mais très élégant. Une myriade de petites fleurs des champs virevoltent au-dessus du verre, accompagnées d'une nuance minérale délicate, évoquant le sable fin. Les fruits blancs et jaunes juste cueillis, entre poire, pomme et abricot, et les agrumes s'entremêlent à des notes de citronnelle, de violette, de réglisse et de bergamote, décidément très présente dans l'identité aromatique du millésime 2019 !

En bouche aussi, tout est là, parfaitement ordonné : il y a la chair savoureuse et nourrissante du fruit, il y a la fraîcheur tonique et acidulée du citron, du kiwi et de l'orange sanguine, il y a l'omniprésence du sol qui fait vibrer la finale pendant de longues secondes. La perfection du mariage du fruit et du terroir force franchement le respect. Ce vin est à la fois un modèle d'élégance tranquille et un formidable concentré d'énergie. On pense langoustine ou langouste rôtie, on pense sashimi, on pense à un carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes et gingembre... et l'on se régale par avance ! A ne rater sous aucun prétexte !

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Brand - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Tendre et poétique : petites fleurs des champs, sable fin, poire, pomme et abricot juste cueillis, agrumes, notes de citronnelle, de violette, de réglisse et de bergamote.

Bouche : Entame ample, sur la chair savoureuse et nourrissante du fruit, puis la fraîcheur tonique et acidulée de citron, du kiwi et de l'orange sanguine. Le sol fait vibrer la finale pendant de longues secondes

Accords mets-vins : Saumon gravlax. Sashimis. carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes et gingembre. Mais aussi des langoustines vapeur, ou une langouste rôtie !



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage
recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique