

Domaine Albert Boxler - Pinot Blanc - 2020



Derrière une robe pâle et brillante se livre avec sérénité et justesse un vin bien loin des idées reçues sur ce cépage qui n'a pas eu la chance d'être qualifié de « noble » dans la classification Alsacienne.

Année après année, avec son pinot blanc, Jean Boxler s'attache à faire mentir les clichés, à la vigne comme au chai, nous gratifiant d'un vin à l'aromatique raffinée, à l'équilibre impeccable, un vin qui sait faire parler le sol avec cette salinité si stimulante en fin de bouche. Il faut dire que les vignes affichent aujourd'hui une bonne quarantaine d'années : elles ont eu tout le temps de s'imprégner de l'identité des sols granitiques.

Le nez est à la fois délicat et complexe. On perçoit rapidement le beurre frais et la crème battue, le citron confit, le poivre blanc et les herbes fines. Une touche singulière, à la fois végétale et finement caramélisée, évoque l'endive braisée. Globalement, la sensation de fraîcheur domine.

A la première gorgée, on est saisi par l'équilibre. L'acidité n'est pas excessive, le fruit s'affirme sur des notes de poire et de prune jaune, et la bouche est riche d'un gras caressant. Il faut dire que les ceps de vigne se situent plutôt en bas de coteaux, sur des sols assez profonds. La plante, plus à son aise, donne ainsi une matière particulièrement séveuse et charnue. Un très léger picotement face auquel la meilleure acupuncture chinoise passerait pour un monstre de violence, vient titiller la langue. Ce perlant est dû à n'en point douter à la jeunesse de la bouteille. Puis, progressivement les agrumes remontent : pamplemousse jaune bien mûr, citron vert et mandarine.

La bouche, à la fois concentrée et fuselée, se termine sur une touche saline puisée dans la roche mère, qui s'équilibre à merveille avec l'acidité des agrumes. De toute évidence, celle-ci s'estompera au fil des années passées en cave.

Aujourd'hui, on l'appréciera en apéritif avec quelques oursins, des dés de feta ou un tzatziki accompagnés d'un pain feta. D'ici trois à quatre ans, ce pinot blanc accompagnera délicieusement une choucroute de la mer, une blanquette ou un poulet au citron.

Domaine Albert Boxler - Pinot Blanc - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune très pâle

Nez : Élégant, frais et printanier : gazon mouillé par la rosée, primevères, cerfeuil en fleur, verveine, menthe sauvage et eucalyptus. Poire finement poivrée et prune jaune. Beurre frais, crème crue. Citron confit. Endives braisées.

Bouche : Une rondeur gourmande, sensuelle et charnue sur la poire et la prune jaune. Puis, des touches excitantes de citron vert, de mandarine et de pamplemousse. Une touche saline stimulante sur la finale.

Accords mets-vins : En apéritif avec quelques oursins, des dés de feta ou un tzatziki accompagnés d'un pain feta. D'ici trois à quatre ans, ce pinot blanc accompagnera délicieusement une choucroute de la mer, une blanquette de veau ou un poulet au citron.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'1/2 heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot blanc

Culture : Biologique