

Domaine Albert Boxler - Riesling - 2020



Difficile de percer le secret qui permet à Jean Boxler de nous gratifier, année après année, d'un Riesling d'un tel niveau, dépassant de plusieurs têtes sa simple qualification « régionale » ! En cherchant bien, nous trouvons tout de même quelques ingrédients de la mystérieuse "recette"...

Tout d'abord, on intègre ici des raisins de vignes situées sur le Grand Cru Sommerberg : jugées encore un peu trop jeunes pour donner leur plein potentiel, elles profitent néanmoins de ce terroir exceptionnel au sommet de la fameuse colline granitique. Jean leur adjoint ceux d'une parcelle du lieu-dit « Pfoeller », où le sol est ici calcaire. Une complémentarité dont notre alchimiste de Niedermorschwihr sait tirer le meilleur.

Autre élément clé : la qualité du travail cultural et la maîtrise des rendements, bien sûr. Sans oublier, la précision et la finesse des élevages en foudre, au service d'une expression épurée, authentique et harmonieuse du fruit et du sol.

Diversité des origines, des sols et de l'âge des ceps, maîtrise et précision absolue des gestes à la vigne et à la cave : nous tenons là quelques secrets susceptibles d'expliquer une telle complexité !

Le verre montre des reflets vert-anis brillants, caractéristiques du cépage dans son jeune âge. Tout de suite nous parviennent de puissants arômes, où se mêlent citron vert, thym frais et petit banane fifi. Au fil de l'aération, le nez se montre de plus en plus charmeur, autour de l'ananas bien mûr et de la pêche, rafraîchis par une touche mentholée.

La bouche est vive. On retrouve le citron vert, mais il est adouci par un fruité riche, avec de la matière et de l'épaisseur. Comment ne pas penser à la célèbre vinaigrette du Chef Alain Passard - lime, miel et grande huile d'olive au fruité vert - qui est un des rares condiments acides à pouvoir se marier avec un vin ? Ou bien à un sorbet au citron vert de la célèbre maison Berthillon, où le sucre ne vient pas gâcher le plaisir du fruit, et qui n'est absolument pas « glaçant » au palais ?

Il s'agit là, à n'en pas douter, d'un superbe riesling, qui dépasse largement sa classification régionale. Avec les Boxler, on regrette que la notion de 1^{er} Cru n'existe pas en Alsace. Remarquez la touche excitante de citron bergamote en finale. On gardera la bouteille sans problème 3 à 8 ans. Ou bien on l'appréciera tout de suite avec un grand plateau de fruits de mer, ou des œufs à la coque avec des mouillettes de saumon fumé.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Albert Boxler - Riesling - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, reflet vert-anis

Nez : A la fois charmeur et frais :
poussière de roche, eucalyptus, thym
frais et menthe, banane fifi, ananas et
pêche blanche, racine de gingembre et
poivre blanc, pamplemousse et citron.

Bouche : La matière est soyeuse, il y a de
la chair juteuse et de la vivacité, autour
du citron vert et d'une dimension
chlorophyllienne. Une excitante touche de
bergamote légèrement salée sur la finale.

Accords mets-vins : Buffet de poissons
marinés à la suédoise, ceviche d'espadon,
tartare de daurade, plateau de sushis et
sashimis, oeuf à la coque et mouillettes
au saumon fumé



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 : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique