

## Domaine Albert Boxler - Pinot Gris - 2020



Ce Pinot Gris, sec et élégant, est issu de différentes parcelles situées sur le bas du village de Niedermorschwihr. Ici, les pentes sont bien plus douces que sur la zone des Grands Crus : les vignes d'une quarantaine d'années s'immiscent dans un sol relativement profond, d'alluvions d'origine granitique. Jean Boxler nous explique que ces sols restent relativement frais, d'autant qu'ils sont exposés à l'Est. Des conditions qui ont permis au pinot gris de mûrir régulièrement pendant cet été 2020 très ensoleillé, développant sa concentration tout en préservant de bonnes acidités.

Après un élevage d'un an en foudres anciens, le vin nous a séduit par son élégance aromatique, rare à ce niveau, sa précision et la souplesse soyeuse de son toucher de bouche. Autour de son noyau fruité évoquant le raisin frais, la poire, le melon Cantaloup et la pêche de vigne, virevoltent des notes plus aériennes et épicées de fleur de sureau, de céleri, de cardamome ou de curcuma. Plus le vin s'aère, plus il libère une agréable sensation de fraîcheur sur les fleurs blanches et jaunes, l'écorce humide mais aussi la pulpe d'orange.

L'entame de bouche fait encore monter le plaisir d'un cran : on aime ce toucher souple, soyeux, évoquant cette fois un coulis de poire Williams ou de mirabelle, mais aussi une soupe fraîche de melon. Le milieu de bouche convoque quelques fruits exotiques, juteux et parfumés, entre orange pressée et mangue. Ici, aucune trace de sucre résiduel, mais de l'énergie et une belle finale tendue et salivante, aux accents poivrés.

Très long et subtilement empyreumatique (on pense à des fruits flambés), construit avec une précision d'horloger, ce Pinot Gris de plus en plus floral au fil de la dégustation devrait vous régaler pour accompagner des samossas aux légumes, des rouleaux de printemps ou encore quelques langoustines cuites au court-bouillon accompagnées d'une mayonnaise parfumée d'une pointe de curry.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Albert Boxler - Pinot Gris - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet orangé

Nez : Complexe et épicé : autour d'un noyau fruité de raisin frais, de poire, de melon Cantaloup et de pêche de vigne virevoltent des notes plus aériennes et épicées de fleur de sureau, de céleri, de cardamome ou de curcuma. Pulpe d'orange, écorce humide

Bouche : Toucher souple, soyeux, évoquant un coulis de poire Williams ou de mirabelle, une soupe fraîche de melon. Le milieu de bouche convoque des fruits exotiques, juteux et parfumés, entre orange pressée et mangue. Finale tendue, salivante, aux accents poivrés

Accords mets-vins : Des samossas aux légumes, des rouleaux de printemps ou encore quelques langoustines cuites au court-bouillon accompagnée d'une mayonnaise parfumée d'une pointe de curry. Tandoori de poulet.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot Gris

Culture : Biologique