

## Domaine Albert Boxler - Gewurztraminer - 2020



On oublie parfois, chez ce « Maître » du riesling, qu'il y a bien d'autres belles découvertes oenophiles à faire. A commencer par ce Gewurztraminer qui s'est tranquillement installé, année après année, parmi les incontournables pour tous les amateurs d'une expression sensuelle et tonique du fameux cépage, très loin des stéréotypes variétaux. Un superbe vin demi-sec, d'une très grande finesse, à l'aromatique complexe et intense, autour d'un fruité lascif et d'un noyau floral et épicé.

Agissant en véritable révélateur de terroir, Jean Boxler a choisi de privilégier des parcelles aux sols granitiques, qui vont contribuer à donner au vin son caractère relevé et sa tension saline. Il complète l'assemblage avec une petite proportion de raisins issus de sols alluvionnaires, un peu plus profonds, sur le bas du village de Niedermorschwihr, qui renforcent l'intensité aromatique du raisin. Les vignes âgées entre 50 et 75 ans, sont majoritairement exposées à l'Est, évitant ainsi les trop fortes chaleurs des fins d'après-midi.

Pour cette cuvée vinifiée en demi-sec, Jean fait le choix d'un élevage en cuves afin de préserver au maximum la pureté aromatique du vin et de ne pas risquer de l'alourdir inutilement.

Le nez séduit d'emblée par sa complexité et la sensation de finesse qui s'en dégage. L'équilibre entre la douceur florale, la gourmandise fruitée et l'énergie épicée est remarquable. On voyage dans un paysage raffiné et chatoyant entre roses anciennes, lilas et extrait de violette, cardamome, miel des Vosges, sésame, ananas, confiture de pêche, marmelade d'agrumes, coing et fruit de la passion. Poivres fins et graines de cumin complètent ce bouquet à la fois sensuel et tonique.

L'équilibre en bouche est remarquable et la légère sucrosité parfaitement digérée, gommée même par la tension et la minéralité effilée du vin. Le volume de l'entame, sur la gourmandise du coulis de poire, du jus d'ananas, du litchi et de la confiture de mirabelle, s'étire par la suite. Le vin s'allège et se dynamise, sur une touche d'agrumes confits soutenue par des accents épicés de poivre vert, de verveine et de thé au jasmin.

Encore une fois, c'est bien vers la table et la gastronomie que ce magnifique Gewurztraminer nous emmène. En entrée, on pense à un saumon Gravlax. On enchaînerait bien sur une pastilla au pigeon ou au poulet, un curry doux de volaille ou un tandoori. Côté fromage, les possibilités sont nombreuses : osez le Munster, le Livarot, la Maroilles, la Fourme d'Ambert ou même le Stilton... Excellent!

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Albert Boxler - Gewurztraminer - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Très élégant et complexe : roses anciennes, lilas et extrait de violette, cardamome, miel des Vosges, sésame, ananas, confiture de pêche, marmelade d'agrumes, coing et fruit de la passion. Poivres fins, entre Sarawak et Sichuan, graines de cumin

Bouche : L'équilibre est remarquable et la sucrosité presque gommée même par la tension et la minéralité profonde du vin. Beau volume en entame, sur le coulis de poire, le jus d'ananas, le litchi et la mirabelle. Finale dynamique sur le poivre vert et la verveine

Accords mets-vins : Un foie gras d'oie, une pastilla au pigeon ou au poulet, un curry doux de volaille ou un tandoori.  
Côté fromage, les possibilités sont nombreuses : osez le Munster, le Livarot, la Maroilles, la Fourme d'Ambert ou même le Stilton



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille demi-sec (SR :  
20 gr)

Cépage : Gewurztraminer

Culture : Biologique