

Domaine Albert Boxler - Pinot Gris Grand Cru Sommerberg Cuvée W - 2018



Ce vin brillant affiche une belle robe paille mûre, avec quelques reflets roses : on a l'impression de voir la vraie couleur des baies de pinot « gris ». Après quelques rotations dans le verre, de fines larmes descendent lentement, signe d'une certaine densité.

Les notes de tête évoquent la pâte de coing et la cire de bougie. Mais le nez est plutôt discret à ce stade, se révélant par touches délicates au fil de l'aération. Il faut préciser que ce Grand Cru Sommerberg provient d'une petite parcelle située sur le lieu-dit « Wiptal » où poussent des vignes encore relativement jeunes, même si elles ont aujourd'hui dépassé la vingtaine d'années.

Nous nous situons sur la partie haute du coteau du Sommerberg, où les pentes aux sols très caillouteux sont particulièrement raides et difficiles à travailler. Ce terroir un peu plus frais et tardif donne des vins à la fois concentrés et incisifs.

Si le nez se montrait particulièrement délicat, la bouche est, à ce stade, plus impressionnante. Le vin fonctionne un peu comme une caresse sur la langue avec des arômes de peau d'orange, de mandarine, mais aussi de coulis de poire Williams, de melon de Cavaillon et de mangue, complétés d'une touche d'eau de rose, d'une note de badiane et de quelques évocations d'herbes à tisane plus ou moins citronnées, entre verveine et tilleul. Après l'avoir avalé, il reste la fine amertume du pamplemousse confit, de la pâte de noisette couplée à une trame épicée excitante où l'on croise poivre vert, cumin et ras el-hanout.

En le dégustant à l'aveugle, on s'interroge : ce vin contient-il un peu de sucre résiduel ? On peut le penser quand on le grume, avec ses saveurs suaves et gourmandes de miel d'acacia et d'ananas rôti. Mais les papilles, stimulées par la tension des zestes d'agrumes et la dimension épicée venues du sol, n'en ressortent absolument pas collantes. Une petite vingtaine de grammes par litre, tout au plus... Ce que l'on retient au final, c'est bien la qualité renversante de ses équilibres.

On brûle de l'associer à une peau de canard laqué à la Pékinoise, ou à une tarte salée mêlant chèvre, poire et noix. Plus osé, il pourra rafraîchir le feu de petits boudins antillais pimentés, juste pochés pour l'apéritif. On pense aussi à un curry indien d'agneau. Nous vous invitons à le carafer pour s'émerveiller de sa couleur aux reflets évoquant l'ambre et le topaze, et à servir juste rapidement rafraîchi pour préserver toute sa subtilité aromatique.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Albert Boxler - Pinot Gris Grand Cru Sommerberg Cuvée W - 2018



Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse, reflet rose

Nez : Discrètement sensuel : pâte de coing, cire de bougie, sous-bois et bolets, huile de sésame, ras-el-hanout, cannelle, noix de muscade, musc et graines de cumin. Puis le miel, le beurre fondu, le coulis de poire. Une touche racinaire

Bouche : Une caresse immédiate sur la langue avec des saveurs d'orange confite, de poire Williams, de melon de Cavaillon, de mangue et d'ananas rôti, d'eau de rose. Finale énergique, portée par de fins amers de pamplemousse confit et de pâte de noisette

Accords mets-vins : Colombo de poulet, tajine de veau aux amandes et abricots confits, ou encore un canard laqué à la Pékinoise. Petits boudins antillais juste pochés.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui, jusqu'en 2040

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille tendre (SR : 15 grammes)

Cépage : Pinot Gris

Culture : Biologique