

## Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Brand - 2020



Le Grand Cru Brand surplombe le village de Turckheim. Avec son sol de granit et son exposition majoritaire au Sud et au Sud-Est, c'est un terroir plutôt chaud et précoce. C'est souvent ici que l'on voit au printemps les premières fleurs apparaître sur les vignes de Riesling.

En outre, la décomposition des granites, dans un sol vivant et non compacté (la qualité du travail des sols réalisé par Jean Boxler et son équipe prend tout son sens), produit des argiles capables de fixer beaucoup de minéraux et de les transmettre à la plante et au fruit.

Ajoutons que le substrat associant micas, feldspath et schistes a un effet réchauffant sur le système racinaire et contribue à la pleine maturation des grappes. Des raisins gorgés de soleil, de saveur et d'énergie : c'est bien ce que Jean a eu la chance de récolter sur ce beau millésime 2020.

D'emblée, le nez révèle une intensité aromatique hors-norme. C'est un savant mélange d'épices qui jaillit du verre, évoquant le Kari Gosse : on pense au curcuma, au clou de girofle, au gingembre, à la cannelle, au poivre, à la coriandre ou encore au fenugrec. Des notes d'écorces d'agrumes, orange en tête, évoquent quant à elle les meilleurs « Triple-secs ».

En bouche, c'est une véritable explosion de fruits : on se régale de saveurs de kiwi gold, de cédrat, de poire passe-crassane aux accents citronnés et d'abricot. Mais très vite le sel, le poivre blanc et la noix de muscade viennent rappeler l'empreinte d'un sol décidément omniprésent.

La fin de bouche poursuit longuement cet équilibre mûr et épicé. On peut dès à présent se délecter de ce Brand - c'est généralement une de ses caractéristiques d'être avenant et expressif dans sa jeunesse - avec des quenelles de brochet bien relevées, un soufflé au vieux Comté ou un curry de langoustines. Mais bien évidemment, en conserver quelques bouteilles une dizaine d'années serait une excellente idée : patience et longueur de temps...

## Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Brand - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Complexe, un savant mélange d'épices qui jaillit du verre, évoquant le

Kari Gosse : on pense au curcuma, au clou de girofle, au gingembre, à la cannelle, au poivre, à la coriandre ou encore au fenugrec. Ecorces d'agrumes et triple-sec. Fruits blancs.

Bouche : Entame ample, sur la chair savoureuse et nourrissante du fruit, autour de saveurs de kiwi gold, de cédrat, de poire passe-crassane aux accents citronnés et d'abricot. Finale imprégnée de sol, entre sel, poivre et muscade.

Accords mets-vins : Des quenelles de brochet bien relevées, un soufflé au vieux Comté ou un curry de langoustines.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage  
recommandé



### Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique