

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Sommerberg Cuvée E - 2020



Jean Boxler isole ici les raisins d'une vigne d'une quarantaine d'années, située sur la partie haute du coteau du Sommerberg, au Nord du village de Niedermorschwihr. Ce lieu-dit, littéralement situé au coin (« Eck ») de la montagne (« Berg »), s'élève à près de 400 m. Il bénéficie d'une orientation plein Sud, avec une très forte pente, flirtant souvent avec 45° de déclivité. Soleil donc, mais sans chaleur excessive, et fraîcheur des nuits. Le sol se compose d'un substrat granitique en état de désagrégation avancé, idéal pour la vigne qui parvient à s'immiscer en profondeur pour trouver l'humidité nécessaire mais aussi l'énergie de la roche-mère.

Les arômes qui émanent fortissimo du verre nous indiquent très vite qu'il s'agit bien d'un Grand Cru. Mais ici, la puissance s'exprime par la noblesse et l'intensité, sans violence ni excès. Tout au contraire, les parfums rappellent la douceur finement acidulée de l'orange Navel, la rondeur de la cire d'abeille et des rayons de miel, la gourmandise de la pâte d'amande et de la gelée de coing, la tendresse du pain d'épices. Les grappes de riesling ont à l'évidence été portées à une parfaite maturité par le soleil du millésime. On perçoit la caresse de ses rayons. Comment ne pas s'y lover comme dans un grand édredon de duvet d'eider ?

Le vin se poursuit par une bouche douce : le capiteux d'une poire williams, l'amer policé du pamplemousse confit, la vivacité d'une pointe de gingembre également confit, ou l'équilibre d'une Reine-Claude juteuse. En fond passe subrepticement une note anisée. Il reste encore une infime trace de perlant, qui disparaîtra avec le temps. Le vin est sec et tendu, mais la bouche explose de saveurs mûres et enveloppantes. C'est bien là le signe d'un très grand Riesling.

La finale, d'une longueur impressionnante, est toujours parfaitement équilibrée. Au fruité vient se mêler une légère pointe saline, reflet délicat et salivant du sol. Si elle semble encore un peu masquée par l'éclat du fruit, nul doute que l'expression épicée des granits prendra toute sa place après quelques années de garde : 10 ans et même 20 ans sans problème.

Raviolis de homard, patates douces rôties à l'huile d'olive, ormeaux beurre noisette feront merveille avec cet irrésistible Sommerberg Cuvée E. Dans sa jeunesse, on se réglera avec un simple saumon gravlax.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Sommerberg Cuvée E - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Charmeur et sensuel : orange Navel, la rondeur de la cire d'abeille et des rayons de miel, la gourmandise de la pâte d'amande, de la gelée de coing et de la poire Williams, la tendresse du pain d'épices. Poivre, graine de fenouil.

Bouche : La sensation de pureté et l'énergie fruitée nous transportent. La poire williams et la Reine-Claude voisinent avec l'amer policé de pamplemousse confit et une pointe de gingembre . Une note anisée rafraîchit la finale saline, tendue et salivante

Accords mets-vins : Aujourd'hui, un tartare de bar de ligne ou un saumon Gravlax. Dans quelques années, des raviolis de homard, patates douces rôties à l'huile d'olive, ormeaux beurre noisette



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2045

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