

## Domaine Albert Boxler - Pinot Gris Vieilles vignes - 2014



Si le Riesling règne en maître au Domaine, Jean Boxler n'hésite pas à travailler le Pinot Gris, à condition de trouver les terroirs les mieux adaptés, qui permettront d'éviter tout excès de concentration et de donner au vin vivacité et minéralité si essentielles à ses yeux.

Pari largement réussi avec ce Pinot Gris vieilles vignes qui provient d'un savant assemblage de vieilles vignes plantées sur le terroir granitique du Brand (et, en petite proportion de Sommerberg) et d'autres issues des terroirs à dominante calcaire de Heimbourg. D'un côté une matière dense, généreuse, de l'autre de la finesse et de la vivacité.

Après un élevage en foudres de 11 mois seulement, garant d'une expression pure du raisin et des terroirs dans le verre, ce Pinot Gris Vieilles vignes impressionne par la qualité de son fruit (poire, mirabelle), sa générosité, mais aussi sa vivacité et sa trame minérale et épicée.

Il conjugue à merveille puissance et raffinement, et révèle une bouche à la fois ronde et onctueuse, dans laquelle les sucres sont parfaitement bien intégrés. Toujours tonique et très salivante, elle est bien réhaussée par des notes poivrées, voire légèrement pimentées.

Ce vin donne faim et les accords seront très variés, d'un rougail saucisse créole à un poulet à la sichuanaise, en passant par des samossas, une « wurst » curry-cumin, un jarret de porc au munster fondu ou une piccata de veau... Le choix est vaste : faites-vous plaisir...

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Albert Boxler - Pinot Gris Vieilles vignes - 2014



### Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Poire, mirabelle. Céleri. Muscade, poivre blanc, piment. Notes viandées (fond de veau). Sous-bois (champignons).

Bouche : A la fois puissante et raffinée. Généreuse sur des fruits compotés. Longue finale salivante, sur des notes épicées et fumées.

Accords mets-vins : Wurst au cumin, rougail créole, samossas, piccata de veau, poulet ou porc à la sichuanaise. Munster ou Bleu des Causses.



### Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé aujourd'hui



### Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille plutôt sec à tendre (sucrosité : 2/5)

Cépage : Pinot Gris

Culture : Biologique