

## Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Sommerberg - 2015



Le Grand Cru Sommerberg est certainement le terroir roi du Domaine Boxler : Jean y cultive aujourd'hui pas moins de 4 hectares où le riesling domine largement.

Le Sommerberg occupe des pentes vertigineuses, parfois à plus de 45°, orientées plein Sud, sur lesquelles les vieilles vignes du Domaine produisent avec de faibles rendements un riesling d'exception doté d'une minéralité éblouissante, puisée dans les sous-sols de cette arène granitique.

Situé entre 100 et 400 mètres d'altitude, le terroir de Sommerberg donne certainement parmi les rieslings les plus secs, tendus et minéraux de toute l'Alsace. Bien qu'en 2015 le vin intègre un peu de sucre résiduel on retrouve cette tension, associée à un fruit bien mûr et très juteux.

Si ce Grand Cru est encore loin de livrer toute sa complexité (c'est incontestablement un grand vin de garde !), on distingue déjà à la dégustation d'admirables fondations, établies avec une précision remarquable : une minéralité profonde et rocailleuse, un fruit plein de vie et d'énergie, une matière d'un volume impressionnant, une énorme longueur en bouche associant aussi bien le citron vert, le pamplemousse, l'ananas que d'envoûtantes saveurs fumées...

Nous sommes en face d'un grand vin, à la fois solaire, juteux, mais si fin et élégant, un riesling d'une grande générosité qui devrait évoluer magnifiquement, laissant peu à peu le terroir sublimer le fruit. Qui plus est, un grand vin de gastronomie, parfait pour accompagner de beaux poissons à chair ferme, grillés aux sarments de vigne, une viande blanche cuite au foin, ou une lotte légèrement relevée d'une sauce au curry ou au safran.

## Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Sommerberg - 2015



### Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Très minéral (granite, pierre-ponce).  
Fleurs blanches, géranium. Très beau fruit  
: pomme, citron mûr, pamplemousse,  
orange, ananas.

Bouche : Superbe matière, très dense,  
charnue, saveurs fumées. Energie et  
droiture. Enorme persistance sur le fruit  
et la salinité.

Accords mets-vins : Huîtres chaudes,  
moules farcies à l'espagnole, encornets  
grillés, bar en croûte de sel, queue de  
lotte au curry.



### Conseils de service

À consommer :  
Expressif dès aujourd'hui. Parfait jusqu'en  
2025 au moins.

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage  
recommandé.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique