

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Brand Cuvée K - 2014



Voici incontestablement le diamant pur du Domaine, cette cuvée ultra-confidentielle (6 à 700 bouteilles) isolée et produite uniquement dans les meilleurs millésimes. N'ayant pas isolé la cuvée K en 2015, Jean Boxler nous a fait le plaisir de nous réserver quelques bouteilles du splendide millésime 2014, qui, de toute évidence, fera date dans l'histoire du Domaine.

Sur le lieu-dit de Kirchberg, terroir très sec, les vieilles vignes, plantées en 1946, puisent dans le sol de granites pauvres (micas noirs) une minéralité exceptionnelle qui donne au vin son élégance florale et cette salinité incomparable.

Ce qui frappe d'entrée, c'est le parfait équilibre entre une sensation de pureté cristalline, de finesse d'une part, et une densité hors-norme. Le bouquet entremêle avec grâce notes de fleurs blanches et jaunes, d'agrumes (kumquat, pamplemousse), de fruits blancs, de mirabelle, de pierre mouillée. Le jus est à la fois ample et délicieusement frais et énergique. Le vin est tonique mais aussi très profond, il développe sans jamais faiblir une trame épicée littéralement vibrante.

S'il impressionne dès aujourd'hui, sous réserve bien sûr de le carafier une bonne heure avant de servir, nous vous recommandons vivement de l'oublier quelques années en cave : le mariage du fruit et du sol n'en sera que plus grand. Ne nous y trompons pas : une garde de 10 ou 15 ans ne fait pas peur à ce véritable géant !

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Brand Cuvée K - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Complexité et pureté : fleurs blanches, fleurs de montagne, pierre à fusil, pamplemousse, kumquat, mirabelle, poire, infusion...

Bouche : Extrêmement élégante et fraîche, mais avec une grande densité. Sensation de pureté et de profondeur, sur une trame légèrement salée, épicée. Enorme persistance.

Accords mets-vins : Saumon gravlax. Lotte pochée aux épices douces. Volaille à la crème. Blanquette de veau ou de poisson.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2018 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage
vivement recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique