

Domaine Albert Boxler - Gewurztraminer - 2021



On oublie parfois, chez ce « Maître » du riesling, qu'il y a bien d'autres belles découvertes oenophiles à faire. A commencer par ce Gewurztraminer qui s'est tranquillement installé, année après année, parmi les incontournables pour tous les amateurs d'une expression sensuelle, complexe et originale du fameux cépage, très loin des stéréotypes variétaux. Un superbe vin au profil demi-sec, d'une grande intensité aromatique, qui nous fait voyager dans des contrées singulières, aux couleurs chaudes, chatoyantes et voluptueuses.

Agissant en véritable révélateur de terroir, Jean Boxler a choisi de privilégier des parcelles aux sols granitiques, qui vont contribuer à donner au vin sa puissance épicée et cette trame minérale intense, relevée d'amers stimulants. Il complète l'assemblage avec une petite proportion de raisins issus de sols alluvionnaires, un peu plus profonds, sur le bas du village de Niedermorschwihr, qui renforcent l'intensité aromatique voluptueuse du raisin. Les vignes âgées entre 50 et 75 ans, sont majoritairement exposées à l'Est, évitant ainsi les trop fortes chaleurs estivales.

Pour cette cuvée vinifiée en demi-sec, Jean fait le choix d'un élevage en cuves afin de préserver au maximum la pureté aromatique du vin et de ne pas risquer de l'alourdir inutilement.

Le nez impose immédiatement une aromatique complexe, versatile et singulière, loin des expressions variétales. Si, en cherchant bien, on perçoit la trace d'une liqueur au litchi, on pense surtout au chrysanthème et à un jasmin concentré, à une huile de bergamote, à la cardamome ou la baie de genièvre comme incrustées dans un fruit blanc tonique, évoquant le coing et la pomme Granny. Au fil de l'aération, l'éclat fruité s'affirme sur des notes plus suaves de pêche jaune et de mangue, relevées d'une puissante note musquée. L'encens n'est pas loin, le miel non plus, rafraîchis tout deux d'un filet de citronnelle.

En bouche, l'onctuosité des sucres résiduels s'équilibre avec une trame minérale marquée par de fins amers excitant les papilles : on balance entre de succulentes notes lactées de sabayon, de flan ou de crème anglaise parsemée de quelques zestes d'agrumes, et des épices puissantes, évoquant cardamome et poivre vert frais. On retrouve dans la puissante finale cette vibration tellurique du sol, cette profondeur qui envahit le corps tout entier et résonne jusqu'au plexus.

C'est bien vers la table et la gastronomie que ce singulier Gewurztraminer nous emmène. On pense à un curry rouge de poulet à la Thai, un tandoori ou un tajine de veau au citron confit. Plus près de son Alsace natale, ce

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Gewurztraminer devrait également vous régaler pour accompagner une palette de cochon à la sauge, lentement braisée, accompagnée de petites navets et oignons nouveaux caramélisés. Spectaculaire !

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Albert Boxler - Gewurztraminer - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Sensuel, complexe : chrysanthème, essence de jasmin, huile de bergamote, cardamome et baie de genièvre, liqueur de litchi, coing et pomme Granny. Puis la mangue, la pêche jaune, une note musquée, encens, miel de montagne, citronnelle

Bouche : L'onctuosité des sucres résiduels s'équilibre avec une trame minérale aux amers excitants : on balance entre de succulents notes lactées de sabayon, de flan ou de crème anglaise aux zestes d'agrumes, et des épices intenses, entre cardamome et poivre vert

Accords mets-vins : Un foie gras d'oie, une pastilla au pigeon ou au poulet, un curry rouge de poulet à la Thai, un tandoori de poulet ou un tajine de veau au citron confit. Mais aussi une palette de cochon à la sauge, braisée, petits navets et oignons caramélisés



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille demi-sec

Cépage : Gewurztraminer

Culture : Biologique