

Domaine Albert Boxler - Chasselas - 2022



Si le chasselas se fait rare sur les étals de marché, il devient quasiment introuvable dans les vins français ! Vinifié seul, il est même maintenant particulièrement difficile d'en obtenir de ce côté des Alpes : les amateurs devront le plus souvent se tourner vers nos amis suisses pour redécouvrir dans les fameux "fendants" toutes les qualités organoleptiques de ce cépage. En Alsace, on l'y rencontre aujourd'hui plus fréquemment en assemblage, dans certains Edelzwicker.

Heureusement pour nous, les Boxler poursuivent cette production particulièrement séduisante, tout comme quelques rares autres grands vigneron. Il faut dire qu'ils ont le privilège d'exploiter quelques pieds de vieilles vignes de plus d'une cinquantaine d'années, plantées sur un terroir qualitatif aux sols de granits.

Derrière une robe pâle et scintillante au reflet vert clair, on est séduit, dès le premier nez, par un fruit expressif, joyeux et plein d'une énergie communicative. On reconnaît rapidement des notes évoquant des poires Comice ou Beurré-Hardy bien juteuses, mais aussi les pommes Reinette ou Granny-Smith ainsi qu'une pêche de vigne finement acidulée. Les nuances chlorophylliennes d'herbes fraîches nous plongent au cœur d'un printemps qui voit la nature renaître : on pense à de jeunes pousses tendres de menthe, de coriandre ou de persil. La fleur de vigne et la fleur d'amandier ne sont pas loin, relevées de quelques nuances épicées évoquant camphre, gingembre et sève de pin. La fraîcheur tonique des agrumes, autour de la clémentine, de l'orange maltaise et du citron vert, finit de nous donner le sourire !

La bouche n'est pas en reste, ample, expressive et facile d'accès : on se régale d'un jaillissement fruité aussi gourmand que généreux, où l'on retrouve nos fruits blancs, en coulis maintenant, mais aussi la pêche et le brugnon jaune. La dimension épicée s'affirme (notons qu'il s'agit là d'un trait commun à de nombreux blancs du millésime 2022). Le poivre Sichuan finement mentholé, le safran, la graine de cumin et même le très sudiste piment d'Espelette virevoltent sur des papilles excitées. Les notes de wasabi et de gingembre relèvent des saveurs de marmelade aux agrumes et de jus de citron vert. La finale, savoureuse, marie cette générosité fruitée avec de fins amers évoquant une soupe froide d'ortie. Le sol apporte une dimension saline salivante.

Bien plus qu'un vin d'apéritif, ce flamboyant Chasselas accompagnera aussi bien une terrine de cabillaud aux herbes fines, un colin mayonnaise qu'une truite cuite au bleu mais aussi, dans 2 ans, la classique flammekueche alsacienne !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Avec un flacon de ce niveau, on comprend mieux que le Chasselas fut traditionnellement nommé le "Gutedel". Tout comme pour son voisin suisse, plus connu sous le nom de fendant, bénissons les vignerons qui, comme Jean Boxler, nous démontrent année après année qu'il est littéralement "bon" et "noble".

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Albert Boxler - Chasselas - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, lumineuse

Nez : Frais et gourmand : poires Comice ou Beurré-Hardy, pommes Reinette ou Granny-Smith, pêche de vigne, herbes fraîches, menthe, coriandre, persil, fleur de vigne, d'amandier, camphre, gingembre, sève de pin, clémentine, orange maltaise, citron vert.

Bouche : Ample, expressive, fruits blancs en coulis, pêche, brugnon jaune, poivre Sichuan finement mentholé, safran, graine de cumin, piment d'Espelette, wasabi, gingembre, marmelade aux agrumes, jus de citron vert. Finale saline et savoureuse sur de fins amers.

Accords mets-vins : Une terrine de cabillaud aux herbes fines, un colin mayonnaise qu'une truite cuite au bleu mais aussi, dans 2 ans, la classique flammekueche alsacienne !



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec.

Cépage : Chasselas

Culture : Biologique