

Domaine Albert Boxler - Gewurztraminer - 2021



On oublie parfois, chez ce « Maître » du riesling, qu'il y a bien d'autres belles découvertes œnophiles 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 singulière du fameux cépage, très loin des stéréotypes variétaux. Un superbe vin au profil plutôt moelleux cette année, d'une grande intensité aromatique, qui nous fait voyager dans des contrées lointaines et envoûtantes, aux couleurs chatoyantes, 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 du raisin. Ces vieilles vignes, âgées entre 50 et 75 ans, sont majoritairement exposées à l'Est, évitant ainsi les trop fortes chaleurs estivales.

Pour cette cuvée aux équilibres tendres à moelleux (35g de sucre/litre), 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 nous transporte dans les jardins luxuriants d'un palais arabo-andalou. Les senteurs florales de rose, d'hibiscus, de jasmin, de chèvrefeuille et d'aubépine se mêlent langoureusement aux parfums d'essence de bergamote, de fleur d'oranger, de citronnelle, de citron vert et de pamplemousse. Une fraîcheur aérienne et tonique que des fragrances de litchi et de fruits jaunes comme la mirabelle, l'abricot, la pêche jaune et la mangue viennent délicatement enrober. Des notes discrètes de brioche, de miel mille fleurs et de sésame torréfié apportent un supplément de gourmandise à l'ensemble. Au fil de l'aération, la dimension épicée s'affirme sur des touches de gingembre, de cannelle, d'encens et de cardamome, ainsi qu'une note mentholée. C'est profond, à la fois complexe et d'une grande finesse. Ici, l'exubérance que peut parfois revêtir le cépage est parfaitement contenue.

La bouche ample révèle quelques sucres résiduels veloutés, parfaitement intégrés à un jus svelte et équilibré. La tension minérale étire ce nectar à la fois cossu et rafraîchissant. On savoure le croquant de la pomme acidulée, la suavité d'une poire mûre comme la gourmandise du coing, de la confiture de mirabelle, de l'abricot sec et du raisin muscat. Le miel, le poivre vert, la cannelle et la cardamome associés au litchi rappellent le bouquet oriental que l'on percevait au nez. A la fois onctueux et frais,

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

riche et gracile, on aime son acidité ciselée qui propulse une finale savoureuse aux accents camphrés sur le citron confit, la citronnelle et le pamplemousse rose aux amers délicats.

Nul doute que ce magnifique Gewürztraminer saura se montrer très polyvalent dans les accords gastronomiques. Il pourra être servi sur un tajine au citron confit, des jarrets de veau caramélisés aux petits navets et oignons (à la façon d'Alain Ducasse) ou une terrine de foie gras accompagné d'un chutney de mangue.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Albert Boxler - Gewurztraminer - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Complexe : rose, hibiscus, jasmin, chèvrefeuille, aubépine, bergamote, fleur d'oranger, citronnelle, citron vert, pamplemousse, litchi, mirabelle, abricot, pêche jaune, mangue, brioche, miel mille fleurs, sésame torréfié, gingembre, cannelle, encens.

Bouche : Ample, sucres résiduels veloutés bien intégrés, la tension minérale étire ce jus cossu et rafraîchissant, pomme, poire, coing, confiture de mirabelle, abricot sec, raisin muscat, miel, poivre vert, cannelle, cardamome, litchi. Finale savoureuse camphrée.

Accords mets-vins : Sur un tajine au citron confit, des jarrets de veau caramélisés aux petits navets et oignons (à la façon d'Alain Ducasse) ou une terrine de foie gras accompagné d'un chutney de mangue.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille demi-sec

Cépage : Gewurztraminer

Culture : Biologique