

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Sommerberg Cuvée V - 2022



Ce Riesling parcellaire, né avec le millésime 2019, s'est rapidement imposé comme un incontournable de la gamme, offrant une des lectures les plus intensément minérales, verticales et complètes du Sommerberg. Ce formidable 2022, à la fois ample et pénétrant, confirme la stature de ce vin qui s'inscrit parmi l'élite des plus grands rieslings parcellaires de la région. Mais c'est aussi un des plus rares...

Cette petite parcelle de vieilles vignes du secteur de « Vanne » fut plantée en 1953, sur une partie du fameux Grand Cru où les sols sont particulièrement minces et caillouteux. La nature du substrat, tout comme l'exposition dominante tournant vers le Sud et bien sûr, l'âge avancé de ces pieds de rieslings, donnent à ces petits raisins bien mûrs une concentration exceptionnelle.

Sur ce millésime 2022, au profil pourtant précoce et solaire, ces vieilles vignes ont su trouver dans les profondeurs des anfractuosités rocheuses les ressources pour éviter le stress hydrique et permettre des maturations régulières. Elles furent aidées par de bonnes pluies tombées presque miraculeusement à la mi-août. Des conditions qui ont finalement permis au raisin de conserver de belles acidités, une sensation de fraîcheur et d'énergie que l'on retrouve aujourd'hui dans le vin. Comme une sorte de mariage parfait du yin et du yang.

Dès le premier nez, à la fois profondément ancré dans le sol mais incroyablement aérien, raffiné, on comprend pourquoi Jean Boxler rêvait de cette vigne depuis bien longtemps, avant de pouvoir finalement la reprendre en fermage en 2019.

Le vin est un modèle d'élégance, déployant des notes de poussière de roche et de galets mouillés, d'herbes fraîches gorgées de chlorophylle, d'aneth, de verveine et d'eucalyptus. Quelques fleurs blanches délicates précèdent un cortège d'agrumes, dominés par la mandarine, le citron vert et l'orange de Séville, ainsi que des arômes francs de pomme Granny et de kiwi.

La structure de bouche confirme les nobles origines de notre jeune vin : on aime sa matière tendue et effilée, construite autour d'un fruit rayonnant, de l'énergie des peaux d'agrumes et d'un grain pierreux aux accents salins, d'une finesse extravagante. La finale, intense et pénétrante, offre un rebond et une persistance admirables. La vibration de la roche résonne en nous de longues secondes.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Ce Sommerberg V est un sommet de la collection et brillera, après quelques années de cave, sur de gros crustacés grillés, badigeonnés d'un beurre aux herbes et aux zestes de citron.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Sommerberg Cuvée V - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Intense, expressif et tonique : pommes Boskoop et Granny, kiwi, citron jaune et pamplemousse. Herbes fraîches, aneth, eucalyptus, verveine et citronnelle. Poussière de roche, pierre mouillée.

Bouche : Une matière tendue et effilée, construite autour d'un fruit rayonnant, de l'énergie des peaux d'agrumes et d'un grain pierreux aux accents salins, d'une finesse extravagante. Extraordinaire rebond de la finale, habitée par la pierre

Accords mets-vins : Dans quelques années, le compagnon idéal d'un homard ou d'une langouste grillé au feu de bois, badigeonné généreusement d'un beurre d'herbes et de zestes d'agrumes



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2045

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage vivement recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique