

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



Jean Boxler confiait récemment que son parcelle Eckberg, issu du Sommerberg, n'est rien d'autre que sa « cuvée fétiche ». Il isole ici les raisins d'une vigne d'une quarantaine d'années, située sur la partie haute du coteau du Sommerberg, au Nord du village de Niedermorschwihr. Ce lieu-dit, littéralement situé au coin (« Eck ») de la montagne (« Berg »), s'élève à près de 400 m.

Il bénéficie d'une orientation plein Sud, avec une très forte pente, flirtant souvent avec 45° de déclivité. Soleil donc, mais sans chaleur excessive, et fraîcheur des nuits. Le sol se compose d'un substrat granitique en état de désagrégation avancée, idéal pour la vigne qui parvient à s'immiscer en profondeur pour trouver l'humidité nécessaire mais aussi l'énergie de la roche-mère.

Incroyablement frais, aérien et gracieux sur ce millésime pourtant solaire et précoce, ce Riesling de très haute volée n'en oublie pas cette incroyable profondeur et cette verticalité épicée qui signe ses origines.

Le nez s'ouvre dans un registre à la fraîcheur insolente, portée par des notes de citron jaune, de petites fleurs blanches évoquant les collines alpestres au printemps, d'acacia, de pamplemousse, de jeunes pousses de cerfeuil et de fenouil sauvage. Les parfums de pêche blanche juteuse et de poire Comice sont relevés d'une note de poudre de gingembre tout aussi dynamisante. Au fil de l'aération, le substrat granitique caillouteux assoit son empreinte et apporte des notes de poivre blanc, de graine de moutarde et de wasabi. Quelques délicates nuances de miel et d'eau de coco viennent subtilement adoucir le propos. Verticalité, raffinement, profondeur : tout y est.

L'entame de bouche séduit immédiatement par la qualité de ses équilibres entre son volume considérable de fruit, typique du millésime, et sa dynamique exceptionnelle. On se régale de saveurs énergiques de fruits à noyau, de pomme Granny, de citron, de pomelo, de kiwi et de carambole. Autant de fruits comme voilés par un nuage de poussières de roche, de granit atomisé, qui apportent une salinité omniprésente. On retrouve en milieu de bouche cette sensation de fraîcheur et d'énergie qui nous avait cueillis dès le premier nez : on reconnaît la citronnelle, le fenouil, la réglisse et le poivre blanc. La finale, traçante, tendue comme un arc, emporte tout sur son passage, portée par la vibration des agrumes et des épices. Quelle intensité ! Quelle énergie ! Le plaisir dure une éternité...

Langoustines snackées à l'estragon, langouste grillée au beurre

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

d'agrumes, tataki de thon au sésame, filet de Saint-Pierre « retour des îles » à la façon des Roellinger, bar en croûte de sel accompagné de son beurre citronné : autant de plats qui feront merveille avec cet iconique Sommerberg Cuvée E, qui évoluera divinement bien en cave sur les 15 prochaines années.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Frais et tonique : citron jaune, fleurs blanches, acacia, pamplemousse, cerfeuil, fenouil sauvage, pêche blanche, poire Comice, poudre de gingembre, poivre blanc, graine de moutarde, wasabi, miel, eau de coco.

Bouche : Equilibre entre volume considérable de fruit et dynamique exceptionnelle, fruits à noyau, pomme Granny, citron, pomelo, kiwi, carambole, poussières de roche, granit atomisé, citronnelle, fenouil, réglisse, poivre blanc. Finale traçante acidulée et épicée

Accords mets-vins : Langoustines snackées à l'estragon, langouste grillée au beurre d'agrumes, tataki de thon au sésame, filet de Saint-Pierre « retour des îles » à la façon des Roellinger, bar en croûte de sel accompagné de son beurre citronné.



Conseils de service

À consommer :

Idéalement entre 2025 et 2045

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique