

Domaine Albert Boxler - Riesling - 2016



Ce Riesling 2016 est de très haute tenue, rivalisant avec bien des grands crus, par sa concentration, sa finesse aromatique et son intensité minérale. Jean Boxler assemble ici le raisin des plus jeunes vignes du grand cru Sommerberg, plantées sur la partie haute du coteau avec son sol granitique très pauvre, avec celui d'une parcelle non loin du lieu-dit Pfoeller, bénéficiant d'un sol calcaire.

En jouant sur l'apport de chaque terroir et en veillant à cueillir un fruit à parfaite maturité, Jean Boxler parvient à trouver un magnifique point d'équilibre entre tension, fraîcheur et densité

Après une vinification sur levures indigènes et une année passée en foudre, ce Riesling 2016 offre un profil à la fois floral, fruité et minéral, très aromatique, mais toujours svelte et étiré en bouche. Il est à la fois limpide, pur et très sophistiqué. Les notes végétales et florales sont aériennes et complexes, évoquant camomille, verveine, cerfeuil, mais aussi la citronnelle et la bergamote. Le fruit est particulièrement savoureux, autour des fruits blancs, du citron frais et du citron confit, du yuzu, du pamplemousse et des fruits exotiques (ananas frais).

On retrouve ce toucher de bouche soyeux, très pur et élégant que l'on aime tant dans les vins du Domaine Boxler. Et que dire de la minéralité : elle s'exprime pleinement dans une allonge impressionnante, tout en verticalité et en vibrations pierreuses et salines.

On trouve rarement des Rieslings aussi complets et profonds à un prix aussi raisonnable. Dégustez-le avec des sushis, une salade d'araignée de mer aux agrumes, un plateau de fruits de mer ou un tartare de poissons : vous serez, comme nous, totalement conquis !

Domaine Albert Boxler - Riesling - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Camomille, verveine, cerfeuil, citronnelle, bergamote. Le fruit est particulièrement savoureux, autour des fruits blancs, du citron frais et du citron confit, du yuzu, du pamplemousse et des fruits exotiques (ananas frais).

Bouche : Parfait équilibre fraîcheur-fruit-alcool. Droit et percutant, doté d'une minéralité vibrante, saline et d'un superbe fruit en finale.

Accords mets-vins : Sushis et sashimis de haute tenue, carpaccio de bar, ravioles de langoustines, crabe farci, huîtres chaudes. Choucroute, palette fumée.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022-2024

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1/2 h en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique