

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Brand Cuvée K - 2016



Au fil des années, Jean Boxler a poussé à l'extrême l'exploration des nuances et des spécificités de chaque micro-terroir des Grands Crus Sommerberg et Brand. C'est ainsi qu'il a créé ces cuvées parcellaires portant l'initiale de la parcelle cadastrale où elles se situent : véritable quintessence de l'expression minérale du Riesling, ces cuvées ultra-confidentielles sont devenues légendaires : nous sommes chaque année très heureux de pouvoir en partager quelques bouteilles avec vous !

La cuvée K, qui n'est pas produite sur les millésimes trop chauds (comme en 2015), fait incontestablement partie de ces Rieslings de légende, qui montrent avec une classe folle combien ce cépage peut transmettre toutes les nuances et les qualités d'un terroir. En effet, sur le lieu-dit Kirchberg, terroir très sec, de haut de coteau et exposé à l'Est, les vieilles vignes plantées en 1946 puisent dans le sol de granites pauvres (micas noirs) une minéralité exceptionnelle qui donne au vin sa concentration et surtout son élégance florale et son incomparable salinité.

Vendangés généralement une semaine après les autres vignes du grand cru Brand, les raisins issus de la petite parcelle du Kirchberg (à peine 28 ares) font l'objet d'un tri particulièrement méticuleux. Après un pressurage très délicat et une vinification sur levures indigènes, le vin est ensuite élevé en foudres, sans bois neuf, pendant 11 mois.

Ce qui frappe d'entrée, c'est le parfait équilibre entre une sensation de finesse, de fraîcheur et une densité hors-norme. Le bouquet entremêle avec grâce notes de camomille séchée, de mimosa, de verveine, d'agrumes (kumquat, pamplemousse), de fruits blancs, de prune et de pierre frottée. Le jus est à la fois ample et délicieusement frais et énergique. Le vin est tonique mais aussi très profond, il développe sans jamais faiblir une trame épicée littéralement vibrante.

S'il impressionne dès aujourd'hui, sous réserve bien sûr de le carafier une bonne heure avant de servir, nous vous recommandons vivement de l'oublier quelques années en cave : le mariage du fruit et du sol n'en sera que plus grand.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Brand Cuvée K - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Complexité et pureté : fleurs blanches, mimosa, verveine, pierre à fusil, pamplemousse, kumquat, prune, poire, infusion, thé vert, poivre...

Bouche : Extrêmement élégante et fraîche, mais avec une grande densité. Sensation de pureté et de profondeur, sur une trame légèrement salée, épicée. Enorme persistance.

Accords mets-vins : Saumon gravlax. Lotte pochée aux épices douces. Volaille à la crème. Blanquette de veau ou de poisson.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2030 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage
vivement recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique