

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Sommerberg Cuvée D - 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 parcelaires 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 D est issue du lieu-dit Dudenstein, qui présente la particularité d'offrir un sol où le calcaire se mêle au granit. Les vieilles vignes, plantées entre 1946 et 1953 ont eu tout le temps de s'imprégner de cette structure minérale complexe.

Inutile de dire qu'ici, sur ces pentes vertigineuses, le travail de la vigne relève du sacerdoce, interdisant de fait la mécanisation. Les Boxler, adeptes depuis longtemps d'une culture biologique, respectueuse de son terroir (bien qu'ils ne revendiquent aucune certification), ne ménagent pas leurs efforts pour obtenir un raisin mûr, présentant le meilleur équilibre possible entre sucre et acidité. A lui seul, le nécessaire désherbage (sur ce sol très pauvre, on ne cherche surtout pas de concurrence végétale), manuel, représente des milliers d'heures de travail...

Le terroir de Dudenstein donne généralement un riesling plus dense et massif que dans les autres parcelles du Domaine, comme le Eckberg. Le fruit est ici généreux dans ses arômes, évoquant la prune jaune, la pomme, les zestes d'agrumes et quelques délicates notes exotiques, sur l'ananas. La minéralité, fumée, est omniprésente, donnant au vin cette intensité, cette vibration qui le fait littéralement danser sur vos papilles. Un grand Riesling construit aussi bien en largeur qu'en longueur, doté d'un magistral équilibre.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Sommerberg Cuvée D - 2016



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Très minéral (fumée, pierre-ponce).
Fleurs blanches, géranium. Très beau fruit
: pomme, prune jaune, zestes d'agrumes,
ananas.

Bouche : Superbe matière, très dense,
charnue, à la fois large et longue. Energie
et droiture. Enorme persistance sur le
fruit, la salinité et les épices.

Accords mets-vins : Huîtres chaudes,
moules farcies à l'espagnole, encornets
grillés, bar en croûte de sel, queue de
lotte au curry. Choucroute de la mer ou
choucroute traditionnelle.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2030

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