

## Domaine Albert Boxler - Pinot Gris Grand Cru Brand - 2014



Si le Riesling domine l'encépagement du grand cru Brand, le pinot gris a toute sa place sur ce terroir qui combine une position d'altitude assez élevée, entre 240 et près de 400 mètres, entre Turckheim et Niedermorschwihr, à la sortie de la vallée de Munster plutôt fraîche, et une exposition majoritairement au Sud permettant à la vigne de se « réchauffer » et au pinot gris d'atteindre de bons niveaux de maturité. En outre, les sols très minces, plutôt sableux, de granits détériorés (micas noirs) permettent à la vigne de véritablement fixer les éléments minéraux et les restituer dans le vin avec beaucoup d'intensité.

On retrouve dans ce Brand Pinot gris, après 18 mois d'élevage en foudres et deux années passées dans les caves du Domaine, cette intensité minérale qui rend le vin terriblement vivant et actif en bouche : si l'attaque est encore légèrement onctueuse, enrobant un très beau fruit évoquant les agrumes mûrs et le coing, on est immédiatement séduit par la vivacité du vin, sa tension et ses accents fumés plutôt marqués.

La texture est certes généreuse mais extrêmement fine, elle caresse délicatement vos papilles, avec légèreté. Le sol joue pleinement son rôle, un rôle que Jean Boxler parvient à capter avec une précision d'horloger.

Ce Grand Cru Brand est armé pour traverser les 10 ou 15 prochaines années avec panache et distinction, aussi à l'aise pour accompagner une viande fumée alsacienne que des plats d'inspiration asiatiques comme un porc au caramel vietnamien ou chinois.

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Albert Boxler - Pinot Gris Grand Cru Brand - 2014



### Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Précis et subtil : pâte de coing, agrumes mûrs, muscade, poivre, pierre frottée, bolet, fruits secs.

Bouche : Attaque légèrement onctueuse, mais beaucoup de dynamisme. Tension et finesse, sur une trame fumée et minérale. Belle persistance.

Accords mets-vins : Velouté de potimarron, pastilla au pigeon, palette fumée. Porc au caramel. Fromage persillé.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Bonne aération de 2 heures en bouteille.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille tendre (indice 2/5)

Cépage : Pinot gris

Culture : Biologique