

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Sommerberg SGN (50 cl) - 2015

50 cl



Nous sommes particulièrement heureux de pouvoir vous proposer ce fantastique Riesling en sélection de grains nobles : un diamant brut que Jean Boxler ne produit que sur les meilleurs millésimes, les plus solaires, lorsque les conditions automnales ont permis au raisin d'être atteint par la pourriture noble. Le dernier millésime produit remontait à 2011.

La récolte est essentiellement issue des plus vieilles vignes de la parcelle « D » (Dudenstein), aux sols mêlant granits et calcaires. L'alternance, à partir du mois d'août, de périodes humides et de bonnes séquences ensoleillées a permis au botrytis de se développer sur les grappes. Au final, les raisins botrytisés, cueillis un par un, affichaient une incroyable concentration en extraits secs, en sucres et en arômes, tout en ayant conservé ici un excellent niveau d'acidité : le Graal pour signer un millésime de référence en Sélection de Grains Nobles.

Effectivement ce Sommerberg SGN se révèle dès aujourd'hui stupéfiant d'éclat et de complexité : dès le premier nez, on plonge avec délices dans un jardin luxuriant. Iris, chèvrefeuille, mimosa, infusions, agrumes confits, tarte à la mirabelle, ananas rôti, nougat, une pointe de vanille... Le bouquet se déploie dans un registre à la fois gourmand et lumineux.

En bouche, l'équilibre de ce vin est impressionnant : malgré une extraordinaire concentration en extraits secs et un sucre résiduel de l'ordre de 150 grammes par litre, ce Sommerberg maintient cette sensation de pureté, de fraîcheur, cette énergie que l'on aime tant dans les vins des Boxler.

Un précieux nectar, capable de traverser les décennies, qui n'est pas sans rappeler par son éclat et son incroyable complexité les meilleurs « rieslings Auslese » mosellans !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Sommerberg SGN (50 cl) - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or intense, lumineuse

Nez : Evoque un jardin luxuriant. Iris, chèvrefeuille, mimosa, infusions, agrumes confits, tarte à la mirabelle, nougat, une pointe de vanille, ananas...

Bouche : Le velouté est envoûtant, extraordinaire concentration en extraits secs, ce Sommerberg maintient cette sensation de pureté, de fraîcheur, cette énergie qui signe les très grandes sélections de grains nobles.

Accords mets-vins : L'idéal est de le déguster seul ou avec un foie gras d'oie. En fin de repas accompagné de truffes au cacao.



Conseils de service

À consommer :
Jusqu'en 2050

Température de service : 12°

Ouverture : Longue aération en bouteille
(1/2 journée) ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille liquoreux
(SGN) : SR de 150 g / litre

Cépage : Riesling

Culture : Biologique