

Domaine Albert Boxler - Pinot Gris Grand Cru Sommerberg W - 2014



Fidèle à sa quête perpétuelle d'une rencontre parfaite entre un cépage et un terroir, Jean Boxler a analysé année après année chaque micro-parcelles de ses grands crus Sommerberg et Brand. Comme pour le Riesling, il a décidé, après des années d'observations, de tests et de méticuleux ajustements, de vinifier et élever séparément le produits de ses meilleures parcelles de Pinot Gris.

En 2014, les attaques de drosophiles (les tristement célèbres mouches « suzukii ») ont malheureusement limité la récolte en pinot gris. Le résultat est pourtant éblouissant de concentration aromatique et de densité, toujours contre-balancées par une belle vivacité sous-jacente et une trame épicée, tirée du sol granitique du Grand Cru Sommerberg.

La Cuvée W est issue du lieu-dit Wiptal, sur la partie haute du coteau où les pentes aux sols très caillouteux sont particulièrement raides et difficiles à travailler. Les vignes d'une quinzaine d'années donnent sur ce terroir relativement frais et tardif un Pinot Gris à la fois généreux, concentré mais toujours vif, porté par de fins amers minéraux, très salivants.

La sucrosité résiduelle (25 gr/l) est aujourd'hui parfaitement fondue dans une bouche suave et puissante, ne manquant pas de dynamisme, organisée autour des fruits et agrumes confits, de la noisette, des parfums de sous-bois, de la viande fumée et des épices (poivre, paprika, cannelle, café).

Doté d'une finale fraîche, tonique et très sapide, ce vin invite bien évidemment à passer à table : on privilégiera une gastronomie d'inspiration orientale, tajine de veau aux amandes et fruits confits, pastilla de poulet ou de pigeon, ou encore un plat de dhal de lentilles corail, un curry d'agneau à l'indienne ou encore un poulet grillé à la citronnelle.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine Albert Boxler - Pinot Gris Grand Cru Sommerberg W - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Fruits et zestes d'agrumes confits. Poire, mirabelle. Muscade, poivre blanc, paprika, cannelle. Notes viandées (fond de veau). Grains de café. Noisette.

Bouche : Attaque suave mais la sucrosité se fond dans une trame épicée, très tonique et fraîche sur la finale. Grosse persistance. Belle pureté.

Accords mets-vins : Rougail créole, samossas, tajine de veau aux amandes et fruits confits, pastilla de poulet. Dahl de lentilles corail. Porc aux cinq parfums. Curry et lait de coco.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2035 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2014

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

Cépage : Pinot Gris

Culture : Biologique