

Domaine Albert Boxler - Gewurztraminer - 2023 - blanc



On oublie parfois, chez ce « Maître » du riesling, qu'il y a bien d'autres belles découvertes œnophiles à faire. A commencer par ce Gewürztraminer qui s'est tranquillement installé, année après année, parmi les incontournables pour tous les amateurs d'une expression sensuelle, complexe et singulière du fameux cépage, très loin des stéréotypes variétaux. Un superbe vin au profil à peine tendre et toujours tonique, à l'aromatique délicatement sensuelle, qui nous fait voyager dans des contrées lointaines et envoûtantes, aux couleurs luxuriantes, voluptueuses.

Agissant en véritable révélateur de terroir, Jean Boxler a choisi de privilégier des parcelles aux sols granitiques, en particulier sur et autour du Grand Cru Brand, qui vont contribuer à donner au vin sa puissance épicée et cette trame minérale intense, relevée d'amers stimulants. Il complète l'assemblage avec une petite proportion de raisins issus de sols alluvionnaires et calcaires, un peu plus profonds, sur le bas du village de Niedermorschwihr, qui renforcent l'intensité aromatique du raisin. On retrouve le lieu-dit Pfoeller, mais aussi sur Boland ou Logelberg, non loin du Grand Cri Florimont, terre d'élection par excellence du Gewürztraminer. Ces vieilles vignes, âgées entre 50 et 75 ans, sont majoritairement exposées à l'Est, évitant ainsi les trop fortes chaleurs estivales.

Pour cette cuvée aux équilibres tendres (très peu de sucres résiduels), Jean fait le choix d'un élevage en cuves afin de préserver au maximum la pureté aromatique du vin et de ne pas risquer de l'alourdir inutilement.

Le nez, subtil et gourmand, nous transporte dans un univers d'épices chatoyantes et de fruits pochés ou en coulis : luxe, calme et volupté, nous y sommes ! De succulents parfums de mangue, de poire pochée, de pêche jaune flambée, d'ananas, de marmelade au litchi, de citron et de mandarine confite nous charment et nous élèvent. Autant de fruits relevés de baie de genièvre, de poivre vert ou de poivre noir de Madagascar. Mais ce qui frappe le plus ici, c'est bien l'élan de fraîcheur qui s'élève du verre et traverse ce paysage pourtant estival, voluptueux. On pense à la menthe et à la badiane, à l'eucalyptus et au bâton de réglisse, on pense aussi à une dimension marine et iodée qui agit en parfait contrepoint de cet sensualité omniprésente. Une dimension florale, entre jasmin et églantine, hibiscus et miel mille fleurs, apportent

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

beaucoup de délicatesse à ce jus décidément fascinant.

La bouche ample révèle un toucher suave, velouté, parfaitement intégré à un jus svelte et subtilement acidulé. Le fruit se montre à la fois suave et dynamique. On passe allégrement de la poire pochée aux épices douces, de la confiture d'abricot au piment d'Espelette. Quel élan ! A la fois onctueux et frais, riche et gracieux, on aime son acidité ciselée qui propulse une finale savoureuse aux accents camphrés sur le citron confit, la citronnelle et le pamplemousse rose aux amers délicats. La persistance est stupéfiante.

A table, cap sur une cuisine épicée, aux accents exotiques : samossas aux légumes, biryani de poulet, curry de lotte ou de noix de Saint-Jacques, tajine de jarret de veau au citron confit ou aux abricots secs : les possibilités sont nombreuses. Régalez-vous !

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Albert Boxler - Gewurztraminer - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : subtil et gourmand : mangue, poire pochée, pêche jaune flambée, ananas, marmelade au litchi, citron, mandarine confite, baie de genièvre, poivre vert ou noir de Madagascar, menthe, badiane, eucalyptus, bâton de réglisse, dimension marine et florale.

Bouche : ample, toucher suave, velouté, parfaitement intégré à un jus svelte et subtilement acidulé, fruit suave et dynamique, poire pochée, épices douces, confiture d'abricot, piment d'Espelette. Finale savoureuse aux accents camphrés et aux amers délicats.

Accords mets-vins : A table, cap sur une cuisine épicée, aux accents exotiques : samossas aux légumes, biryani de poulet, curry de lotte ou de noix de Saint-Jacques, tajine de jarret de veau au citron confit ou aux abricots secs : les possibilités sont nombreuses.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2041

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Cépage : Gewurztraminer

Culture : Biologique