

Domaine Albert Boxler - Riesling Réserve - 2024 - blanc



Difficile de percer le secret qui permet à Jean Boxler de nous gratifier, année après année, d'un Riesling d'un tel niveau, dépassant de plusieurs têtes sa simple qualification « régionale » ! En cherchant bien, nous trouvons tout de même quelques ingrédients de la mystérieuse "recette"...

Tout d'abord, Jean intègre ici des raisins de vignes situées sur le Grand Cru Sommerberg : jugées encore un peu trop jeunes pour donner leur plein potentiel, elles profitent néanmoins de ce terroir exceptionnel au sommet de la fameuse colline granitique et ajoutent à la profondeur et la complexité de l'assemblage. Jean leur adjoint ceux d'une parcelle du lieu-dit « Pfoeller », où le sol calcaire apporte cette vibration épicée, cette verticalité tout à fait caractéristiques. Une complémentarité dont notre alchimiste de Niedermorschwihr sait tirer le meilleur.

Autre élément-clé pour comprendre la qualité exceptionnelle des équilibres du vin : un travail cultural de grande précision et la maîtrise des rendements, sans oublier, la précision et la finesse des élevages en foudre, au service d'une expression épurée, authentique et harmonieuse du fruit et du sol. Diversité des origines, des sols et de l'âge des ceps, maîtrise et précision absolue des gestes à la vigne et à la cave : nous tenons là quelques clés susceptibles d'expliquer une telle complexité !

Dès le premier nez, l'identité du riesling s'impose avec une élégance éclatante et une énergie qui nous emporte immédiatement. Sur ce millésime plus tardif que son prédécesseur, la maturité des raisins est parfaitement maîtrisée, offrant une palette aromatique d'une grande délicatesse, oscillant entre la vivacité ciselée des agrumes, la fraîcheur anisée des herbes fines, le croquant des fruits blancs et l'énergie des épices. Après quelques minutes d'aération, des effluves intenses de yuzu, d'écorce de pamplemousse et de limoncello se déploient avec précision, évoquant un grand alsacien, d'une pureté remarquable. Puis viennent des nuances florales et épicées, mêlant la délicatesse des fleurs du verger à la fraîcheur vibrante de la cardamome verte. Une touche de poivre blanc, quelques notes de pomme Granny et de poire Nashi ainsi qu'une pointe de gingembre frais complètent ce bouquet appétant.

Dès l'entame, la texture séduit par son toucher soyeux et tonique, qui

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

vient irriguer les papilles, les stimuler sans jamais les agresser. L'équilibre entre tension et gourmandise est remarquable, porté par une acidité précise qui étire le vin. Les agrumes, omniprésents au nez, se déclinent ici avec plus de nuances : l'amertume noble de l'écorce d'orange Outspan ou de pamplemousse rose, la vivacité subtilement saline d'un citron confit, la touche exotique du kumquat. Les épices s'invitent avec délicatesse, entre l'anis étoilé, le bâton de réglisse et les graines de fenouil à peine croquées, offrant une fraîcheur persistante. Des notes de verveine citronnée s'immiscent en filigrane, prolongeant le plaisir qu'apporte la longue finale, à la pureté d'une eau de roche.

Pour un accord alsacien authentique, ce Riesling s'harmonisera parfaitement avec un munster affiné, relevé d'une touche de cumin, qui mettra en lumière sa tension. Pour une alliance plus iodée, un maquereau grillé accompagné d'une salade de fenouil croquant et d'une vinaigrette au curry soulignera ses nuances d'agrumes et d'épices. Avec quelques années de patience, laissez-vous séduire par une cuisine plus généreuse comme un tajine de poulet au citron confit accompagné d'une semoule parfumée à la cannelle.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Albert Boxler - Riesling Réserve - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Délicat, vif et frais : yuzu, écorce de pamplemousse et de limoncello, fleurs du verger, cardamome verte, poivre blanc, pomme Granny et poire Nashi, gingembre frais.

Bouche : toucher soyeux, tonique, équilibre entre tension et gourmandise, écorce d'orange Outspan ou de pamplemousse rose, citron confit, kumquat, anis étoilé, bâton de réglisse, graines de fenouil, verveine citronnée. Longue finale à la pureté d'une eau de roche.

Accords mets-vins : avec un munster affiné, relevé d'une touche de cumin, un maquereau grillé avec une salade de fenouil croquant et d'une vinaigrette au curry. Plus tard, un tajine de poulet au citron confit accompagné d'une semoule parfumée à la cannelle.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2037

Température de service : 10 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Cépage : Riesling

Culture : Biologique