

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Sommerberg Cuvée V - 2024 - blanc



Ce Riesling parcellaire, né avec le millésime 2019, s'est rapidement imposé comme une des lectures les plus intensément minérales, verticales et élégantes du Sommerberg. Ce fantastique 2024 tout en épure, en énergie fuselée, confirme la stature de ce vin qui s'inscrit aujourd'hui parmi les incontournables du Domaine Albert Boxler. Mais c'est aussi un des plus rares...

Cette petite parcelle de vieilles vignes du secteur de « Vanne » fut plantée en 1953, sur une partie du fameux Grand Cru où les sols sont particulièrement minces et caillouteux. La nature du substrat, tout comme l'exposition dominante au Sud et bien sûr, l'âge avancé de ces pieds de rieslings, donnent à ces petits raisins une concentration exceptionnelle.

Sur le millésime 2024, plus frais et tardif, mais aux faibles rendements, celle-ci se double d'une sensation de finesse et d'énergie chlorophyllienne omniprésente. Ce mariage parfait du yin et du yang est proprement fascinant.

Dès le premier nez, à la fois profondément ancré dans le sol mais incroyablement aérien, raffiné, on comprend pourquoi Jean Boxler rêvait de cette vigne depuis bien longtemps, avant de pouvoir finalement la reprendre en fermage en 2019.

Le vin est un modèle d'élégance, déployant des notes de poussière de roche et de galets mouillés, d'herbes fraîches gorgées de chlorophylle, d'aneth, de verveine citronnée et d'eucalyptus. Une touche florale délicate rappelant la fleur de citronnier précède un cortège d'agrumes, dominé par le citron et le pamplemousse, ainsi que des arômes francs et toniques de pomme Granny et de kiwi.

La structure de bouche confirme les nobles origines de notre jouvenceau : on aime sa matière tendue et effilée, construite autour d'un fruit rayonnant, de l'énergie des peaux d'agrumes et d'un grain pierreux aux accents salins, d'une finesse remarquable. Le rebond de la finale tout comme sa persistance sont admirables. La vibration de la roche résonne en nous de longues secondes.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Ce Sommerberg V est un sommet de la collection et brillera, après quelques années de cave, sur de gros crustacés grillés, homard, langouste ou grosse crevette tigre, badigeonnés d'un beurre aux herbes et aux zestes.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Sommerberg Cuvée V - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : aérien et raffiné : poussière de roche, galets mouillés, aneth, verveine citronnée, eucalyptus, fleur de citronnier, cortège d'agrumes dominé par le citron et le pamplemousse, ainsi que des arômes francs et toniques de pomme Granny et de kiwi.

Bouche : matière tendue et effilée, fruit rayonnant, énergie des peaux d'agrumes, grain pierreux aux accents salins, une finesse remarquable. Le rebond de la finale tout comme sa persistance sont admirables.

Accords mets-vins : après quelques années de cave, sur de gros crustacés grillés, homard, langouste ou grosse crevette tigre, badigeonnés d'un beurre aux herbes et aux zestes.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2046

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage vivement recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Cépage : Riesling

Culture : Biologique