

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



Jean Boxler confiait récemment que son parcellaire Eckberg, issu du Sommerberg, n'est rien d'autre que sa « cuvée fétiche ». Il isole ici les raisins d'une vigne d'une quarantaine d'années, située sur la partie haute du coteau du Sommerberg, au Nord du village de Niedermorschwihr. Ce lieu-dit, littéralement situé au coin (« Eck ») de la montagne (« Berg »), s'élève à près de 400 mètres.

Il bénéficie d'une orientation plein Sud, avec une très forte pente, flirtant souvent avec 45° de déclivité. Soleil donc, mais sans chaleur excessive, et fraîcheur des nuits. Le sol se compose d'un substrat granitique en état de désagrégation avancée, idéal pour la vigne qui parvient à s'immiscer en profondeur pour trouver l'humidité nécessaire mais aussi l'énergie de la roche-mère.

Si l'on perçoit d'emblée cette atmosphère de fraîcheur et de délicatesse typique du millésime, ce Riesling de très haute volée possède ce supplément de gourmandise mûre et de profondeur qui signe véritablement la cuvée. Au premier nez, on est transporté au cœur d'un verger luxuriant et exotique, ployant sous le poids de pêches juteuses, de coings, de poire Comice, de clémentine et d'ananas. Ici, la puissance s'exprime par la noblesse et l'intensité, mêlant douceur et fermeté, sans excès.

Si les sols de granit s'expriment d'abord dans un registre dense, rocailleux, la minéralité s'allège au fil de l'aération, devenant plus aérienne, comme si la pierre s'atomisait pour devenir simple poudre, transportée par une brise d'été. Une touche gourmande de financier au citron et de pain d'épices vient maintenant titiller nos capteurs. Avant de laisser place à une volute plus végétale, fraîche, évoquant algues et mousse humide.

L'entame de bouche séduit immédiatement par la fraîcheur et l'énergie fuselée qu'elle dégage, mêlant saveurs de citrons jaune et vert, de pomme Granny. Le jus se montre de plus en plus vif, électrisant, porté par un torrent d'agrumes où l'on reconnaît maintenant le calamansi, la mandarine et le pomelo. Une énergie interne renforcée par la présence d'épices, autour du gingembre, de la badiane et de la réglisse. Quelle intensité ! Quelle vibration !

Sur la finale, le sol semble tendre la matière comme la corde de l'arc : la droiture de ce vin, tout comme sa sapidité et sa persistance, sont exemplaires. Au fruité vient se mêler une pointe saline, reflet salivant de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

la roche. Si elle semble encore un peu masquée par l'éclat du fruit, nul doute que l'expression épicée des granits prendra toute sa place après quelques années de garde.

Homard grillé au beurre d'agrumes, tataki de thon au sésame, bar en croûte de sel et beurre citronné aux salicornes, ormeaux beurre noisette : autant de plats qui feront merveille avec ce Sommerberg Cuvée E de très haut rang, qui évoluera divinement bien en cave sur les 10 ou 15 prochaines années.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : frais, délicat et gourmand : pêches juteuses, coings, poire Comice, clémentine, ananas, les sols de granit s'expriment dans un registre dense, rocailleux, puis il s'allège, devenant plus aérien, financier au citron, pain d'épices, algues et mousse humide.

Bouche : fraîche, énergique, citrons jaune et vert, pomme Granny, calamansi, mandarine, pomelo, énergie interne renforcée par la présence d'épices. Sur la finale, le sol semble tendre la matière comme la corde de l'arc, entre fruité et une pointe saline.

Accords mets-vins : Homard grillé au beurre d'agrumes, tataki de thon au sésame, bar en croûte de sel et beurre citronné aux salicornes, ormeaux beurre noisette.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2047

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Cépage : Riesling

Culture : Biologique