

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



Au fil des années, Jean Boxler a poussé à l'extrême l'exploration des nuances et des spécificités de chaque micro-terroir des Grands Crus Sommerberg et Brand. C'est ainsi qu'il a créé ces cuvées parcellaires portant l'initiale de la parcelle cadastrale où elles se situent. Véritable quintessence de l'expression minérale du Riesling, ces cuvées ultraconfidentielles sont devenues iconiques : nous sommes chaque année, très heureux de pouvoir en partager quelques bouteilles avec vous !

La cuvée D est issue du lieu-dit Dudenstein, qui présente la particularité d'offrir un sol où le calcaire se mêle au granit. Les vieilles vignes, plantées entre 1946 et 1953 sur une parcelle de 80 ares environ, ont eu tout le temps de s'imprégner de cette structure minérale complexe.

Inutile de dire qu'ici, sur ces pentes vertigineuses, le travail de la vigne relève du sacerdoce, interdisant de fait la mécanisation. Les Boxler, adeptes depuis longtemps d'une culture biologique, respectueuse de son terroir (bien qu'ils ne revendiquent aucune certification), ne ménagent pas leurs efforts pour obtenir un raisin mûr et concentré, présentant le meilleur équilibre possible entre sucre et acidité. A titre d'exemple, le nécessaire désherbage (sur ce sol très pauvre, on ne cherche surtout pas de concurrence végétale), manuel, représente à lui seul des milliers d'heures de travail.

Exposé au Sud-Est et très précoce, le terroir de Dudenstein donne généralement un vin plus large et puissant que dans les autres parcelles du Domaine, dont le Eckberg. Bien sûr, en 2024, les maturités plus tardives, après un printemps et un début d'été assez frais et arrosé, ont permis de préserver fraîcheur et acidité, qui se marient à merveille avec la haute concentration d'un millésime aux faibles rendements. En outre, les sols très drainants ont parfaitement joué leur rôle pour réguler l'apport d'eau, en particulier pendant la période des vendanges en septembre. A la fois dense, frais et vertical, ce Sommerberg D colle parfaitement à l'identité de ce lieu-dit mêlant calcaires et granites. Le vin, à l'intensité remarquable, est incroyablement actif en bouche.

Au nez, les arômes francs de pommes Boskoop et Granny, de mirabelle et de pêche blanche s'accompagnent de touches plus acidulées de citron

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Meyer, de bergamote et de kiwi. On est bien sur le Sommerberg : très vite, la fraîcheur minérale revient au premier plan, avec ses notes de pierre mouillée et de sel gemme, couplées à des herbes fines et des fleurs blanches plus aériennes. On pense à des boutons d'acacia ou de chèvrefeuille, à la fleur de sureau, à des feuilles de citronnelle ou de verveine. On finit sur une touche finement poivrée typique du « Dudenstein », tendant vers un poivre Timut ou Sichuan, entre accents floraux, mentholés et nuances de pamplemousse.

S'il affiche concentration et densité de texture, il n'en est pas moins vertical et dynamique. En bouche, il fuse, il trace sa route, imperturbable, charriant avec lui ces amers salivants d'une belle finesse, évoquant l'écorce de pamplemousse et de mandarine, et cette minéralité fumée, saline qui fait chanter la pierre sur les papilles. Voici un grand Riesling construit autant en concentration fruitée qu'en allonge vibratoire. Superbe.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Frais et tonique : pommes Boskoop et Granny, mirabelle, pêche blanche, citron Meyer, bergamote, kiwi, pierre mouillée, sel gemme, herbes fines et fleurs blanches plus aériennes, touche finement poivrée tendant vers un poivre Timut ou Sichuan.

Bouche : Le vin fuse, il trace sa route, imperturbable, charriant avec lui ces amers salivants d'une belle finesse, évoquant l'écorce de pamplemousse et de mandarine, et cette minéralité fumée, saline qui fait chanter la pierre sur les papilles.

Accords mets-vins : jeune tartare de daurade, gravlax de truite de Banka de chez Goicoechea à l'aneth, poulet à la citronnelle. Après 5-8 ans, crabe farci, bar grillé aux salicornes, filets de turbot meunière au beurre blanc, tourte de volaille et champignons au riesling.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2047

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage vivement recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Cépage : Riesling

Culture : Biologique