

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Brand - 2024 - blanc



Le Grand Cru Brand surplombe le village de Turckheim. Avec son sol de granit et son exposition majoritaire au Sud et au Sud-Est, c'est un terroir plutôt chaud et précoce. C'est souvent ici que l'on voit au printemps les premières fleurs apparaître sur les vignes de Riesling.

En outre, la décomposition des granites, dans un sol vivant et non compacté (la qualité du travail des sols réalisé par Jean Boxler et son équipe prend tout son sens), produit des argiles capables de fixer beaucoup de minéraux et de les transmettre à la plante et au fruit.

Ajoutons que le substrat associant micas, feldspath et schistes a un effet réchauffant sur le système racinaire et contribue à la pleine maturation des grappes. Des raisins gorgés de saveurs et d'énergie : c'est bien ce que Jean a récolté sur ce millésime 2024 sensiblement plus tardif que les deux précédents, mais néanmoins bien mûr, concentré.

A la fois gracieux et puissant, ce Brand brille par son élégance lumineuse, sa force contenue. Le nez s'ouvre sur une fascinante sensation de fraîcheur aquatique et chlorophyllienne évoquant les berges d'une rivière, les frondaisons fournies à l'orée de la forêt, une eau cristalline ruisselant sur des parois rocheuses. On pense ensuite à des herbes aromatiques aux parfums anisés, entre cerfeuil et estragon. La minéralité, d'abord massive comme un bloc de roche se délie progressivement : elle s'affine, scintillante, comme autant d'éclats de roche en suspension. A l'aération, la parfaite maturité du fruit se déploie autour d'évocations de pomme Boskoop, de poire Comice, de pêche blanche et d'un soupçon d'ananas. Une touche plus pâtissière mais tout aussi tonique évoque une gelée de pamplemousse, une tarte meringuée au citron. Quelques fleurs blanches subtiles s'élèvent maintenant du verre, peaufinant l'élégance et l'harmonie de l'ensemble.

La bouche se montre à la fois dense, texturée mais souple : l'attaque est dominée par l'énergie acidulée des agrumes, autour du citron et du pamplemousse, complétés d'une touche de kiwi et d'un peu de gingembre mariné. Plus on le grume, plus le jus s'adoucit : la vivacité du citron vert laisse maintenant la place à des saveurs d'oranger et d'ananas rôti. La tension saline de la finale est magnifique, un sel gemme excitant, doublé d'amers élégants. Précision, longueur, maturité, énergie : tout y est.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Si vous ne résistez pas à l'idée de le déguster dans sa jeunesse, optez pour une salade de gambas ou de chair de crabe aux agrumes, ou un ceviche de daurade. Mais bien évidemment, en conserver quelques bouteilles au moins 5 ans en cave serait une excellente idée : il vous régalerait alors sur un sandre ou une truite saumonée au beurre blanc, accompagnée d'une tombée de poireaux ou d'endives braisées à l'orange.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Brand - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : gracieux et puissant : berges d'une rivière, frondaisons, eau cristalline, cerfeuil, estragon, éclats de roche en suspension, pomme Boskoop, poire Comice, pêche blanche, ananas, gelée de pamplemousse, tarte meringuée au citron, fleurs blanches.

Bouche : dense, texturée mais souple, attaque dominée par des agrumes, kiwi, gingembre mariné, puis le jus s'adoucit sur des saveurs d'orange et d'ananas rôti. Finale à la tension saline magnifique, entre sel gemme excitant et amers élégants.

Accords mets-vins : Jeune, une salade de gambas ou de chair de crabe aux agrumes, ou un ceviche de daurade. Dans au moins 5 ans, sur un sandre ou une truite saumonée au beurre blanc, accompagnée d'une tombée de poireaux ou d'endives braisées à l'orange.



Conseils de service

À consommer :

Idéalement entre 2026 et 2046 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage recommandé d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Cépage : Riesling

Culture : Biologique