

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Brand Cuvée K - 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, issues de vignes cultivées comme autant de petits jardins suspendus, sur ces pentes impressionnantes, sont devenues légendaires : nous sommes, chaque année, très heureux de pouvoir en partager quelques bouteilles avec vous !

Véritable « monstre sacré » du Domaine, la cuvée K fait incontestablement partie de ces Rieslings iconiques, qui montrent avec une classe folle et une intensité incomparable combien ce cépage peut transmettre toutes les nuances et les qualités d'un terroir. En effet, sur le lieu-dit Kirchberg, terroir très sec et drainé, sur le haut de coteau du Brand exposé à l'Est, les vieilles vignes plantées en 1946 puisent dans le sol de granites pauvres (micas noirs) une minéralité exceptionnelle qui donne au vin sa profondeur verticale, sa dimension vibratoire et son incomparable sapidité.

Vendangés généralement une semaine après les autres vignes du Grand Cru Brand, les raisins issus de la petite parcelle du Kirchberg (à peine 28 ares) font l'objet d'un tri particulièrement méticuleux. En amont, la précision du travail à la vigne (en particulier le choix d'une taille courte et d'un ébourgeonnage très sélectif au printemps) permet à Jean Boxler de parfaitement maîtriser les rendements du Grand Cru. Ce que l'on cherche ici, c'est l'intensité des arômes, la pureté des saveurs, l'imprégnation minérale du fruit, mais certainement pas la quantité. Après un pressurage délicat et une vinification sur levures indigènes, le vin est ensuite élevé en foudres, sans bois neuf, pendant 11 mois.

Ce qui frappe d'entrée, même au nez, c'est la sensation d'osmose totale entre le fruit et le sol mais aussi l'impression d'une puissance tellurique parfaitement canalisée pour donner une bouche incroyablement pure et cristalline. Le bouquet entremêle avec grâce les notes d'herbes à tisane, de chèvrefeuille, de verveine citronnée, d'agrumes toniques autour du citron confit, du zeste de mandarine, du kumquat et d'une once de pamplemousse, de poire Nashi, de mirabelle, de mangue et de brugnion.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

L'empreinte minérale s'affirme au fil de l'aération, sur des notes fumées et plus épicées évoquant silex frotté, poudre de gingembre, poivre Timut, baie de genièvre et cardamome.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : complexe : herbes à tisane, chèvrefeuille, verveine citronnée, citron confit, zeste de mandarine, kumquat, pamplemousse, poire Nashi, mirabelle, mangue, brugnon, silex frotté, poudre de gingembre, poivre Timut, baie de genièvre et cardamome.

Bouche : concentration impressionnante, entame dense, structure tactile, encadrée par une empreinte tannique. Sensation de pureté évoquant une eau de roche légèrement citronnée, dévalant un torrent de montagne. Energie, concentration, intensité minérale et saline.

Accords mets-vins : Saumon gravlax. Dans quelques années : lotte pochée aux épices douces. Saint-Pierre "retour des Indes" à la façon d'O. Roellinger. Volaille à la crème. Blanquette de veau ou de poisson.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2046

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage recommandé (1h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Cépage : Riesling

Culture : Biologique