

Domaine Albert Boxler - Pinot Gris Grand Cru Sommerberg Cuvée W - 2023 - blanc



Fidèle à sa quête perpétuelle d'une rencontre parfaite entre un cépage et un terroir, Jean Boxler a analysé, année après année, chaque micro-parcelle de ses Grands Crus Sommerberg et Brand. Comme pour le Riesling, il a décidé, après une longue période d'observations, de tests et de méticuleux ajustements, de vinifier et d'élever séparément le produit de ses meilleures parcelles de Pinot Gris.

C'est ainsi qu'est née cette cuvée W issue d'une petite parcelle située sur le lieu-dit « Wiptal » où poussent des vignes replantées par Jean Boxler voici déjà plus de 20 ans. Nous nous situons sur la partie haute du coteau du Sommerberg, autour de 400 mètres d'altitude, où les pentes aux sols très caillouteux sont particulièrement raides et difficiles à travailler. Ce terroir un peu plus frais et tardif donne des pinots à la fois concentrés et incisifs, toujours empreints d'une minéralité pierreuse vibratoire qui s'équilibre à merveille avec la gourmandise d'un pinot gris mûr et bien né.

Après un long élevage de deux ans, suivi d'un passage en cave pendant quelques mois supplémentaires, le vin se dévoile aujourd'hui dans un registre à la fois gourmand, dense et incisif. Le bouquet s'ouvre sur une touche fumée de pierre frottée avant de laisser triompher un fruit mûr et gourmand où l'on retrouve la pomme au four, l'abricot et l'ananas rôti, une note de zeste confit de cédrat et de mandarine, une poire pochée aux épices, entre cardamome, poivre gris et baie de genièvre.

En bouche, le vin fonctionne d'abord comme une caresse sur la langue avec des saveurs de peau d'orange, de clémentine, de poire Williams et de mangue, complétés d'une touche de badiane et de quelques évocations d'herbes à tisane plus ou moins citronnées, entre verveine et tilleul. Le milieu de bouche se resserre, le jus gagne en dynamisme, porté par une trame à la fois pierreuse et citronnée qui électrise maintenant les papilles. Parfaitement sec, ce pinot gris de haute volée s'allonge sur une finale juteuse, intense, portée par la vivacité des agrumes à peine confits et de quelques épices vertes. L'équilibre est remarquable.

On brûle de l'associer à une peau de canard laqué à la Pékinoise, ou à une tarte salée mêlant chèvre, poire et noix. Plus osé, il pourra rafraîchir le feu de petits boudins antillais pimentés, juste pochés pour l'apéritif. On pense aussi à un curry Madras de volaille ou d'agneau. Autre option, une marmite de lotte et fruits de mer mijotée dans une sauce au safran.

Un grand vin de garde et de gastronomie.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Albert Boxler - Pinot Gris Grand Cru Sommerberg Cuvée W - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse, reflet rose

Nez : gourmand, dense et incisif : pierre frottée, pomme au four, abricot et ananas rôti, note de zeste confit de cédrat et de mandarine, poire pochée aux épices entre cardamome, poivre gris et baie de genièvre.

Bouche : peau d'orange, clémentine, poire Williams, mangue, badiane, verveine, tilleul. Trame à la fois pierreuse et citronnée électrisante. Finale juteuse, intense, portée par des agrumes à peine confits et de quelques épices vertes.

Accords mets-vins : peau de canard laqué à la Pékinoise, tarte salée mêlant chèvre, poire et noix. Petits boudins antillais pimentés, juste pochés à l'apéritif. Un curry Madras de volaille ou d'agneau. Une marmite de lotte et fruits de mer mijotée dans une sauce au safran.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui, jusqu'en 2048

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Cépage : Pinot Gris

Culture : Biologique