

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Sommerberg - 2017 - blanc



Le Grand Cru Sommerberg est certainement le terroir roi du Domaine Boxler : Jean y cultive aujourd'hui pas moins de 4 hectares où le riesling domine largement.

Le Sommerberg occupe des pentes vertigineuses, parfois à plus de 45°, orientées plein Sud, sur lesquelles les vieilles vignes du Domaine produisent avec de faibles rendements un riesling d'exception doté d'une minéralité éblouissante, puisée dans les sous-sols de cette arène granitique très pierreuse.

Situé entre 100 et 400 mètres d'altitude, le terroir de Sommerberg donne certainement parmi les rieslings les plus secs, tendus et minéraux de toute l'Alsace. Incontestablement, ce millésime 2017 fera date : on a beau chercher, on ne voit vraiment pas ce qu'on pourrait lui trouver qui ne nous permette pas de le placer au sommet de la hiérarchie ! Issu de deux parcelles situées à mi-coteau, il révèle déjà l'extraordinaire verticalité et la tension du Sommerberg, associée à un fruit à la maturité juste parfaite.

Bien sûr, c'est un « nouveau-né » qui est encore très loin d'avoir livré toute sa complexité (c'est incontestablement un grand vin de garde !), mais il affiche déjà la noblesse de son pedigree avec une classe folle : une élégante touche florale et mentholée, une minéralité intense, fumée et pierreuse, un fruit juteux et vivant, entre fruits blancs, ananas et zestes d'agrumes, une matière fine et soyeuse, au grain serré, une impressionnante longueur en bouche associant aux saveurs de peaux d'agrumes d'envoûtants accents fumés et terpéniques... Et bien sûr, cette tension toujours revigorante qui permettra au vin d'affronter les années sans jamais s'affaïsser.

Nous sommes en face d'un grand vin, un riesling d'une pureté et d'une intensité minérale que l'on rencontre rarement. Quel raffinement ! Quelle classe ! Voici évidemment un beau vin de gastronomie, parfait pour accompagner des poissons à chair ferme, grillés aux sarments de vigne, une viande blanche cuite au foin, ou, d'ici quelques années, une lotte légèrement relevée d'une sauce au safran.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Sommerberg - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Très minéral (granite, pierre-ponce, mine de crayon). Fleurs blanches, géranium, menthe fraîche. Très beau fruit : fruits blancs, ananas, zeste d'agrumes.

Bouche : Superbe matière, au grain serrée, très fine. Impressionnante longueur associant aux saveurs de peaux d'agrumes d'envoûtants accents fumés et terpéniques.

Accords mets-vins : Huîtres chaudes, moules farcies à l'espagnole, encornets grillés, bar en croûte de sel, langouste grillée au feu de bois, queue de lotte au safran.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2021 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Cépage : Riesling

Culture : Biologique