

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Sommerberg Cuvée D - 2017 - 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 ultra-confidentielles sont devenues légendaires : 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...

Le terroir de Dudenstein donne généralement un riesling plus dense que sur les autres parcelles du Domaine, dont le Eckberg. C'était le cas en 2015 et 2016. Sur ce superbe millésime 2017, cette cuvée D particulièrement brillante possède un supplément de délicatesse qui nous enchante. Les arômes francs du fruit, sur des notes de pomme, de prune, de citron et de kumquat, s'accompagnent d'une touche florale raffinée, évoquant rose blanche et autre églantine séchées. Les épices comme la noix de muscade et même un soupçon de cannelle complètent une aromatique élégante et merveilleusement bien définie.

Doté d'une chair délicate, ce Riesling semble porté en bouche par une minéralité pierreuse et intensément saline, donnant au vin cette intensité, cette vibration qui le fait littéralement danser sur vos papilles. Un grand Riesling construit aussi bien en rondeur qu'en longueur, doté d'un magistral équilibre. Grand !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

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



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Fruité franc : pomme, prune, citron et kumquat. Une touche florale particulièrement raffinée, évoquant rose blanche et églantine séchées. Muscade, une touche de cannelle.

Bouche : Superbe matière, très dense, charnue, à la fois large et longue. Energie et droiture. Enorme persistance sur le fruit, la salinité et les épices.

Accords mets-vins : Huîtres chaudes, crabe farci, tajine de poissons, queue de lotte au curry. Choucroute de la mer ou choucroute traditionnelle.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage vivement recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Cépage : Riesling

Culture : Biologique