

Domaine Albert Boxler - Pinot Gris - 2019 - blanc



Ce Pinot Gris est issu de différentes parcelles situées sur le bas du village de Niedermorschwihr. Ici, les pentes sont bien plus douces que sur la zone des Grands Crus : les vignes d'une quarantaine d'années s'immiscent dans un sol relativement profond, d'alluvions d'origine granitique. Jean Boxler nous explique que ces sols restent relativement frais, d'autant qu'ils sont exposés à l'Est. Des conditions qui ont permis au pinot gris de mûrir régulièrement, développant sa concentration tout en préservant de bonnes acidités.

Après un élevage d'un an en foudres anciens, le vin nous a bluffés par sa complexité aromatique, rare à ce niveau, et la souplesse soyeuse de son toucher de bouche. Au-dessus d'un noyau fruité évoquant le poire et la pomme bien mûres, de nombreuses épices semblent danser une farandole enjouée. On y croise de la cannelle, du cumin, du curcuma, du ras-el-hanout ou encore des graines de moutarde. Le sol s'exprime intensément, sur des notes de pierre à fusil. Plus le vin s'aère, plus il libère une agréable sensation de fraîcheur sur les fleurs blanches et jaunes et l'écorce humide.

L'entame de bouche fait encore monter le plaisir d'un cran : on aime ce toucher souple, soyeux, évoquant cette fois un coulis de poire Williams ou de mirabelle. Le milieu de bouche convoque quelques fruits exotiques, juteux et parfumés, entre mangue et ananas, qui se parent d'une dimension poivrée. Une touche d'agrumes vient électriser l'ensemble pour le plus grand plaisir de nos papilles.

Très long et subtilement empyreumatique (on pense à des fruits flambés), construit avec une précision d'horloger, ce Pinot Gris de plus en plus floral au fil de la dégustation devrait vous régaler pour accompagner des samossas aux légumes, un curry de lotte ou un poulet Tandoori... Un régal !

Domaine Albert Boxler - Pinot Gris - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets rosés

Nez : Complexe et épicé : poire et pomme bien mûres, cannelle, cumin, curcuma, ras-el-hanout et graines de moutarde. Pierre à fusil. Puis vient la fraîcheur des fleurs blanches et jaunes, de l'écorce humide.

Bouche : Toucher souple, soyeux, évoquant un coulis de poire Williams ou de mirabelle. Le milieu de bouche convoque des fruits exotiques, juteux et parfumés, entre mangue et ananas, et une touche poivrée. Finale excitante, portée par des saveurs d'agrumes

Accords mets-vins : Wurst au cumin, rougail saucisse créole, samossas aux légumes, curry de lotte ou poulet Tandoori.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Cépage : Pinot Gris

Culture : Biologique