

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Sommerberg Cuvée M - 2019 - blanc



Inlassablement, Jean Boxler poursuit et affine son approche parcellaire et sa connaissance intime, presque charnelle, du Grand Cru emblématique de Sommerberg. Il nous en livre encore une fois une démonstration brillante à travers cette toute nouvelle cuvée M comme « Mittelberg ».

Lorsqu'il a récupéré cette parcelle de vieilles vignes, plantée en 1957, il a rapidement compris qu'il tenait là un micro-terroir à l'identité forte. D'abord par sa position centrale, parfaitement située à mi-coteau du Grand Cru Sommerberg. Ici, il fait un peu plus chaud et les sols, quoique pierreux, sont un peu plus profonds. En outre, les pieds de riesling ont été plantés par les anciens à une densité élevée d'environ 8000 pieds à l'hectare, surtout lorsque l'on tient compte de la très forte pente à cet endroit. Alors bien sûr, travailler cette parcelle "du Milieu" n'est pas chose aisée... mais il en faut bien plus pour arrêter Jean Boxler dans sa quête de grands Rieslings identitaires.

La personnalité distinctive de ce « Mittelberg » sonne aujourd'hui comme une évidence. Plus généreux et jaillissant dans ses arômes que ses proches cousins D ou E, il offre un profil franchement « addictif »... On adore son nez particulièrement expressif, mêlant les agrumes et de très nombreuses épices. Les notes de citron s'accompagnent de poivre blanc, de gingembre, d'eucalyptus, de coriandre, de cerfeuil, de verveine, de sauge et de piment d'Espelette. La sensation de fraîcheur et d'énergie s'immisce jusque dans le fruit, évoquant la pomme Granny et le noyau de pêche.

La bouche est tout aussi séduisante, à la fois juteuse, ample et tonique. Les fruits mûrs, sur le coulis de poire et d'abricot, s'accompagnent d'une dimension poivrée, même légèrement pimentée, qui excite les papilles. La finale, longue et serrée, avec ses accents de poivre et de baie de genièvre, exprime à merveille la puissance du socle minéral. Quelle longueur ! Une fois la gorgée terminée, on n'a qu'une envie : y revenir !

Dans sa jeunesse, on l'imagine fort bien pour accompagner un turbot rôti. Plus tard, une choucroute de la Mer ou une palette de cochon à la sauge et aux navets nouveaux devraient vous régaler.

Pour un coup d'essai, c'est un coup de Maître : bravo !

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Sommerberg Cuvée M - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Expressif et jaillissant : citron, jus de poire, pomme Granny, noyau de pêche, poivre blanc, gingembre, eucalyptus, coriandre fraîche, cerfeuil, verveine, sauge et piment d'Espelette.

Bouche : Gourmande et juteuse, sur des saveurs de coulis de poire et d'abricot. Une dimension finement pimentée excite les papilles. Finale intense et resserrée, sur le poivre et la baie de genièvre.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, un turbot rôti. Plus tard, une choucroute de la Mer ou une palette de cochon à la sauge et aux navets nouveaux.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2040

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Cépage : Riesling

Culture : Biologique