

Domaine Albert Boxler - Riesling - 2015 - blanc



Ce Riesling 2015 n'a rien à envier à bien des Grands Crus alsaciens tant sa concentration, sa richesse aromatique et sa trame minérale se répondent à merveille. Sur ce millésime solaire, pas toujours évident à négocier chez les adeptes de grands blancs de terroir, secs et fins, Jean Boxler a su trouver le parfait point d'équilibre entre haute maturité et fraîcheur minérale tirée du terroir. Le fait d'intégrer dans cette cuvée les raisins des plus jeunes vignes du terroir de Sommerberg, particulièrement pauvre et d'altitude assez élevée, explique en partie que le vin ait conservé cette belle finesse minérale, au nez comme en bouche.

Au final, après une vinification naturelle et une année passée en foudre, ce Riesling 2015, très aromatique, n'en reste pas moins svelte et étiré en bouche. Il est à la fois limpide, pur et très sophistiqué. Les notes végétales et florales sont aériennes et complexes, évoquant camomille, marjolaine ou cerfeuil, le fruit est particulièrement savoureux, autour des fruits blancs, de la mandarine, du yuzu et des fruits exotiques (ananas, mangue).

On retrouve ce toucher de bouche soyeux et élégant que l'on aime tant dans les vins du Domaine Boxler. Et que dire de la minéralité : elle s'exprime pleinement dans une allonge impressionnante.

On trouve rarement des Rieslings aussi expressifs à un prix aussi raisonnable. Dégustez-le avec des sushis, une salade d'araignée de mer aux agrumes, un plateau de fruits de mer ou un tartare de poissons : vous serez, comme nous, totalement conquis !

Domaine Albert Boxler - Riesling - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Notes délicates de cerfeuil, marjolaine, camomille. Pomme Granny, mirabelle, mandarine, ananas. Notes fumées.

Bouche : Parfait équilibre fraîcheur-fruit-alcool. Droit et percutant, doté d'une minéralité vibrante et d'un superbe fruit en final, tendant vers les fruits exotiques (goyave, ananas)

Accords mets-vins : Sushis et sashimis de haute tenue, carpaccio de bar, ravioles de langoustines, crabe farci, huîtres chaudes. Choucroute, palette fumée.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Cépage : Riesling

Culture : Biologique