

Domaine Albert Boxler - Pinot Gris Réserve - 2019 - blanc



Si le Riesling domine au Domaine, Jean Boxler est aussi passé maître dans l'art de magnifier les autres grands cépages alsaciens, à commencer par le pinot gris. A condition bien sûr de trouver les terroirs les mieux adaptés, qui permettront d'éviter toute expression variétale au bénéfice d'une lecture précise et identitaire du sol et d'une partition alliant fraîcheur et tension, un style dont Jean est un des grands virtuoses dans l'Alsace contemporaine.

Pari largement réussi avec ce Pinot Gris Réserve qui provient d'un savant assemblage de vieilles vignes plantées sur le terroir granitique et très pierreux du Grand Cru Brand (mais aussi, en plus petite proportion du Sommerberg) et d'autres issues des terroirs de Heimbourg, à dominante calcaire et plus riches en argiles. La diversité des expositions, plutôt au Sud pour les vignes du Brand, plutôt à l'Ouest pour les autres, contribue également à donner au vin complexité et densité.

Pour cette cuvée Réserve de Pinot Gris, Jean privilégie un élevage long, entre 18 et 24 mois selon les millésimes, en vieux foudres.

Le premier nez convoque d'intenses notes de fruits jaunes. La quetsche et la pêche sirupeuse et juteuse surnagent parmi ces impressions estivales et fort gourmandes. Elles sont couplées à une touche lactée, rappelant une crème de lait citronnée. Le nectar délicat et complexe s'éternise et laisse s'échapper maintenant en fines volutes de délicates fragrances florales, autour des pétales de rose, des fleurs blanches et du mimosa. Une nuance de menthe fraîche souffle comme une légère brise venue du large. Ce magnifique Pinot Gris invite à la rêverie.

La bouche affiche une belle amplitude. Le milieu de bouche presque onctueux joue sur deux tableaux avec une agilité déconcertante : d'un côté la fraîcheur acidulée, de l'autre la douceur enveloppante. Quelques fruits glacés et des agrumes confits viennent encore enluminer cette structure déjà riche. La finale, longue, invite quelques épices, poivre en tête, à venir encanailler tant de fondantes délicatesses. L'équilibre est particulièrement juste.

Côté table, on pourra bien sûr miser sur un foie gras poêlé, accompagné de quelques abricots rôtis. On se délectera tout autant d'une échine de cochon rôtie aux baies de genièvre et aux figues séchées ou d'un porc mijoté aux cinq parfums. A moins que l'on opte pour un cari de volaille réunionnais. Dans un registre plus maritime, on pourra aisément l'associer

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

à des coques ou des couteaux gratinés. Vous l'aurez compris, le choix est vaste.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Albert Boxler - Pinot Gris Réserve - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : D'intenses notes de fruits jaunes entre quetsche, abricot et pêche sirupeuse. Crème de lait citronnée. De fines volutes florales autour des pétales de rose, des fleurs blanches et du mimosa. Une nuance de menthe et de réglisse.

Bouche : Ample, dense. Le milieu de bouche presque onctueux joue sur deux tableaux avec une agilité déconcertante : d'un côté la fraîcheur acidulée, de l'autre la douceur enveloppante. Sorbet aux fruits jaunes et agrumes confits. Finale poivrée

Accords mets-vins : Wurst au cumin, cari de volaille Réunionnais, samossas, poulet ou porc à la sichuanaise. Un foie gras poêlé, accompagné d'abricots rôtis. Une échine de cochon rôtie aux baies de genièvre et aux figues séchées ou d'un porc mijoté aux cinq parfums



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 10 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Cépage : Pinot Gris

Culture : Biologique