

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Sommerberg - 2021 - blanc



Le Grand Cru Sommerberg est certainement le terroir roi pour la famille Boxler : Jean y cultive aujourd'hui pas moins de 4 hectares où le riesling domine largement.

Le Sommerberg, que l'on peut traduire par « montagne estivale » occupe des pentes vertigineuses, parfois à plus de 45°, orientées plein Sud. Ici, les vieilles vignes du Domaine produisent avec de faibles rendements un riesling d'exception doté d'une minéralité éblouissante, puisée dans les sous-sols de cette arène granitique très pierreuse.

Situé entre 100 et 400 mètres d'altitude, ce terroir donne certainement parmi les rieslings les plus intenses, tendus et minéraux de toute l'Alsace. Sur ce magnifique millésime 2021, aux rendements faibles, le vin porte en lui ce supplément de chair et de corps d'un fruit bien mûr et concentré. Son volume considérable couplé à cette énergie verticale et à la minéralité empyreumatique typique du Sommerberg nous fait dire que nous tenons là un grand vin, pour peu qu'on l'attende quelques années en cave, le temps qu'il finisse de délier une matière à la densité remarquable.

On est assez rapidement envoûté par la profondeur et la pureté des premiers arômes de fruits autour du coing, de la pêche, du kiwi et du raisin muscat. On tombe ensuite dans une coupelle de quartiers de mandarine saupoudrés de cannelle. La gomme arabique, la guimauve adoucissent ces premières impressions acidulées. Viennent ensuite un coulis d'orange, des abricots secs et une touche de citron confit. Dans cet océan de fruits, on finit par déceler, rappelant les arpentés de cet imposante colline du Sommerberg, des notes plus minérales suggérant la pierre chaude et même l'ardoise ou le silex frotté.

Après une attaque de bouche plutôt vive et nerveuse, on retrouve un côté délicatement muscaté et des fruits purs et pulpeux. A cet instant, la bouche s'élargit magistralement pour laisser poindre toute la douceur et la gourmandise de fruits estivaux arrivés à pleine maturité. On pense à la pêche jaune ou à l'ananas. Quelques notes tourbillonnantes de verveine, de chèvre-feuille et de basilic viennent compléter la folle expérience gustative. Les amers délicats et salivants sont rejoints en finale par des amandes et des épices, entre baie de genièvre et poivre vert. C'est intense et parfaitement envoûtant. On ne redescend pas de sitôt de cette belle « montagne estivale » !

Des poissons à chair délicate comme un bar mariné à l'huile d'olive, un

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

pavé de turbot à la gremolata, mousseline de panais et chips de peau de panais, épouseront parfaitement ce nectar intense et profond.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Sommerberg - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron

Nez : Complexe, gourmand : coing, pêche, kiwi et raisin muscat, quartiers de mandarine et cannelle, gomme arabique, guimauve, coulis d'orange, abricots secs et citron confit, ardoise chaude, silex frotté, encens

Bouche : Attaque vive mais rapidement la belle maturité d'un fruit pulpeux s'impose (pêche jaune, ananas). Minéralité saline puis empyreumatique et poivrée. Fraîcheur de la verveine et du basilic. Longue finale épicée (genièvre, poivre vert)

Accords mets-vins : Huîtres chaudes, encornets grillés, un bar mariné à l'huile d'olive, un pavé de turbot à la gremolata, mousseline de panais et chips de peau de panais.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2036

Température de service : 10 à 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Cépage : Riesling

Culture : Biologique