

Domaine Albert Boxler - Chasselas - 2023 - blanc



Si le chasselas se fait rare sur les étals de marché, il devient quasiment introuvable dans les vins français ! Vinifié seul, il est même maintenant particulièrement difficile d'en obtenir de ce côté des Alpes : les amateurs devront le plus souvent se tourner vers nos amis suisses pour redécouvrir dans les fameux "fendants" toutes les qualités organoleptiques de ce cépage. En Alsace, on l'y rencontre aujourd'hui plus fréquemment en assemblage, dans certains Edelzwicker.

Heureusement pour nous, les Boxler poursuivent cette production particulièrement séduisante, tout comme quelques rares autres grands vignerons. Il faut dire qu'ils ont le privilège d'exploiter quelques pieds de vieilles vignes de plus d'une cinquantaine d'années, plantées sur un terroir qualitatif aux sols de granits.

Derrière une robe claire et scintillante, on est séduit, dès le premier nez, par une atmosphère résolument sensuelle et gourmande. Les parfums caressants d'huile d'amande douce, de pain au lait et de frangipane se mêlent à des notes de fleur d'oranger et d'agrumes plutôt doux, autour de la mandarine et de l'orange. Au fil de l'aération, le fruit s'affirme, il gagne en densité : on pense maintenant à une pâte de fruit à l'orange, une marmelade, une confiture de prune Reine-Claude et de coing. Quelques notes de bâton de réglisse, de feuille de menthe et de mousse couvrant l'écorce des arbres apportent un souffle frais dans ce concert de parfums mûrs et lascifs.

La bouche n'est pas en reste, ample, généreuse et facile d'accès : on se régale d'un jaillissement fruité aussi gourmand que généreux. Les saveurs de coulis de fruits blancs et de fruits à noyau ondoient sur le palais. La confiture d'abricot, la gelée de coing ou de pomme, la chair juteuse d'une mirabelle bien mûre, les saveurs d'une marmelade anglaise s'entremêlent pour mieux nous charmer. La signature épicée du millésime s'imbrique parfaitement avec le fruit : on pense au safran, au ras el-hanout, à un mélange quatre-épices, à la noix de muscade. Des notes énergiques de poivres jouent une partition dynamique, menées par le poivre Sichuan et ses accents mentholés rafraîchissants. On sent même poindre une touche pimentée sur la finale, évoquant une pâte de piment façon harissa.

La longueur et l'intensité de la finale sont remarquables à ce niveau. Habitée par cette vibration épicée, tellurique, qui porte le fruit de bout en bout, elle s'étire de longues secondes. Par son orientation sensuelle et épicée, ce Chasselas est clairement taillé pour la table. Les possibilités

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

sont variées : il vous réglera sur un saucisson brioché à la pistache, des « wurst » alsaciennes ou allemandes, une salade tiède de pommes de terre et saucisse fumée, mais aussi un Tonkatsu de porc, à la japonaise, ou encore une traditionnelle flammekueche.

Avec un flacon de ce niveau, on comprend mieux que le Chasselas fut traditionnellement nommé le "Gutedel". Tout comme pour son voisin suisse, plus connu sous le nom de fendant, bénissons les vignerons qui, comme Jean Boxler, nous démontrent année après année qu'il est littéralement "bon" et "noble".

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Albert Boxler - Chasselas - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, lumineuse

Nez : sensuel et gourmand : huile d'amande douce, pain au lait, frangipane, fleur d'oranger, mandarine, orange, pâte de fruit à l'orange, marmelade, confiture de prune Reine-Claude, coing, bâton de réglisse, feuille de menthe, mousse.

Bouche : ample, généreuse, coulis de fruits blancs et à noyau, safran, ras el-hanout, mélange quatre-épices, noix de muscade, poivre Sichuan. Longue finale intense à la vibration épicée, tellurique sur une touche pimentée de pâte de piment façon harissa.

Accords mets-vins : sur un saucisson brioché à la pistache, des « wurst » alsaciennes ou allemandes, une salade tiède de pommes de terre et saucisse fumée, mais aussi un Tonkatsu de porc, à la japonaise, ou encore une traditionnelle flammekueche.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Cépage : Chasselas

Culture : Biologique