

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Albert Boxler - Gewurztraminer - 2022 - blanc



On oublie parfois, chez ce « Maître » du riesling, qu'il y a bien d'autres belles découvertes œnophiles à faire. A commencer par ce Gewürztraminer qui s'est tranquillement installé, année après année, parmi les incontournables pour tous les amateurs d'une expression sensuelle, complexe et singulière du fameux cépage, très loin des stéréotypes variétaux. Un superbe vin au profil à peine moelleux, cette année, à l'aromatique sensuelle incroyablement expressive, qui nous fait voyager dans des contrées lointaines et envoûtantes, aux couleurs luxuriantes, voluptueuses.

Agissant en véritable révélateur de terroir, Jean Boxler a choisi de privilégier des parcelles aux sols granitiques, en particulier sur et autour du Grand Cru Brand, qui vont contribuer à donner au vin sa puissance épicée et cette trame minérale intense, relevée d'amers stimulants. Il complète l'assemblage avec une petite proportion de raisins issus de sols alluvionnaires et calcaires, un peu plus profonds, sur le bas du village de Niedermorschwihr, qui renforcent l'intensité aromatique du raisin. On retrouve le lieu-dit Pfoeller, mais aussi sur Boland ou Logelberg, non loin du Grand Cri Florimont, terre d'élection par excellence du Gewürztraminer. Ces vieilles vignes, âgées entre 50 et 75 ans, sont majoritairement exposées à l'Est, évitant ainsi les trop fortes chaleurs estivales.

Pour cette cuvée aux équilibres tendres à moelleux (autour de 30 grammes de sucres résiduels), Jean fait le choix d'un élevage en cuves afin de préserver au maximum la pureté aromatique du vin et de ne pas risquer de l'alourdir inutilement.

Le nez, incroyablement sensuel et expressif, nous transporte dans un univers d'épices chatoyantes et de fruits rôtis et confits : luxe, calme et volupté, nous y sommes ! De succulents parfums de mangue rôtie, de coulis d'ananas, de pêche jaune flambée, de confiture d'abricot, de marmelade au lychee et de citron confit ne sont pas sans nous rappeler le bouquet poétique de certains grands Sauternes ou Barsac. Autant de fruits relevés de baie de genièvre, de poivre vert ou de poivre noir de Madagascar. Mais ce qui frappe le plus ici, c'est bien l'incroyable élan de fraîcheur qui s'élève du verre et traverse ce paysage pourtant estival, voluptueux. On pense à la menthe et au camphre, à l'eucalyptus et au clou de girofle, on pense aussi à une dimension marine et iodée qui agit en parfait contrepoint de cet sensualité omniprésente. Une dimension florale, entre jasmin et églantine, hibiscus et miel mille fleurs, apportent

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

beaucoup de délicatesse à ce jus décidément fascinant de complexité aromatique.

La bouche ample révèle quelques sucres résiduels veloutés, parfaitement intégrés à un jus svelte et équilibré. Le fruit se montre à la fois suave et dynamique. On passe allégrement de la poire pochée aux épices douces, de l'abricot confit à la graine de moutarde, au piment d'Espelette ou au poivre blanc. Quel élan ! A la fois onctueux et frais, riche et gracile, on aime son acidité ciselée qui propulse une finale savoureuse aux accents camphrés sur le citron confit, la citronnelle et le pamplemousse rose aux amers délicats. La persistance est stupéfiante.

A table, cap sur une cuisine épicée, aux accents exotiques : samossas aux légumes, biryani de poulet, curry de lotte ou de noix de Saint-Jacques, tajine de jarret de veau au citron confit ou aux abricots secs : les possibilités sont nombreuses. Régalez-vous !

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Albert Boxler - Gewurztraminer - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : complexe : mangue rôtie, coulis d'ananas, pêche jaune flambée, confiture d'abricot, marmelade au lychee, citron confit, baie de genièvre, poivre vert et noir, menthe, camphre, eucalyptus, clou de girofle, dimension marine et florale.

Bouche : ample, sucres résiduels veloutés bien intégrés, poire pochée, épices douces, abricot confit, graine de moutarde, piment d'Espelette, poivre blanc. Acidité ciselée propulsant une finale savoureuse et persistante aux accents camphrés, aux amers délicats.

Accords mets-vins : à table, cap sur une cuisine épicée, aux accents exotiques : samossas aux légumes, biryani de poulet, curry de lotte ou de noix de Saint-Jacques, tajine de jarret de veau au citron confit ou aux abricots secs.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Cépage : Gewurztraminer

Culture : Biologique