

## Domaine Albert Boxler - Pinot Blanc - 2023 - blanc



Derrière une robe très claire mais lumineuse se livre avec éclat et justesse un vin bien loin des idées reçues sur ce cépage qui n'a pas eu la chance d'être qualifié de « noble » dans la classification Alsacienne. Année après année, avec son pinot blanc, Jean Boxler s'attache à faire mentir les clichés, à la vigne comme au chai, nous gratifiant d'un vin à l'aromatique raffinée et complexe, à l'équilibre impeccable entre générosité texturée du fruit et énergie séveuse, épicée, un vin qui sait faire parler le sol et offre une persistance proprement incroyable.

Il faut dire que les vignes affichent aujourd'hui une bonne quarantaine d'années : elles ont eu tout le temps de s'imprégner de l'identité des sols granitiques où se concentrent les parcelles plantées en pinot blanc, dont une partie sur le Grand Cru Brand. Excusez du peu...

Dès le premier nez, c'est une atmosphère printanière qui nous saisit, habitée de l'énergie primesautière d'une nature en pleine renaissance. On pense à un verger en fleurs, entre poiriers, pommiers et abricotiers, à de jeunes pousses de cerfeuil ou d'épinards, à la couleur vert tendre, chargées de chlorophylle. L'énergie acidulée du citron jaune, du citron vert et du pamplemousse est soulignée par une trame épicée tout aussi tonifiante : on pense à un poivre de Sichuan mentholé, à un piment d'Espelette, à un poivre blanc. Le fruit regorge de jus et de parfums ensoleillés : la poire, la pomme granny, le brugnon blanc nous régale. Associés à des parfums rafraîchissants de livèche, d'eau de concombre. On ne s'attendait pas à une telle complexité, un tel éclat : bravo !

En bouche, l'équilibre est remarquable, dès l'attaque, entre le volume texturé, généreux du fruit et une énergie séveuse, une tension aux accents réglissés et citronnés. Les saveurs de jus de poire et de pomme, la chair savoureuse de la pêche blanche bien mûre se mêlent à des notes de poire blanc, de bâton de réglisse qui soulignent le dynamisme d'une matière fuselée, en mouvement constant. Une touche un peu plus moelleuse, pâtissière, rappelle un macaron citron vert et framboise à la façon d'un Pierre Hermé : c'est un délice. Avant que de beaux amers évoquant les zestes d'orange viennent dynamiser et resserrer sa trame. La finale offre une persistance absolument bluffante : jamais on n'aurait imaginé cela d'un « simple » pinot blanc !

Bigorneaux, huitres ou terrine froide de colin donneront beaucoup de prestance à ce pinot blanc de belle tenue. Mais on pourra tout autant se régaler avec une mortadelle, une salade au cervelas, une terrine de lapin

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

Le meilleur des vins blancs et champagnes

ou une salade Russe. Après 3 ou 4 ans de cave, la tarte aux oignons est tout indiquée. Imparable.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Albert Boxler - Pinot Blanc - 2023 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe** : Jaune très pâle

**Nez** : tonique, complexe : poiriers, pommiers et abricotiers en fleurs, cerfeuil ou épinards, citron jaune et vert, pamplemousse, poivre de Sichuan, piment d'Espelette, poivre blanc, poire, pomme granny, brugnon blanc, livèche, eau de concombre.

**Bouche** : équilibre remarquable, entre volume texturé, généreux du fruit et énergie séveuse, tension aux accents réglissés et citronnés (poire, pomme, pêche blanche, poire blanc, bâton de réglisse). Matière fuselée, dynamique, beaux amers. Finale persistance.

**Accords mets-vins** : Bigorneaux, huitres ou terrine froide, avec une mortadelle, une salade au cervelas, une terrine de lapin ou une salade Russe. Après 3 ou 4 ans de cave, la tarte aux oignons est tout indiquée.



### Conseils de service

**À consommer** :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

**Température de service** : 11 à 12°

**Ouverture** : Aération d'1/2 heure en bouteille



### Caractéristiques techniques

**Appellation** : Alsace

**Cépage** : Pinot blanc

**Culture** : Biologique