

Domaine Albert Boxler - Pinot Gris - 2022 - blanc



Ce Pinot Gris, sec et incroyablement profond et expressif, est issu de différentes parcelles situées sur le bas du village de Niedermorschwihr. Ici, les pentes sont bien plus douces que sur la zone des Grands Crus : les vignes d'une quarantaine d'années s'immiscent dans un sol relativement profond, d'alluvions d'origine granitique. Jean Boxler nous explique que ces sols restent relativement frais, d'autant qu'ils sont exposés à l'Est. Des conditions qui ont permis au pinot gris de mûrir assez précocement pendant cet été 2022 très ensoleillé, développant sa concentration tout en préservant de bonnes acidités.

Après un élevage d'un an en foudres anciens, le vin impressionne d'emblée par la sensation de profondeur et d'intensité qu'il dégage. Dès le premier nez, puissant, concentré, on plonge dans un univers de fruits jaunes confits, autour de la pêche, de l'abricot, de l'ananas ou de la mangue. On pense aussi à une confiture de mirabelles longtemps mijotée au chaudron et à quelques marmelades d'orange relevées d'épices douces, entre cannelle, noix de muscade ou safran. Au fil de l'aération, la trame épicée s'intensifie : elle s'enrichit d'accents orientaux, autour d'un ras el-Hanout complexe et raffiné, d'un délicat safran, du clou de girofle et même d'une note plus exotique de poivre Sichuan. Une touche de viande fumée voisine avec des parfums de figue séchée. On est loin de l'Alsace, et pourtant, tout semble couler de source.

On aime en bouche le gras de texture, enveloppant, rappelant l'onctuosité d'un miel de fleurs tout juste récolté de la ruche. Les saveurs de mirabelle, de confiture d'abricot, de poire pochée, de zeste d'orange confit sont traversées d'un puissant courant épicé. Toute une déclinaison de poivres intenses s'accompagne de fins amers toniques évoquant bâton de réglisse et cardamome verte. La persistance et la profondeur de la finale sont franchement impressionnantes à ce niveau.

Résolument gastronomique, et plutôt terrien, ce Pinot Gris devrait idéalement se révéler, après 3 ou 4 ans de cave, pour accompagner une terrine de gibier à plumes à la baie de genièvre, une poule faisane rôtie aux marrons, une oie farcie aux épices et fruits secs ou encore un jarret de veau aux épices, lentement mijoté à la bière.

Domaine Albert Boxler - Pinot Gris - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet orangé

Nez : Complexe, épicé : pêche, abricot, ananas, mangue, confiture de mirabelles, marmelades d'orange relevées d'épices douces (cannelle, noix de muscade, safran, ras el-Hanout, safran, clou de girofle, poivre Sichuan), viande fumée, figue séchée.

Bouche : Enveloppant rappelant l'onctuosité d'un miel de fleurs, mirabelle, confiture d'abricot, poire pochée, zeste d'orange confit sont traversées, puissant courant épicé, fins amers toniques (bâton de réglisse et cardamome verte). Finale persistante, profonde.

Accords mets-vins : Idéalement après 3 ou 4 ans de cave, pour accompagner une terrine de gibier à plumes à la baie de genièvre, une poule faisane rôtie aux marrons, une oie farcie aux épices et fruits secs ou encore un jarret de veau aux épices, lentement mijoté à la bière.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Cépage : Pinot Gris

Culture : Biologique