

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Brand - 2023 - blanc



Le Grand Cru Brand surplombe le village de Turckheim, adossé au massif Vosgien, sur un coteau granitique escarpé, exposé au sud et au sud-est. Si Brand signifie « chaud, brûlant », c'est précisément à son terroir granitique qu'il le doit, capable d'emmagasiner l'énergie solaire comme nul autre. C'est souvent ici que l'on voit au printemps les premières fleurs apparaître sur les vignes de Riesling.

Riche en micas noirs, le substrat est bien vivant et non compacté (la qualité du travail des sols réalisé par Jean Boxler et son équipe prend tout son sens), et libère des argiles à haute surface d'échange, permettant aux racines des vieilles vignes de pénétrer profondément au cœur des éléments minéraux qui vont ensuite donner au vin sa signature.

Ajoutons que le substrat associant micas, feldspath et schistes a un effet réchauffant sur le système racinaire et contribue à la pleine maturation des grappes. Si bien que le terroir du Brand, assez sec, est réputé pour sa précocité, donnant de faibles rendements avec des raisins bien mûrs, concentrés et expressifs.

L'éclat du fruit et l'intensité minérale du nez impriment au vin une race et une personnalité unique. Les notes toniques de zeste de citron vert, de pamplemousse et de mandarine s'équilibrent avec les parfums plus doux et gourmands de mirabelle, de jus de poire, de pomme Granny et de pêche. Un bouquet de fleurs blanches évoquant les débuts de l'été, entre chèvrefeuille, tilleul et fleur de sureau apporte apportent de la délicatesse à l'ensemble. C'est profond, pur et cristallin. Au fil de l'aération, l'empreinte du sol gagne en densité, sur des notes de pierres mouillée twistées d'un peu de menthe poivrée et de gingembre. C'est exquis !

La bouche, ample et lumineuse, s'impose par l'évidence de ses équilibres. C'est à la fois puissant, très concentré, tout en restant aérien et d'une incroyable énergie. Les fruits mûrs et sensuels comme la poire Williams juteuse, la pêche fondante, la mirabelle et le kiwi jaune semblent vouloir jouer une enthousiasmante farandole avec le cédrat confit et les zestes d'agrumes. L'acidité citronnée parfaitement dosée cisèle le jus et donne de l'allonge à ce vin qui rafraîchit comme une eau de roche. L'énergie minérale porte l'ensemble, et propulse une interminable finale fumée et subtilement poivrée.

Essayez d'être patient et encavez le vin au minimum 5 ans. Si toutefois vous ne pouvez résister, et on vous comprend, carafes le une bonne

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

heure, et servez-le sur un ceviche de daurade ou de cabillaud. Après quelques années, il sublimera un turbot aux coquillages et caviar Oscière, un Saint-Pierre « Retour des Indes » à la façon dont le proposait Olivier Roellinger, un homard grillé au beurre citron, mais aussi un poulet au gingembre !

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Brand - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : lumineux, frais : citron vert, pamplemousse, mandarine, mirabelle, jus de poire, pomme Granny et de pêche, chèvrefeuille, tilleul et fleur de sureau, pierres mouillée, menthe poivrée et de gingembre.

Bouche : ample et lumineuse. C'est à la fois puissant, très concentré, tout en restant aérien et d'une incroyable énergie. poire Williams, pêche, mirabelle, kiwi jaune, cédrat confit, zestes d'agrumes. Interminable finale fumée et subtilement poivrée.

Accords mets-vins : jeune, ceviche de daurade ou de cabillaud. Plus tard, turbot aux coquillages et caviar Osciètre, un Saint-Pierre « Retour des Indes » à la façon Roellinger, un homard grillé au beurre citron, un poulet au gingembre.



Conseils de service

À consommer :

Idéalement entre 2025 et 2045 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage recommandé d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Cépage : Riesling

Culture : Biologique