

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



Au fil des années, Jean Boxler a poussé à l'extrême l'exploration des nuances et des spécificités de chaque micro-terroir des Grands Crus Sommerberg et Brand. C'est ainsi qu'il a créé ces cuvées parcellaires portant l'initiale de la parcelle cadastrale où elles se situent. Véritable quintessence de l'expression minérale du Riesling, ces cuvées ultra-confidentielles sont devenues légendaires : nous sommes, chaque année, très heureux de pouvoir en partager quelques bouteilles avec vous !

Véritable « monstre sacré » du Domaine, la cuvée K fait incontestablement partie de ces Rieslings iconiques, qui montrent avec une classe folle combien ce cépage peut transmettre toutes les nuances et les qualités d'un terroir. En effet, sur le lieu-dit Kirchberg, terroir très sec, de haut de coteau du Brand et exposé à l'Est, les vieilles vignes plantées en 1946 puisent dans le sol de granites pauvres (micas noirs) une minéralité exceptionnelle qui donne au vin sa profondeur verticale, sa dimension vibratoire et son incomparable sapidité.

Vendangés généralement une semaine après les autres vignes du Grand Cru Brand, les raisins issus de la petite parcelle du Kirchberg (à peine 28 ares) font l'objet d'un tri particulièrement méticuleux. En amont, la précision du travail à la vigne (en particulier le choix d'une taille courte et d'un ébourgeonnage très sélectif au printemps) permet à Jean Boxler de parfaitement maîtriser les rendements du Grand Cru. Ce que l'on cherche ici, c'est l'intensité des arômes et des saveurs et l'imprégnation minérale du fruit, et pas la quantité... Après un pressurage délicat et une vinification sur levures indigènes, le vin est ensuite élevé en foudres, sans bois neuf, pendant 11 mois.

Ce qui frappe d'entrée, c'est la sensation d'osmose totale entre le fruit et le sol mais aussi l'impression d'une puissance tellurique parfaitement canalisée pour donner une bouche incroyablement pure et cristalline. Le bouquet entremêle avec grâce les notes d'herbes à tisane, de mimosa, de verveine, d'agrumes toniques autour du citron confit, du zeste de mandarine, du kumquat et d'une once de pamplemousse, de poire Williams et Nashi, de mirabelle, de mangue et de pêche jaune. L'empreinte minérale s'affirme au fil de l'aération, sur des notes fumées et plus épicées évoquant silex frotté, poudre de gingembre, poivre gris, baie de genièvre et cardamome.

En bouche, la concentration du vin impressionne : la densité de l'entame révèle une structure que l'on qualifierait presque de tannique ! Mais très

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

vite, c'est bien la sensation de pureté, de transparence lumineuse et de fluidité qui reprend le dessus, évoquant une eau de roche dévalant un torrent de montagne. Energie, concentration, intensité minérale et saline, le vin excite tous vos sens, méthodiquement, les uns après les autres.

S'il impressionne déjà aujourd'hui, sous réserve bien sûr de le carafier une bonne heure avant de servir, nous vous recommandons vivement de l'oublier quelques années en cave : le mariage du fruit et du sol touchera alors au sublime.

Un monument du vignoble alsacien !

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : complexe et pur : herbes à tisane, mimosa, verveine, citron confit, zeste de mandarine, kumquat, pamplemousse, poire Williams et Nashi, mirabelle, mangue, pêche jaune, silex frotté, poudre de gingembre, poivre gris, baie de genièvre et cardamome.

Bouche : concentration impressionnante. entame dense à la structure presque tannique, puis sensation de pureté qui reprend le dessus (eau de roche dévalant un torrent de montagne). Energie, concentration, intensité minérale et saline, le vin excite tous vos sens.

Accords mets-vins : Saumon gravlax. Dans quelques années : lotte pochée aux épices douces. Saint-Pierre "retour des Indes" à la façon d'O. Roellinger. Volaille à la crème. Blanquette de veau ou de poisson.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2046

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage recommandé (1h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Cépage : Riesling

Culture : Biologique