

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Sommerberg Cuvée E - 2023 - blanc



Jean Boxler confiait récemment que son parcellaire Eckberg, issu du Sommerberg, n'est rien d'autre que sa « cuvée fétiche ». Il n'est pas le seul : le fameux Guide Bettane & Desseauve n'a pas hésité à lui attribuer, l'année dernière, la note parfaite de 100/100 ! Jean isole ici les raisins d'une vigne d'une bonne quarantaine d'années, située sur la partie haute du coteau du Sommerberg, au Nord du village de Niedermorschwihr. Ce lieu-dit, littéralement situé au coin (« Eck ») de la montagne (« Berg »), s'élève à près de 400 m.

Il bénéficie d'une orientation plein Sud, avec une très forte pente, flirtant souvent avec 45° de déclivité. Soleil donc, mais sans chaleur excessive, et fraîcheur relative des nuits : le combo parfait pour garantir des maturités régulières et parfaitement abouties. Le sol se compose d'un substrat granitique en état de désagrégation avancée, idéal pour la vigne qui parvient à s'immiscer en profondeur pour trouver l'humidité nécessaire mais aussi l'énergie de la roche-mère.

Incroyablement frais, aérien et gracieux sur ce millésime au profil pourtant solaire, ce Riesling de très haute volée n'en oublie pas cette incroyable profondeur et cette verticalité épicée qui forment la signature de ce terroir.

Le nez est charmeur, se dévoilant tranquillement après quelques minutes d'aération. Des épices presque piquantes font leur apparition : raifort, wasabi et poivre blanc accompagnent des notes de silex frotté et de pierre mouillée, nous plongeant dans l'univers granitique et minéral du vin. Passé cette étape, nous nous retrouvons face à un étal débordant d'agrumes : citron jaune, pamplemousse, mais aussi mandarine et bergamote, offrant des parfums toniques et d'un grand raffinement. On le découvre après plusieurs minutes, mais l'ensemble de ces arômes, repose sur une toile de fond gourmande, alliant miel d'acacia, huile d'amande douce et la pulpe savoureuse de fruits blancs mûrs et juteux.

La bouche est limpide, nette. Elle disperse d'abord de succulentes saveurs de fruits mûrs et enveloppants, comme la poire Williams, le coing et le citron de Menton. Ces arômes ne sont que les prémices d'un spectacle magistral. Ils laissent place à une densité dont on ne saurait contenir la progression en bouche. Une vague d'arômes floraux convoquant acacia, fleur de sureau et muguet semble tisser un univers de taffetas. Les épices, comme le poivre Timut et ses accents citronnés, le raifort et une touche de graine de moutarde, complètent ce tableau complexe et harmonieux,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

finissant de conférer à ce vin sa profondeur abyssale. Il s'étire longuement, tout en verticalité minérale et nous maintient en haleine grâce à des amers salivants. L'empreinte granitique se perçoit dans une texture subtilement granuleuse qui persiste très longtemps en bouche. Une enthousiasmante pièce de théâtre dont on ne souhaite pas voir tomber le rideau !

Les plats que vous choisirez devront avoir de la puissance pour révéler la profondeur et la matière de ce prodigieux Grand Cru Eckberg. Un accord nippon iodé nous amènerait vers un turbot cuit à la vapeur accompagné d'une sauce beurre blanc infusé au dashi et quelques zestes de yuzu.

On peut également imaginer un Ikameshi (encornet facri au riz gluant) accompagné d'une sauce lait de coco, curry et safran. Autre option, des langoustines juste snackées parsemées de quelques feuilles d'estragon.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Sommerberg Cuvée E - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : charmeur et tonique : raifort, wasabi, poivre blanc, silex frotté, pierre mouillée, citron jaune, pamplemousse, mandarine et bergamote, miel d'acacia, huile d'amande douce et la pulpe de fruits blancs mûrs et juteux.

Bouche : limpide, nette, poire Williams, citron de Menton. Acacia, fleur de sureau et muguet. Poivre Timut, raifort, graine de moutarde. Longue finale tout en verticalité minérale et amers salivants, avec une texture subtilement granuleuse et persistante.

Accords mets-vins : turbot cuit à la vapeur avec une sauce beurre blanc infusé au dashi et quelques zestes de yuzu, Ikameshi (encornet facri au riz gluant) avec une sauce lait de coco, curry et safran, des langoustines juste snackées parsemées de quelques feuilles d'estragon



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2046

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Cépage : Riesling

Culture : Biologique