Domaine Albert Boxler - Riesling - 2017



Disons-le tout net : Jean Boxler signe en 2017, avec ses Rieslings, un très grand millésime, un de ces millésimes où le terroir semble jaillir du verre et les impeccables équilibres du vin annoncent un très grand potentiel de garde. Ce Riesling 2017 ouvre le bal de la plus belle des façons. Par l'éclat et la pureté de son fruit, par l'harmonie qui règne ici entre densité et tension, par sa trame minérale d'une admirable précision, ce Riesling rivalise avec bien des grands crus !

Jean Boxler assemble le raisin des plus jeunes vignes du grand cru Sommerberg, plantée sur la partie haute du coteau avec son sol granitique très pauvre, avec celui d'une parcelle non loin du lieu-dit Pfoeller, bénéficiant quant à elle d'un sol calcaire, fort rare au Domaine. En jouant sur l'apport de chaque terroir et en veillant à cueillir un fruit à parfaite maturité, Jean Boxler parvient à livrer un modèle de vin juste et plein de promesses.

Après une vinification sur levures indigènes et une année passée en foudre, ce Riesling 2017 offre un profil d'une grande pureté d'arômes, où les fleurs, les fruits et le minéral s'imbriquent à merveille, mais toujours dynamique et étiré en bouche. Tilleul, verveine, cerfeuil, bergamote, citron jaune, combava, poire, ananas, gingembre, roche pilée… tout s'enchaîne ici dans la plus belle harmonie.

Le toucher de bouche est soyeux et élastique : la matière semble presque veloutée en attaque, portée par la chair d'un fruit parfaitement mûr. Mais la tension et l'énergie du sol apportent de l'activité et une sensation de grande finesse. Jusqu'à cette finale d'un éclat splendide, tout en verticalité et en vibration pierreuse et saline.

A la fois gourmand, aérien mais aussi profondément ancré dans le sol, ce Riesling 2017 devrait rayonner avec des sushis ou des sashimis, une salade d'araignée de mer aux agrumes, un plateau de fruits de mer ou un tartare de dorade !

© 2019 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Albert Boxler - Riesling - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Pur, riche et harmonieux : tilleul, verveine, cerfeuil, bergamote, citron jaune, combava, poire, ananas, gingembre, roche pilée...

Bouche : Parfait équilibre fraîcheur-fruit-alcool. Chair délicate du fruit, droit et percutant, doté d'une minéralité vibrante, saline et d'un superbe fruit en finale.

Accords mets-vins : Sushis et sashimis de haute tenue, carpaccio de bar, tartare de dorade, salade d'araignée aux agrumes, crabe farci, huîtres chaudes. Choucroute, palette fumée.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1h en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique