

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Sommerberg Cuvée E - 2017



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 !

Jean a ainsi décidé d'isoler la production d'une parcelle plantée en riesling sur le lieu-dit Eckberg : les vignes d'une quarantaine d'années occupent ici la partie haute du grand cru Sommerberg, à environ 400 mètres d'altitude. Les températures plus fraîches et le sol très pauvre et caillouteux donnent à cette cuvée sa signature : celle d'un Riesling extrêmement élancé, raffiné, porté par une tension et une minéralité intenses.

Dès le premier nez, le vin vous imprègne de sa sophistication et de son élégance altière, avec ses arômes de fleurs séchées, de verveine, de thé vert, de bergamote et de peau d'agrumes (citron vert et pamplemousse). Le sol s'exprime sur des notes fumées de silex frotté laissant peu à peu la place à une dimension épicée sur le poivre blanc et la poudre de gingembre.

La bouche est en parfaite cohérence avec le nez : on retrouve cette énergie incisive transmise par le sol, cette extraordinaire sensation de limpidité cristalline. Pourtant, matière et concentration sont bien là, mais elles s'intègrent parfaitement à une trame minérale exceptionnelle, qui « verticalise » le vin, qui le fait littéralement entrer en résonance avec tous vos sens. La finesse des amers de peaux d'agrumes et la salinité en fin de bouche sont absolument remarquables ! Un très grand Riesling sec et soyeux qui sera au rendez-vous sur les 20 prochaines années !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Sommerberg Cuvée E - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Fleurs séchées, infusion (verveine, thé vert), bergamote, peau d'agrumes (citron vert et pamplemousse), fruits blancs. Note poivrée, gingembre en poudre. Silex frotté.

Bouche : Energie et limpidité cristalline. Une sensation soyeuse puis vibratoire sur le palais. très verticale. La finesse des amers et la salinité en fin de bouche sont exemplaires.

Accords mets-vins : Turbot ou bar en croûte de sel. Saint-Jacques rôties et crème de persil. Choucroute de la mer. Queue de lotte au lard fumé. Tourte de volaille au riesling.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage vivement recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique