Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Brand Cuvée K - 2017

Au fil des années, Jean Boxler a poussé très loin 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 cultes. Nous sommes, chaque année, très heureux de pouvoir en partager quelques bouteilles avec vous !

La cuvée K, qui n'est pas produite sur les millésimes trop chauds, fait incontestablement partie de ces Rieslings de légende, 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 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. Après un pressurage très 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. Le bouquet entremêle avec grâce notes de camomille séchée, de mimosa, de verveine, d'agrumes (citron, kumquat, pamplemousse), de fruits blancs, de prune et de pierre frottée. Le jus est à la fois ample, concentré et intensément tonifiant. En milieu de bouche, le vin se montre cristallin comme une eau de roche et pourtant toujours profond. Il dialogue sans cesse avec tous vos sens, et développe sans jamais faiblir une trame épicée et saline littéralement vibrante.

S'il impressionne dès aujourd'hui, sous réserve bien sûr de le carafer 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 la perfection.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

© 2019 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Brand Cuvée K - 2017

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Complexité et pureté : camomille séchée, mimosa, verveine, agrumes (citron, kumquat, pamplemousse), fruits blancs, prune, pierre frottée

Bouche : Extrêmement élégante et fraîche, mais avec une grande densité. Sensation de pureté et de profondeur, sur une trame légèrement salée, épicée. Toujours en mouvement, énorme persistance.

Accords mets-vins : Saumon gravlax. Dans quelques années : lotte pochée aux épices douces. Volaille à la crème. Blanquette de veau ou de poisson.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2035 au moins

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