

Domaine Albert Boxler - Pinot Blanc - 2019



Parfaite illustration de la pureté d'arômes et du raffinement des vins produits par le domaine, ce Pinot blanc est bien loin des clichés d'un vin de fruit « un peu simple » qui collent souvent à ce cépage. Dès le premier nez, le vin séduit par sa grâce et sa fraîcheur printanière, tout en développant un beau volume de bouche, tout en douceur fruitée.

Cette cuvée est issue de vignes affichant un âge respectable d'une bonne quarantaine d'années : elles occupent des positions de bas de coteau, sur des sols granitiques un peu plus épais qui donnent au vin ce supplément de chair et de structure. L'ensoleillement exceptionnel de l'été, couplé aux quelques pluies salvatrices du mois d'août, ont permis de récolter ici de superbes pinots blancs, à la fois concentrés mais ayant préservé de belles acidités. Il ne restait plus à Jean Boxler qu'à laisser parler son sens particulièrement aiguisé des élevages en foudres pour magnifier cette superbe matière première !

Dès le premier nez, on vogue sur un océan de fraîcheur printanière : on pense au gazon mouillé par la rosée matinale, on pense aux primevères, au cerfeuil en fleur, à la verveine, à la menthe sauvage ou à l'eucalyptus. A ce stade, le fruit s'annonce discrètement, avec une grande délicatesse, sur une note de poire subtilement poivrée.

C'est en bouche que la maturité et la concentration fruitée s'affirment : dès l'entame, le vin affiche une rondeur gourmande, sensuelle, évoquant cette fois le coulis de poire, la pomme au four, la confiture de mirabelle et de prune Reine-Claude. Une touche de citron apporte juste ce qu'il faut d'excitation sur les papilles, renforcée par une dimension saline venue des sols granitiques. La sapidité et l'intensité vibratoire de la finale sont franchement épatantes à ce niveau. Tout comme sa persistance !

Un vin franc, pur et parfaitement équilibré, parfait à boire aujourd'hui comme dans 3 ans pour accompagner un boudin blanc, un vol au vent à la volaille ou des quenelles, de poissons ou de viandes blanches. Gourmand, vous avez dit gourmand ?...

Domaine Albert Boxler - Pinot Blanc - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Élégant, frais et printanier : gazon mouillé par la rosée matinale, primevères, cerfeuil en fleur, verveine, menthe sauvage et eucalyptus. Poire finement poivrée.

Bouche : Une rondeur gourmande, sensuelle, évoquant cette fois le coulis de poire, la pomme au four, la confiture de mirabelle et de prunes reine-Claude. Une touche de citron excitante, finale vibrante et saline.

Accords mets-vins : Un boudin blanc, un vol au vent à la volaille ou des quenelles, de poissons ou de viandes blanches



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'1/2 heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot blanc

Culture : Biologique