

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Sommerberg Cuvée E - 2019



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 parcelaires 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 la partie haute du grand cru Sommerberg, à environ 400 mètres d'altitude. Les températures plus fraîches et le sol pauvre et caillouteux donnent à cette cuvée sa signature : celle d'un Riesling extrêmement raffiné et énergique, porté par une tension et une minéralité intenses. Sur ce millésime 2019, plutôt solaire et surtout très concentré, le vin se dote d'une expression fruitée sensuelle et charnue qui se combine à merveille à sa trame minérale serrée.

Dès le premier nez, ce Sommerberg E se montre ainsi particulièrement charmeur et expressif. Des notes tendres de coulis de fruits blancs, de pâte de fruit, de pêche, de pâte d'amande et de cire fraîche planent au-dessus du verre, accompagnées d'une dimension florale tout aussi sensuelle, entre roses anciennes, genêt et violette. Le sol apporte ensuite une touche plus épicée et tonique : on pense maintenant au poivre vert, à la cardamome, mais aussi à la bergamote. Au fil de l'aération, le bouquet gagne en fraîcheur : à la pâte de fruit du début succède maintenant des notes de fruits à noyau juste cueillis, entre pêche de vigne et prune, ainsi qu'une nuance citronnée évoquant la verveine.

En bouche, la sensation de pureté et l'énergie fruitée nous transportent. Pêche jaune, orange sanguine, prune jaune, mangue, rhubarbe : c'est une véritable explosion de fruits frais, particulièrement sapide et jouissive ! A la fois dense et serré, porté par une minéralité vibratoire et épicée, le vin avance sans cesse vers une finale d'une folle intensité. La persistance est extraordinaire.

Ce Sommerberg E appelle de toutes ses forces un tartare de bar de ligne ou une salade de homard. Dans quelques années, on pourra aller sur une barbue à l'oseille... Grand !

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Sommerberg Cuvée E - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Charmeur et sensuel : coulis de fruits blancs, pâte de fruit, pêche, pâte d'amande et cire fraîche. Roses anciennes, genêt, violette. Poivre vert, cardamome, bergamote, verveine. Fruits à noyau frais, une touche citronnée.

Bouche : La sensation de pureté et l'énergie fruitée nous transportent. Pêche jaune, orange sanguine, prunes jaunes, mangue, rhubarbe : belle sapidité fruitée.

Minéralité vibratoire, poivrée, sur une finale dense et serrée. Superbe définition.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, un tartare de bar de ligne ou une salade de homard. Dans quelques années, une barbe à l'oseille, des Saint-Jacques rôties et émulsion de persil.



Conseils de service

À consommer :

Idéalement entre 2023 et 2040

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique