Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Sommerberg Cuvée D - 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 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 !

La cuvée D est issue du lieu-dit Dudenstein, qui présente la particularité d'offrir un sol où le calcaire se mêle au granit. Les vieilles vignes, plantées entre 1946 et 1953 sur une parcelle de 80 ares environ, ont eu tout le temps de s'imprégner de cette structure minérale complexe.

Inutile de dire qu'ici, sur ces pentes vertigineuses, le travail de la vigne relève du sacerdoce, interdisant de fait la mécanisation. Les Boxler, adeptes depuis longtemps d'une culture biologique, respectueuse de son terroir (bien qu'ils ne revendiquent aucune certification), ne ménagent pas leurs efforts pour obtenir un raisin mûr et concentré, présentant le meilleur équilibre possible entre sucre et acidité. A titre d'exemple, le nécessaire désherbage (sur ce sol très pauvre, on ne cherche surtout pas de concurrence végétale), manuel, représente à lui seul des milliers d'heures de travail…

Le terroir de Dudenstein donne généralement un riesling plus dense que dans les autres parcelles du Domaine, dont le Eckberg. Le moins que l'on puisse dire, c'est que ce millésime 2019 colle parfaitement à l'identité du terroir : le soleil généreux de l'été a permis au fruit de développer une concentration aromatique exceptionnelle que l'on retrouve aujourd'hui dans cette intense et expressive cuvée « D ».

Les arômes francs de pomme, de prune jaune et de pêche s'accompagnent d'une touche exotique évoquant l'ananas et la goyave. Mais on est bien sur le Sommerberg : très vite, l'énergie des agrumes et la fraîcheur minérale reviennent au premier plan, avec leur lot de notes de zestes de citron vert, de bergamote, de verveine séchée, de feuille de citronnelle, de fleurs blanches, de pierre frottée et de poivre Timut.

S'il affiche concentration et densité de texture, il n'en est pas moins vertical et surtout, incroyablement actif. En bouche, il fuse, il trace sa route, imperturbable, charriant avec lui ces amers salivants d'une incroyable finesse, et cette minéralité fumée et saline qui fait chanter la pierre sur les papilles. Voici un grand Riesling construit avant tout en

longueur et en vibration minérale, doté d’un équilibre magistral. Culte !

Vendu uniquement dans l'Offre "Collection Les Grands Crus en 6 bouteilles"

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

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

Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Intense : pomme, prune jaune, pêche, une touche exotique évoquant l'ananas et la goyave, zestes de citron vert, bergamote, verveine séchée, feuille de citronnelle, fleurs blanches, pierre frottée et poivre Timut.

Bouche : Concentrée et texturée, et surtout vertical et incroyablement actif. Le vin fuse, imperturbable, charriant avec lui ces amers salivants d'une incroyable finesse, et cette minéralité fumée et saline qui fait chanter la pierre sur les papilles.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, une sole grillée ou un poulet grillé à la citronnelle. Plus tard, un crabe farci, un tajine de poissons, queue de lotte au lard fumé et coco de paimpol. Choucroute de la mer ou choucroute traditionnelle.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2040

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage vivement recommandé.

Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique