

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Sommerberg Cuvée D - 2020



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 iconiques : 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...

Exposé au Sud-Est et très précoce, le terroir de Dudenstein donne généralement un vin plus large et puissant que dans les autres parcelles du Domaine, dont le Eckberg. Ce 2020 à la fois intense, vertical mais épaulé, colle à l'identité de ce lieu-dit mêlant calcaires et granites : le soleil généreux de l'été a permis au fruit de développer une concentration aromatique exceptionnelle. Le vin, à la densité remarquable, est incroyablement actif en bouche.

Au nez, les arômes francs de pommes Boskoop et Granny, de mirabelle et de pêche blanche s'accompagnent de touches d'ananas, de kaki et de melon jaune. 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 et de pamplemousse, de verveine et de citronnelle, de fleurs blanches et de fleur de sureau. Une touche terpénique précède cette expression fumée et poivrée du sol, typique du « Dudenstein ».

S'il affiche concentration et densité de texture, il n'en est pas moins vertical et dynamique. En bouche, il fuse, il trace sa route, imperturbable,

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

charriant avec lui ces amers salivants d'une belle finesse, évoquant l'écorce de pamplemousse, et cette minéralité fumée et saline qui fait chanter la pierre sur les papilles. Voici un grand Riesling construit autant en puissance fruitée qu'en longueur vibratoire. Magnifique.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Sommerberg Cuvée D - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Intense, expressif et tonique :
pommes Boskoop et Granny, mirabelle et
pêche blanche, ananas, kaki et melon
jaune. Zestes de citron et de
pamplemousse, verveine et citronnelle,
fleurs blanches et fleur de sureau. poivre.
Une touche terpénique

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

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 2025 et 2040 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage
vivement recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique