

## Domaine Albert Boxler - Pinot Blanc - 2021



Derrière une robe pâle et brillante se livre avec sérénité et justesse un vin bien loin des idées reçues sur ce cépage qui n'a pas eu la chance d'être qualifié de « noble » dans la classification Alsacienne.

Année après année, avec son pinot blanc, Jean Boxler s'attache à faire mentir les clichés, à la vigne comme au chai, nous gratifiant d'un vin à l'aromatique raffinée, à l'équilibre impeccable, un vin qui sait faire parler le sol avec cette salinité stimulante en fin de bouche.

Il faut dire que les vignes affichent aujourd'hui une bonne quarantaine d'années : elles ont eu tout le temps de s'imprégner de l'identité des sols granitiques où se concentrent les parcelles plantées en pinot blanc, dont une partie sur le Grand Cru Brand. Excusez du peu...

Le nez finement poivré et mentholé excite immédiatement nos sens. On identifie ensuite une note plus balsamique de gomme de pin et de bergamote ainsi que des nuances toniques de bâton de réglisse. Quelques expressions lactées intègrent ce premier rideau d'arômes, rappelant le beurre frais. Une sensation de fraîcheur délicatement végétale vous accompagne tout du long : elle encadre un fruit mûr et croquant autour de la pomme, de la pêche de vigne, de la prune verte et du fruit de la passion. Après agitation, la dimension minérale s'affirme, avec ses notes de pierre à fusil ou de silex.

La bouche est pleine, à la fois enveloppante, avec ce jus suave et crémeux, mais parcourue d'une trame acidulée vivifiante évoquant agrumes confits, kiwi et fruit de la passion. On pense aux berlingots d'antan, au sucre d'orge, et toujours cette note de sève de pin rappelant les sucres des Vosges. La structure étagée, assez bluffante à ce niveau, s'élève encore autour de la poire et de la mirabelle, plus vraies que nature, et de notes florales évoquant l'eau de rose. On perçoit, grésillantes en milieu de bouche, quelques nuances de zestes d'orange et de citron. Nos papilles sont émoussées : on en redemande ! La finale convoque de beaux amers salins.

On pourra se régaler de ce Pinot blanc pour accompagner bigorneaux, huîtres ou oursins. Mais il devrait également vous réjouir sur une tarte aux oignons et même une blanquette de veau ou de volaille. Abordable et succulent.

## Domaine Albert Boxler - Pinot Blanc - 2021



### Dégustation et accords

Robe : Jaune très pâle

Nez : Tonique, printanier : menthe poivrée, eucalyptus, gomme de pin, bergamote et bâton de réglisse, beurre frais, pomme, pêche de vigne, prune verte et fruit de la passion, pierre à fusil, silex.

Bouche : Enveloppante, avec ce jus suave et crémeux, mais parcourue d'une trame acidulée vivifiante évoquant agrumes confits, kiwi et fruit de la passion. Des accents vosgiens de bonbon à la sève de pin. Zestes d'agrumes et accent salin sur la finale

Accords mets-vins : En apéritif avec quelques oursins, bulots, dés de feta ou un tzatziki accompagnés d'un pain pita.

D'ici trois ans, ce pinot blanc accompagnera délicieusement une tarte aux oignons et même une blanquette de veau ou de volaille



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'1/2 heure en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot blanc

Culture : Biologique