

## Domaine Albert Boxler - Chasselas - 2020



Si le chasselas se fait rare sur les étals de marché, il devient quasiment introuvable dans les vins français ! Vinifié seul, il est même maintenant particulièrement difficile d'en obtenir de ce côté des Alpes : les amateurs devront le plus souvent se tourner vers nos amis suisses pour redécouvrir dans les fameux "fendants" toutes les qualités organoleptiques de ce cépage. En Alsace, on l'y rencontre aujourd'hui plus fréquemment en assemblage, dans certains Edelzwicker des Weinstub.

Heureusement pour nous, les Boxler poursuivent cette production particulièrement séduisante, tout comme quelques rares autres grands vigneron. Il faut dire qu'ils ont le privilège d'exploiter quelques pieds de vieilles vignes de plus d'une cinquantaine d'années, plantées sur un terroir qualitatif aux sols de granite.

Derrière une robe pâle et scintillante aux reflets clairs, on découvre un nez séduisant d'amande fraîche, de pomme hachée, de foin et de fleur de lys. Mais c'est surtout la bouche qui étonne. D'une remarquable intensité, elle libère une superbe sensation de fraîcheur mentholée. Dotée de fins amers évoquant le zeste de pamplemousse, elle est ample et occupe immédiatement tout l'espace qu'on lui offre.

Derrière une évocation presque régressive de bonbons à la menthe - de ceux que certains organisateurs prévoyants distribuent encore dans les grandes salles de concert ou d'opéra pour éviter les quintes de toux intempestives - apparaît la seconde surprise : le léger mordant d'une pointe empyreumatique, provenant sans aucun doute du sol lui-même. La menthe est désormais poivrée, voire légèrement pimentée ! Quand le granite s'exprime avec une telle intensité, les baies de Cayenne ne sont pas loin. C'est une sensation à la fois fine et excitante, qui se manifeste sur toute la langue et vient équilibrer élégamment le vin. Le fruit n'est pas en reste, se déployant désormais sur des saveurs de poire Conférence, de melon d'eau, de pêche, de kiwi jaune et d'orange amère.

Une truite, fraîchement pêchée et cuite au bleu, dans son plus simple appareil, ferait merveille. Une terrine fraîche de poisson avec quelques œufs de lump, ou une barbue sauce cocktail - n'ayez pas peur d'y mettre une ou deux gouttes de tabasco - se révéleront d'une excellente compagnie pour cet indispensable chasselas.

Le vin pourra se garder 4 à 6 ans sans aucun doute. Avec un flacon de ce niveau, on comprend mieux que le Chasselas fut traditionnellement nommé le "Gutedel". Tout comme pour son voisin suisse, plus connu sous le nom de fendant, bénissons les vigneron qui, comme Jean Boxler, nous démontrent année après année qu'il est littéralement "bon" et "noble".

# LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Albert Boxler - Chasselas - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Or pâle, lumineuse

Nez : Frais et gourmand : amande fraîche, pierre mouillée, herbes de montagne, eucalyptus, chèvrefeuille et pétale de rose, miel frais, pomme hachée, pêche, melon et kiwi jaune. Des notes de citron et de pamplemousse.

Bouche : Une matière ample et souple, gorgée de fruits blancs bien mûrs et miellés, de melon, mais gainée par l'acidité juteuse des agrumes et une empreinte minérale saline, aux accents iodés. Une touche épicée sur la menthe poivrée.

Accords mets-vins : Une truite, fraîchement pêchée et cuite au bleu ou aux amandes. Une terrine de poisson avec quelques œufs de lump, ou une barbue sauce cocktail - n'ayez pas peur d'y mettre une ou deux gouttes de tabasco.



### Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec.

Cépage : Chasselas

Culture : Biologique