Domaine Albert Boxler - Riesling - 2021

Difficile de percer le secret qui permet à Jean Boxler de nous gratifier, année après année, d'un Riesling d'un tel niveau, dépassant de plusieurs têtes sa simple qualification « régionale » ! En cherchant bien, nous trouvons tout de même quelques ingrédients de la mystérieuse "recette"...

Tout d'abord, on intègre ici des raisins de vignes situées sur le Grand Cru Sommerberg : jugées encore un peu trop jeunes pour donner leur plein potentiel, elles profitent néanmoins de ce terroir exceptionnel au sommet de la fameuse colline granitique. Jean leur adjoint ceux d'une parcelle du lieu-dit « Pfoeller », où le sol calcaire apporte cette vibration épicée tout à fait caractéristique. Une complémentarité dont notre alchimiste de Niedermorschwihr sait tirer le meilleur.

Autre élément clé : la qualité du travail cultural et la maîtrise des rendements, bien sûr. C'est d'autant plus vrai sur ce millésime 2021 aux rendements historiquement faibles et aux maturités tardives, qui a donné des raisins très concentrés. Sans oublier, la précision et la finesse des élevages en foudre, au service d'une expression épurée, authentique et harmonieuse du fruit et du sol.

Diversité des origines, des sols et de l'âge des ceps, maîtrise et précision absolue des gestes à la vigne et à la cave : nous tenons là quelques secrets susceptibles d'expliquer une telle complexité !

Dès le premier nez, on perçoit la densité exceptionnelle de ce Riesling, sa force tranquille qui ne demande qu'à se déployer. S'il semble de prime abord un peu comprimé dans sa jeunesse, l'aération prolongée lui permet de s'exprimer dans un registre ultra-stimulant, mêlant agrumes et épices. On reconnaît le citron et le pamplemousse, la cardamome, la baie de genièvre et le clou de girofle, puis le bâton de réglisse, le gingembre et le wasabi, l'écorce de citron vert et d'orange amère et, enfin, la clémentine.

La bouche, d'une ampleur peu commune, est animée d'une chair séveuse, en mouvement, qui entremêle les saveurs toniques des agrumes et de la rhubarbe avec des amers élégants rappelant Trévise ou cresson. La capacité du vin à combiner douceur et amertume est absolument remarquable. Nos papilles s'en délectent. La longueur de la finale impressionne à ce niveau : elle étire cette matière dense et reste habitée tout du long par la profonde résonance des sols.

Ce Riesling de grande envergure saura vous séduire, après quelques années de cave, pour accompagner des anguilles grillées à la Japonaise, un maquereau à la sauce moutarde, mais aussi une tourte Lorraine ou une

choucroute évidemment. Ce Riesling dépasse largement sa classification régionale. Avec les Boxler, on regrette que la notion de 1er Cru n’existe pas en Alsace : ce vin y tiendrait bonne place !

© 2024 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Albert Boxler - Riesling - 2021

Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, léger reflet vert

Nez : Dense, souverain : citron et pamplemousse, cardamome, baie de genièvre et clou de girofle, puis le bâton de réglisse, le gingembre et le wasabi, l'écorce de citron vert et d'orange amère, la clémentine. Poire. Pierre chaude

Bouche : D'une ampleur peu commune, animée d'une chair séveuse, en mouvement, qui entremêle les saveurs toniques des agrumes et de la rhubarbe avec des amers élégants rappelant Trévise ou cresson. Très longue finale pénétrante

Accords mets-vins : Des anguilles grillées à la Japonaise, un maquereau à la sauce moutarde, mais aussi une tourte Lorraine ou une choucroute à la viande fumée.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique