

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Brand - 2021



Le Grand Cru Brand surplombe le village de Turckheim. Avec son sol de granit et son exposition majoritaire au Sud et au Sud-Est, c'est un terroir plutôt chaud et précoce. C'est souvent ici que l'on voit au printemps les premières fleurs apparaître sur les vignes de Riesling.

En outre, la décomposition des granites, dans un sol vivant et non compacté (la qualité du travail des sols réalisé par Jean Boxler et son équipe prend tout son sens), produit des argiles capables de fixer beaucoup de minéraux et de les transmettre à la plante et au fruit.

Ajoutons que le substrat associant micas, feldspath et schistes a un effet réchauffant sur le système racinaire et contribue à la pleine maturation des grappes. Des raisins gorgés de saveurs et d'énergie : c'est bien ce que Jean a récolté sur ce millésime 2021 tardif et très concentré.

D'une grâce infinie, ce Brand brille par son élégance lumineuse et diaphane. Le nez s'ouvre sur une fascinante sensation de fraîcheur aquatique et chlorophyllienne évoquant les berges d'une rivière, les frondaisons fournies à l'orée de la forêt, la terre humide juste retournée mais aussi des herbes aromatiques aux parfums anisés aériens, entre cerfeuil et aneth. La minéralité fine comme une dentelle, scintillante comme autant d'éclats de roche en suspension, semble danser autour d'un fruit juste cueilli dans l'arbre, évoquant pomme Boskoop, poire Comice, pêche blanche et un soupçon d'ananas. Une touche plus suave évoque une tarte meringuée, au citron ou au pamplemousse. Tandis qu'une note de violette jaillit maintenant du verre, peaufinant l'élégance et l'harmonie de l'ensemble.

La bouche offre une belle souplesse : l'attaque est dominée par l'énergie acidulée des agrumes, autour du citron et du pamplemousse, complétés d'une touche de kiwi et d'un peu de gingembre mariné. Plus on le grume, plus le jus s'adoucit : la vivacité du citron vert laisse maintenant la place à des fruits plus confits. On pense à une orangette et même à l'ananas rôti. La tension saline de la finale est magnifique, un sel gemme excitant, doublé d'amers élégants. Précision, longueur, maturité, énergie : tout y est.

Si vous ne résistez pas à l'idée de le déguster dans sa jeunesse, optez pour une salade de gambas ou de chair de crabe aux agrumes, ou un ceviche de daurade. Mais bien évidemment, en conserver quelques bouteilles au moins 5 ans en cave serait une excellente idée : il vous régalerait alors sur un sandre ou une truite saumonée au beurre blanc, accompagnée d'une tombée de poireaux ou d'endives braisées à l'orange.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Brand - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Complexe, frais : berges d'une rivière, frondaison humide, aneth et cerfeuil, terre retournée, poussière de roche, pomme Boskoop, poire Comice, pêche blanche, un soupçon d'ananas, une tarte meringuée, citron, pamplemousse, violette

Bouche : Une attaque dominée par l'énergie acidulée des agrumes, autour du citron et du pamplemousse, complétés d'une touche de kiwi et de gingembre mariné. Plus on le grume, plus le jus s'adoucit : on va vers l'orange et l'ananas rôtie. Superbe tension finale

Accords mets-vins : Jeune sur une salade de gambas ou de chair de crabe aux agrumes, ou un ceviche de daurade. Plus tard, sur un sandre ou une truite saumonée au beurre blanc, accompagné d'une tombée de poireaux ou d'endives braisées à l'orange.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage
recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique