

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Sommerberg Cuvée V - 2021



Ce Riesling parcellaire, né avec le millésime 2019, s'est rapidement imposé comme une des lectures les plus intensément minérales, verticales et élégantes du Sommerberg. Ce fantastique 2021 confirme le stature de ce vin qui s'inscrit aujourd'hui parmi les incontournables du Domaine Albert Boxler. Mais c'est aussi un des plus rares...

Cette petite parcelle de vieilles vignes du secteur de « Vanne » fut plantée en 1953, sur une partie du fameux Grand Cru où les sols sont particulièrement minces et caillouteux. La nature du substrat, tout comme l'exposition dominante au Sud et bien sûr, l'âge avancé de ces pieds de rieslings, donnent à ces petits raisins une concentration exceptionnelle.

Sur le millésime 2021, plus frais et tardif, celle-ci se double d'une sensation de finesse et d'énergie chlorophyllienne omniprésente. Ce mariage parfait du yin et du yang est proprement fascinant.

Dès le premier nez, à la fois profondément ancré dans le sol mais incroyablement aérien, raffiné, on comprend pourquoi Jean Boxler rêvait de cette vigne depuis bien longtemps, avant de pouvoir finalement la reprendre en fermage en 2019.

Le vin est un modèle d'élégance, déployant des notes de poussière de roche et de galets mouillés, d'herbes fraîches gorgées de chlorophylle, d'aneth, de verveine et d'eucalyptus. Quelques fleurs blanches délicates précèdent un cortège d'agrumes, dominés par le citron et le pamplemousse, ainsi que des arômes francs de pomme Granny et de kiwi.

La structure de bouche confirme les nobles origines de notre joveau : on aime sa matière tendue et effilée, construite autour d'un fruit rayonnant, de l'énergie des peaux d'agrumes et d'un grain pierreux aux accents salins, d'une finesse extravagante. Le rebond de la finale tout comme sa persistance sont admirables. La vibration de la roche résonne en nous de longues secondes.

Ce Sommerberg V est un sommet de la collection et brillera, après quelques années de cave, sur de gros crustacés grillés, badigeonnés d'un beurre aux herbes et aux zestes.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Sommerberg Cuvée V - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Intense, expressif et tonique : pommes Boskoop et Granny, kiwi, citron jaune et pamplemousse. Herbes fraîches, aneth, eucalyptus, verveine et citronnelle. Poussière de roche, pierre mouillée.

Bouche : Une matière tendue et effilée, construite autour d'un fruit rayonnant, de l'énergie des peaux d'agrumes et d'un grain pierreux aux accents salins, d'une finesse extravagante. Extraordinaire rebond de la finale, habitée par la pierre

Accords mets-vins : Dans quelques années, le compagnon idéal d'un homard ou d'une langouste grillé au feu de bois, badigeonné généreusement d'un beurre d'herbes et de zestes d'agrumes



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2045

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage vivement recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique