

Domaine Albert Boxler - Pinot Blanc - 2022



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 et complexe, 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 premier nez évoque une virée douce sur une barque parmi les joncs et autres plantes d'eau. Les effluves à l'empreinte d'abord végétale s'ouvrent comme par magie sur des notes de verveine, de fleur de tilleul, de miel et de résine de pin tout à fait délicates. La précision de ces arômes est épatante. Les fruits blancs et jaunes, resplendissants, font ensuite une apparition remarquée dans ce concert aromatique complexe, délivrant une myriade de parfums de pomme Boskoop ou Granny, de poire, d'abricot et même de kiwi. Le citron confit et la bergamote apportent un supplément de profondeur tonique. Après un temps, la dimension minérale s'affirme, invitant quelques notes fumées de silex frotté.

L'attaque est remarquable de précision et de tension. Les papilles semblent finement saupoudrées d'éclats de roche conférant à la fois du relief et une belle profondeur à ce jus tonique mais dense. La bouche invite ensuite des notes suaves et câlines de poire mûre et de prune jaune. La matière se fait enveloppante et finement crémeuse. Avant que de beaux amers évoquant les zestes d'orange viennent dynamiser et resserrer sa trame. La finale étonnamment longue convoque la salinité de la pierre. La structure de ce jus élancé délivre une palette aromatique à la richesse insolente.

Bigorneaux, huitres ou conques donneront beaucoup de prestance à ce pinot blanc de belle tenue. Après 3 ou 4 ans de cave ; optez pour une tarte aux oignons ou encore une blanquette de veau. Voici une bien jolie porte d'entrée pour apprécier le style Boxler, tout en épure et en précision, sur un millésime gourmand et même sensuel. Imparable.

Domaine Albert Boxler - Pinot Blanc - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune très pâle

Nez : Tonique, complexe : joncs et autres plantes d'eau, verveine, fleur de tilleul, miel, résine de pin, pomme Boskoop ou Granny, poire, abricot, kiwi, citron confit, bergamote, silex frotté.

Bouche : Attaque précise et tendue, éclats de roche conférant relief et belle profondeur à ce jus tonique et dense, notes suaves et câlines de poire mûre et de prune jaune, matière enveloppante et finement crémeuse, beaux amers dynamisants. Longue finale saline.

Accords mets-vins : Bigorneaux, huîtres ou conques donneront beaucoup de prestance à ce pinot blanc de belle tenue. Après 3 ou 4 ans de cave, une tarte aux oignons ou encore une blanquette de veau.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'1/2 heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot blanc

Culture : Biologique