

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Sommerberg - 2022



Le Grand Cru Sommerberg est certainement le terroir roi pour la famille Boxler : Jean y cultive aujourd'hui pas moins de 4 hectares où le riesling domine largement. Le Sommerberg, que l'on peut traduire par « montagne estivale » occupe des pentes vertigineuses, parfois à plus de 45°, orientées plein Sud.

Ici, les vieilles vignes du Domaine produisent avec de faibles rendements un riesling profond et vertical, doté d'une minéralité éblouissante, puisée dans les sous-sols de cette arène granitique très pierreuse. Situé entre 100 et 400 mètres d'altitude, ce terroir donne certainement parmi les rieslings les plus intenses, tendus et minéraux de toute l'Alsace. Sur ce rayonnant millésime 2022, le vin possède la chair et le corps d'un fruit bien mûr et concentré. Nous tenons, cette année encore, un grand vin, pour peu qu'on l'attende quelques années en cave.

Une pleine corbeille de fruits purs et expressifs, parmi lesquels on distingue le coing, la pêche blanche, la mirabelle et le raisin muscat s'impose dès le premier nez. On pressent qu'on n'en restera pas là. De fines fumerolles estivales de notes rappelant la mandarine, l'orange gorgée de sucre s'élèvent du verre à peine agité. On pénètre ensuite dans un univers plus gourmand voire pâtissier, déployant de suaves fragrances de cannelle, de berlingot, de guimauve et de tarte au citron. La partition jusqu'ici plutôt nerveuse et acidulée s'ouvre maintenant sur des expressions suaves et chatoyantes autour de l'abricot sec et du miel. Le jus semble soudain prendre une dimension tellurique, il vous embarque sur cette montagne aride du Sommerberg, avec le surgissement de notes minérales suggérant l'ardoise chauffée par le soleil ou le silex frotté.

L'attaque, suave et gourmande, vous installe illico presto dans un univers de fruits estivaux, gorgés de suc. Le charme indicible de ce nectar se niche dans les saveurs mûres de pêche de vigne, d'abricot et de pulpe d'orange. Le milieu de bouche vous fait soudain glisser vers un jardin d'aromates et de plantes tisanières. Des notes de verveine, de tilleul s'imposent joliment avec, dans leur sillage, quelques touches épicées, entre baie de genièvre, noix de muscade et poivre blanc. Une trame minérale d'une grande finesse structure le jus et le grandit. Cette année encore, on ne redescendra pas complètement indemne de cette belle « montagne d'été ». Un vin d'une beauté majestueuse et radicale.

On l'accordera, jeune, avec un duo de tartares : Saint-Jacques et huîtres. Un pavé de turbot rôti ou encore des paupiettes de volaille farcies aux champignons et foie gras lui conviendront magistralement après quelques années de garde.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Sommerberg - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron

Nez : Complexe, gourmand : coing, pêche blanche, mirabelle, raisin muscat, mandarine, orange, cannelle, berlingot, guimauve, tarte au citron, abricot sec, miel, ardoise chauffée par le soleil, silex frotté.

Bouche : Attaque suave et gourmande, univers de fruits estivaux, gorgés de suc, saveurs mûres de pêche de vigne, d'abricot et de pulpe d'orange, verveine, tilleul, baie de genièvre, noix de muscade et poivre blanc, trame minérale d'une grande finesse.

Accords mets-vins : Un duo de tartares : Saint-Jacques et huitres. Un pavé de turbot rôti ou encore des paupiettes de volaille farcies aux champignons et foie gras lui conviendront magistralement après quelques années de garde.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2037

Température de service : 10 à 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique