

## Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Brand - 2022



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. Pourtant, sur ce millésime 2022 plutôt marqué par une météo chaude et sèche, si ce n'est les bonnes pluies salvatrices tombées mi-août, la fraîcheur est au rendez-vous : elle accompagne avec grâce et naturel un fruit à la pureté enthousiasmante et une énergie interne aux contours résolument épicés.

Luxe, calme et volupté : et si c'était ça ? Dès le premier nez, on plonge dans des paysages idylliques, de jardins verdoyants, d'éclat lumineux, de lac ou de rivière aux eaux cristallines. On pense à la brillance parfaite d'un diamant. Peu à peu, les notes de pomme Granny, de jus finement acidulé de poire Comice ou de pêche de vigne, de sorbets aux fruits blancs s'entremêlent aux élégants parfums de fleurs blanches et de fleurs d'eau. De discrètes notes anisées percent maintenant ce premier rideau, évoquant cerfeuil ou aneth juste cueillis. L'empreinte minérale subtile, comme une dentelle découpée dans une roche immaculée, donnent de la profondeur à l'ensemble. On plonge maintenant dans des lacs souterrains, au milieu de stalactites et concrétions minérales. Après une longue aération, les agrumes font leur apparition, d'abord discrète, sur le pomelo et la clémentine, puis bien plus affirmée.

En bouche, on retrouve ce fruit gourmand et expansif typique du millésime 2022 : les saveurs de pommes et de poires se mêlent au citron et au kiwi. Mais ici, ce sont bien les épices qui dominent les débats : on retrouve un piment d'Espelette énergisant, un délicat poivre blanc et même le poivre Sichuan. Une trace de curry vert, une pointe de raifort et de baie de genièvre : on ne s'ennuie jamais, pour le plus grand plaisir de nos papilles. L'intensité et la longueur de la finale sont stupéfiantes. Effet « waouh » garanti.

Si vous ne résistez pas à l'idée de le déguster dans sa jeunesse, optez pour une salade d'araignée de mer aux agrumes ou un ceviche de daurade. Mais bien évidemment, le mieux sera de le laisser s'affiner au

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

moins 6 ou 7 ans en cave, avant de le servir sur un homard Thermidor ou un bar en croûte de sel accompagné d'une fricassée de girolles. Attention : grand vin !

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Albert Boxler - Riesling Grand Cru Brand - 2022



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Lumineux, frais : jardins verdoyants, lac ou de rivière aux eaux cristallines, pomme Granny, jus de poire Comice ou de pêche de vigne, sorbets aux fruits blancs, fleurs blanches et d'eau, cerfeuil, aneth, roche immaculée, pomelo, clémentine.

Bouche : Fruit gourmand et expansif, les saveurs de pommes et de poires se mêlent au citron et au kiwi, les épices dominant les débats (piment d'Espelette, poivre blanc, poivre Sichuan, curry vert, raifort, baie de genièvre) Longue finale intense.

Accords mets-vins : Jeune, optez pour une salade d'araignée de mer aux agrumes ou un ceviche de daurade. Après 6 ou 7 ans en cave, avant de le servir sur un homard Thermidor ou un bar en croûte de sel servi avec une fricassée de girolles.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2021 et 2041 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage  
recommandé



### Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace Grand Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique