



# LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

## Albert BOXLER, Riesling grand cru "SOMMERBERG JV" 2017

75 cl   Blanc   AOC Riesling Grand Cru Sommerberg   Grand cru



## La note Le Meilleur Du Vin 93-94/100

Situé au cœur d'un petit village au pied du Grand Cru Sommerberg, le domaine Albert Boxler exploite 14 ha situées sur les plus belles parcelles de Niedermorschwihr. Depuis son arrivée au domaine familial voilà près de 20 millésimes, Jean Boxler a lentement fait évoluer les réglages pour aujourd'hui vinifier à égalité avec l'élite de l'Alsace. Les dernières années confirment sa réputation de producteur exigeant. Il donne toute sa noblesse au grand cru Sommerberg, cirque granitique dont le coteau très pentu rend le travail particulièrement difficile. Le domaine propose de nombreuses cuvées et toutes atteignent aujourd'hui un niveau exceptionnel.

Le-Meilleur-Du-Vin.com vous propose une très belle sélection de riesling et pinot gris du Grand Cru Sommerberg. Découvrez le style Boxler avec un premier Riesling parfaitement accessible, viennent ensuite le Riesling Grand Cru Sommerberg JV issu des jeunes vignes du Sommerberg, et le Pinot Gris Grand Cru Sommerberg.

Le domaine est noté 5\*/5 au guide Bettane et 3\*/3 à la Revue de Vins de France. La viticulture est biologique depuis 2003 mais le domaine n'a pas demandé la certification. le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

## Boxler Albert (Alsace)

### Le vin

Un glissant de bouche et une fluidité qui limitaient le plaisir dans le riesling générique, bouche caressante sur fond de fruits blancs fondants, on l'apprécie déjà. (Bettane & Desseauve, millésime 2017, noté 92/100)

Plus d'intensité aromatique, caractère plus tendu dans le JV, moins profond mais très droit et cristallin, porté par une acidité salivante. (RVF, millésime 2018, noté 92/100)

## La presse spécialisée en parle

Devenu au fil du temps un représentant incontournable de la viticulture en Alsace, le Domaine Albert Boxler prend son origine à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, lorsqu'un certain Jean Boxler, originaire de Suisse, s'installe dans la commune haut-rhinoise de Niedermorschwihr. La production de vin par Jean Boxler débute en 1673 : à compter de cette date, le cru est transmis de génération en génération au sein de la famille Boxler. En 1946, Albert Boxler et son épouse Élise prennent la direction de l'exploitation familiale, qu'ils restructurent en profondeur, procédant à l'achat de parcelles, principalement sur le coteau du Sommerberg, et instaurant la mise en bouteille du vin à la propriété. Le vigneron lègue également son nom au domaine, laissant ainsi la trace indélébile de son passage à la tête de l'exploitation fondée par ses ancêtres. Le Domaine Albert Boxler passe ensuite aux mains de Jean-Marc Boxler, fils d'Albert, en 1962. Capitalisant sur le travail effectué antérieurement par son père, Jean-Marc Boxler hisse encore la qualité du vin du Domaine Albert Boxler, et lui confère une renommée grandissante.

Jean Boxler, juché sur les hauteurs de Niedermorschwihr, confirme avec les derniers millésimes sa réputation de producteur très exigeant. Il donne toute sa noblesse au grand cru Sommerberg, cirque granitique dont le coteau très pentu rend le travail particulièrement difficile. La maison en possède 4 hectares, et 1,9 hectare dans le grand cru Brand. Différentes cuvées issues de plusieurs parcelles sont proposées ; toutes atteignent désormais un niveau exceptionnel.

Les vins : de haut niveau en 2018, à commencer par le pinot blanc, issu du Brand, éclatant et plein de tonus. En riesling, la cuvée Brand K trône au sommet de la gamme : un vin de grande élégance et envergure, dont la matière juteuse et étoffée rayonne, avec une finale lancinante et sapide. Le Sommerberg 2018, épicé et ample, présente une trame nerveuse et des saveurs de fruits frais, qui se livrent beaucoup de franchise. D se fait élancé et vif, au profil très digeste, un peu généreux, tandis qu'E est plus charnu et immédiatement gourmand, lumineux et ferme, prolongé de fins amers salins et très persistant. Avec ses notes de fruits secs et ses sucres discrets, le pinot gris W se montre pénétrant, tendu, presque épuré car il est débarrassé de tout gras. Avec son nez de pommes au four, sa version VT est remarquable, la brillance et l'éclat de ses saveurs en font un moelleux particulièrement frais et tonique, à l'équilibre très juste. Enfin, le pinot noir est très réussi, associant chair et fraîcheur épicée : sa douceur de texture, son intégrité de fruit le distinguent. (RVF, l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons, noté 3\*/3)

Depuis son arrivée au domaine familial voilà près de 20 millésimes, Jean Boxler a lentement fait évoluer les réglages pour aujourd'hui vinifier à égalité avec l'élite de l'Alsace. Les vignes sont splendidement situées, sur le Sommerberg tout d'abord, où Jean dispose d'un important parcellaire, sur le Brand ensuite, deux terroirs qui brillent en riesling, le grand cépage au domaine. La viticulture est exigeante et soignée, les élevages adaptés aux vins et aux millésimes, ici aucune fausse note, quel que soit le cépage, même les plus modestes sylvaner ou pinot blanc (mais ce dernier est issu du Brand). Superbe réussite des 2016, avec des vins un peu moins en densité que 2015 mais qui vieilliront à la perfection. 2017 a permis aux sylvaners, aux pinots blancs, aux muscats, et bien entendu aux rieslings de se distinguer au sein de la gamme. Le choix est vaste, même si peu de vins sont disponibles au domaine. (Bettane & Desseauve, producteur exceptionnel qui représente le sommet absolu de la qualité, noté 5\*/5)

## Caractéristiques

- **note Bettane** : 92/100
- **note RVF** : 92/100
- **Cépage** : 100% riesling

- **Appellation principale** : Les Grands Crus d'Alsace
- **Classification** : Grand cru
- **Viticulture** : Biologique (non certifiée)
- **Vinification** : En foudres 11 mois
- **Millésime** : 2017
- **Période de consommation** : à boire entre 2019 et 2027
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 11 à 13°C