Albert BOXLER - pinot gris 2023

75 cl Blanc AOC Pinot Gris



La note by Christian Walter 92/100

Boxler Albert (Alsace)

Le vin

Le Pinot Gris Réserve 2014 est issu de raisins provenant des vignobles de Heimbourg (sol calcaire), Brand et Sommerberg (tous deux sols granitiques). Le bouquet est remarquablement clair et mûr pour le millésime 2014 et mêle des arômes de fruits mûrs à des saveurs fumées et herbacées. Corsé, rond et crémeux, c'est un Pinot riche, mûr et demi-sec, avec des tanins fins et une acidité piquante. Il est très élégant et vraiment mûr, et devrait être vieilli pendant au moins huit à dix ans. Les tanins sont ici très fins. (Guide Parker, millésime 2014, noté 91+/100)

The 2014 Pinot Gris Réserve is based on grapes from the Heimbourg (limestone), Brand and Sommerberg (both granite soils). The bouquet is remarkably clear and ripe for the 2014 vintage and intertwines ripe fruit aromas with smoky and herbal flavors. Full-bodied, round and creamy, this is a rich, ripe and semi-dry Pinot with fine tannins and a piquant acidity. It is very elegant and really ripe, and should be aged for at least eight to ten years. Very fine tannins here. (Guide Parker, millésime 2014, noté 91+/100)

La presse spécialisée en parle

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 : le pinot noir Wibtal se montre énergique, assez nerveux et salin, à la fois bien mûr et fuselé. Brillant sylvaner, élégant et précis, très juste dans son profil énergique et gourmand. La série des

rieslings magnifie le Sommerberg, avec Dudenstein, immédiatement harmonieux, très frais, tendu et raffiné dans ses notes de coriandre et de zeste d'agrumes, Eckberg plus introverti et scintillant, impressionnant de profondeur, d'éclat et de concentration, et Vanne qui pousse le curseur de l'intensité avec une perception plus solaire, adossé à d'impressionnants amers pénétrants et salins. Très ferme et retenu, le Brand impressionne par son relief vibrant et son allonge aiguisée. Presque intimidante, sa version du Kirchberg déborde de tonus et d'envergure épicée, porté par une allonge lumineuse et resplendissante. Brillant trio de pinot gris, avec un fumé et scintillant Florimont, qui prend ses marques à l'air avec une magnifique gourmandise de fruits jaunes et de fleur de sel, un Sommerberg Wibtal plus tendre et avenant, mais moins profond, et un Brand plus sobre et épuré, formidablement digeste et rayonnant, sculpté pour traverser les âges. (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 guide Parker :** 91+/100
- **Cépage :** 100% pinot gris
- **Viticulture :** Bioloqique (non certifiée)
- **Vinification :** En foudres 11 mois
- **Millésime :** 2023
- **Consommation :** à boire entre 2026 et 2032
- **Alcool :** 13,0% vol.
- **Service :** 11 à 13°C