walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

# Albert BOXLER - SOMMERBERG JV 2023 - grand cru (jeunes vignes)

75 cl Blanc AOC Riesling Grand Cru Sommerberg Grand cru




## La note by Christian Walter

**93-94/100**

## Boxler Albert (Alsace)

## Le vin

Le Riesling Réserve / « JV » 2022 provient des jeunes vignes du grand cru Sommerberg, mais est vendu sous l'appellation AOP Alsace. Il est intense, mais vif et élégant au nez, avec des notes de citron, des nuances herbacées et des arômes d'amande. Rond et salin en bouche, c'est un Riesling dense, serré, très stimulant et finement tannique, riche selon le millésime, mais fin et salin grâce au Sommerberg granitique. Bouchon naturel. Dégusté au domaine en avril 2024. (Guide Parker, millésime 2022, noté 92/100)

The 2022 Riesling Réserve / "JV" is from the younger vines of the grand cru Sommerberg but sold as Alsace AOP. It is intense yet bright and elegant on the nose that shows lemon notes along with herbal tones and almond aromas. Round and saline on the palate, this is a dense, tight, highly stimulating and finely tannic Riesling that is rich according to the vintage but fine and saline thanks to the granitic Sommerberg. Natural cork. Tasted at the domaine in April 2024.(Guide Parker, millésime 2022, noté 92/100)

## 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 :** 92/100
- **note RVF :** 92/100
- **Cépage :** 100% riesling
- **Classification :** Grand cru
- **Viticulture :** Bioloqique (non certifiée)
- **Vinification :** En foudres 11 mois
- **Millésime :** 2023
- **Consommation :** à boire entre 2029 et 2043
- **Alcool :** 13,0% vol.
- **Service :** 11 à 13°C