walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Albert BOXLER - SOMMERBERG WIPTAL 2020 - grand cru

75 cl Blanc AOC Grand Cru Sommerberg Pinot Gris Grand cru



La note by Christian Walter

94+/100

Boxler Albert (Alsace)

Le vin

Le Pinot Gris Grand Cru Sommerberg Wiptal 2020 offre un bouquet clair et élégant, légèrement épicé et minéral, avec des notes de pommes mûres et cuites, de citrons confits et de gâteaux aux amandes. Frais et vif en bouche, c'est un Pinot Gris riche et corsé, ample et cristallin, très long et salin, puissant et accrocheur, avec une belle amertume sur une finale serrée et structurée. Il est beaucoup plus intéressant sur le plan structurel qu'aromatique. Bouchon naturel. Dégusté au domaine en avril 2022. (Guide Parker, millésime 2020, noté 93/100)

The 2020 Pinot Gris Grand Cru Sommerberg Wiptal offers a clear and elegant, slightly spicy and mineral bouquet of ripe and stewed apples, candied lemons and almond cakes. Fresh and vital on the first palate, this is a rich and full-bodied, mouth-filling and crystalline, very long and saline, powerful and grippy Pinot Gris with fine bitters on the tight and structured finish. This is much more interesting structurally than it is aromatically. Natural cork. Tasted at the domaine in April 2022. (Guide Parker, millésime 2020, noté 93/100)

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 affichée sur vignette :** 95/100 note RVF
- **note guide Parker :** 93/100
- **note RVF :** 95/100
- **Cépage :** 100% pinot gris
- **Classification :** Grand cru
- **Viticulture :** Bioloqique (non certifiée)
- **Vinification :** En foudres 11 mois
- **Millésime :** 2020
- **Consommation :** à boire entre 2026 et 2039
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 11 à 13°C