

Albert BOXLER, grand cru SOMMERBERG D (Dudenstein) 2023

75 cl Blanc AOC Riesling Grand Cru Sommerberg Grand cru



La note by Christian Walter

96/100

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.

Walter-Wine.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. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Boxler Albert (Alsace)

Le vin

Le Riesling Grand Cru Sommerberg Dudenstein 2020 est un autre vin adorable de Jean Boxler. Issu de vignes âgées de 70 à 80 ans, plantées sur des sols plus profonds et plus marneux avec une couche de granit, le millésime 2020 présente un bouquet frais, clair et raffiné de pierres concassées, d'iode et de délicates notes d'agrumes. En bouche, c'est un Sonnenberg vif, voire nerveux, d'une fraîcheur et d'une minéralité vibrantes, avec des arômes de fruits frais et éclatants de Riesling et une structure plus légère et plus verticale que le Vanne et l'Eckberg. Le Dudenstein est moins puissant et moins riche que ses frères, mais c'est un Riesling classique, stimulant et rafraîchissant, avec un grand potentiel de vieillissement. Il titre environ 14 % d'alcool, que l'on ne sent ni ne perçoit. Bouchon en liège naturel.

Dégusté au domaine en avril 2022. (Guide Parker, millésime 2020, noté 96/100)

The 2020 Riesling Grand Cru Sommerberg Dudenstein is another adorable wine from Jean Boxler. From about 70- 80-year-old vines on deeper, marlier soils with a granite layer, the 2020 shows a coolish, clear and refined bouquet of crushed stones, iodine and delicate citrus notes. On the palate, this is a vivacious, even nervous, vibrantly fresh and mineral Sonnenberg with bright and fresh Riesling fruit and a leaner, more vertical structure compared to Vanne and Eckberg. The Dudenstein is less powerful and rich compared to its brothers, but it's a classic, stimulating and refreshing Riesling with great aging potential. This is about 14% alcohol, which we do not taste or feel. Natural cork. Tasted at the domaine in April 2022. (Guide Parker, millésime 2020, noté 96/100)

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 énergétique 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** : 96/100
- **note RVF** : 96/100
- **Cépage** : 100% riesling
- **Classification** : Grand cru
- **Viticulture** : Biologique (non certifiée)
- **Vinification** : En foudres 11 mois

- **Millésime** : 2023
- **Période de consommation** : à boire entre 2029 et 2043
- **Alcool** : 14,0% vol.
- **Service** : 11 à 13°C