Albert BOXLER - SOMMERBERG E 2024 - grand cru (Eckberg)

75 cl Blanc AOC Riesling Grand Cru Sommerberg Grand cru



La note by Christian Walter 97/100

Boxler Albert (Alsace)

Le vin

Issu de vignes âgées d'environ 50 ans situées à 400 mètres d'altitude, le Riesling Grand Cru Sommerberg Eckberg 2020 présente un bouquet profond et intense aux arômes de citron, avec des notes de pierres concassées (fumée), de phénols, d'iode et de minéraux. En bouche, c'est un Riesling Sommerberg intense, riche et fin, mais à la structure serrée, avec beaucoup de mordant et des tanins affirmés qui donnent à ce vin puissant son armature ou sa colonne vertébrale. Le 2020 est texturé, luxuriant et salé, doté d'une acidité minérale ferme et d'une amertume citronnée stimulante, mais il lui faudra un an ou quatre pour dévoiler sa véritable finesse et commencer à chanter. (Guide Parker, millésime 2020, noté 95+/100)

From vines about 50 years old at 400 meters above sea level, the 2020 Riesling Grand Cru Sommerberg Eckberg shows a deep and intense, lemon-scented bouquet with notes of crushed stones (smoke), phenols, iodine and minerals. On the palate, this is an intense, rich and fine but tightly structured Sommerberg Riesling with lots of grip and self-confident tannins giving this powerful wine its frame or spine. The 2020 is textured, lush and salty and provided with firm mineral acidity and stimulating lemon bitters, but it needs a year or four to unfold its true finesse and start singing. (Guide Parker, millésime 2020, noté 95+/100)

Le raffinement aromatique du Eckberg provoque le ravissement, entre le jasmin, la fleur d'oranger et la fève Tonka. Revigorante, la bouche explose de saveurs pures et scintillantes, associant dynamisme et gourmandise en un final virevoltant. (RVF, millésime 2020, noté 98/100)

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 :** 98/100 note RVF
- **note guide Parker :** 95+/100
- **note RVF :** 98/100
- **Cépage :** 100% riesling
- **Classification :** Grand cru
- **Viticulture :** Bioloqique (non certifiée)
- **Vinification :** En foudres 11 mois
- **Millésime :** 2024
- **Consommation :** à boire entre 2029 et 2043
- **Alcool :** 14,0% vol.
- **Service :** 11 à 13°C