

# Domaine Albert Boxler Riesling blanc sec 2015



Prix du produit :

**150,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE

Vigneron(ne): Jean BOXLER (Alsace)

Millésime: 2015

Appellation: Alsace

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Wine Advocate (Parker): 90/100

Cépage dominant: riesling

Description du produit :

## PRESENTATION DU DOMAINE ALBERT BOXLER

Commentaires sur ce

**Riesling blanc sec 2015** signé **Jean Boxler** :

**Robert Parker's Wine Advocate** (Stephan Reinhardt, juin 2017) : 90/100. *From the highest part of the Sommerberg and the lower limestone Dudenstein part with very old vines, the 2015 Riesling is clear, deep, cool and fresh on the pure and very delicate nose where floral and herbal lemon flavors and crushed stone aromas are displayed. On the palate, this is a very elegant, pure, fresh, finessed and round Riesling with stimulating piquancy, salinity and lush fruit. Fine tannins give remarkable structure here very long, fresh and grippy. A classic. Drink 2017-2025.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

L'avis de Jean Boxler sur les 2015 en général : *Le millésime 2015 a été chaud et sec, donc précoce. La pluie est venue à point nommé début août pour aider les baies à croître, mais dans l'ensemble elles sont restées assez menues et très concentrées. Les 2015 sont donc plus ronds et plus faciles à déguster jeunes (ndlr : que les 2014) avec cependant une belle capacité à vieillir,*

---

*car malgré des acidités assez faibles, la très belle matière/concentration en fait des vins équilibrés. Les 2015 ont ainsi un style très différent de ce qu'on connaît au domaine : à la fois joli et homogène, plus tendre que d'habitude et exceptionnellement flatteur, sur le fruit. Surprenant !*

*A propos du Riesling 2015 : Le riesling 2015 est plus aromatique que le 2014, et très minéral à la fois, surtout en fin de bouche, grâce au sol pauvre de Sommerberg. Il reste aussi assez rond et flatteur grâce aux 2-3g de sucre résiduel. Très concentré, on pourra le déguster avant les 2014 qui sont peut-être un peu plus stricts.*

**Cépage** : Riesling.

**Vinification** : Vendange manuelle. Pressurage long et doux. Débourage à froid avant fermentation.

**Élevage** : Fermentation naturelle. Vinification puis élevage sur lies en vieux foudres. Non collé.

**Description brève du produit** :

Très beau millésime pour les rieslings... et comme toujours ceux de Jean Boxler sont au dessus du lot ! **90/100** Reinhardt/Parker.