

Domaine Albert Boxler Riesling Grand Cru Sommerberg "D" 2015



Prix du produit :

450,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE

Vigneron(ne): Jean BOXLER (Alsace)

Millésime: 2015

Appellation: Alsace

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Sommerberg "D"

Bettane + Desseauve: 18.5/20

Wine Advocate (Parker): 94/100

Cépage dominant: riesling

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE BOXLER
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Riesling Grand Cru Sommerberg "D" 2015 :

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 18,5/20, fourchette d'apogée : 2020-2040. Classé dans ce guide parmi "**les vins d'Alsace de l'année**". *Un peu plus réservé que l'Eckberg (E), plus sur la retenue saline, lui aussi affiche un fort potentiel mais il n'ira pas dans la direction aussi glissante et soyeuse que le E, un style un peu corsé, plus massif et sans doute un peu plus généreux dans son alcool aussi, sans que cela soit un reproche.*

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, juin 2017) : 94/100. *From vines planted between 1946 and 1953 on the limestone section of the granite terroir, the 2015 Riesling Grand Cru Sommerberg Dudenstein is very clear, pure and flinty on the nose, stunningly cool, very*

precise and with lovely notes of lemon leaves and peel! Boxler picked the Dudenstein at the first of his grands crus and very early at around 100 degrees Oechsle. The deeper soil produces large Rieslings, but this 2015 is most of all pure, finessed and salty and reveals a lot of vitality and finesse. Drink date 2020-2030

Jean Boxler en décembre 2016 : *La cuvée Dudenstein est plus massive que tous les autres grands crus. Un très joli vin de garde, qui est actuellement plus fermé que les autres. Mais il a aussi plus de fruit, il est rond sans être ni lourd ni très sucré (6-7 g/l).*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : riesling 100%.

Terroir : granite.

Vendange : manuelles.

Culture : bio non certifié.

Vinification : Pressurage long et doux. Débourbage à froid avant fermentation. Fermentation naturelle.

Elevage : sur lies en vieux foudres. Non collé.

Description brève du produit :

La Parcelle Dudenstein donne son initiale à cette cuvée très minérale, qualificatif de la "patte" Boxler par excellence. 2015 : grand millésime à garder, noté **94/100** par Reinhardt/Parker !