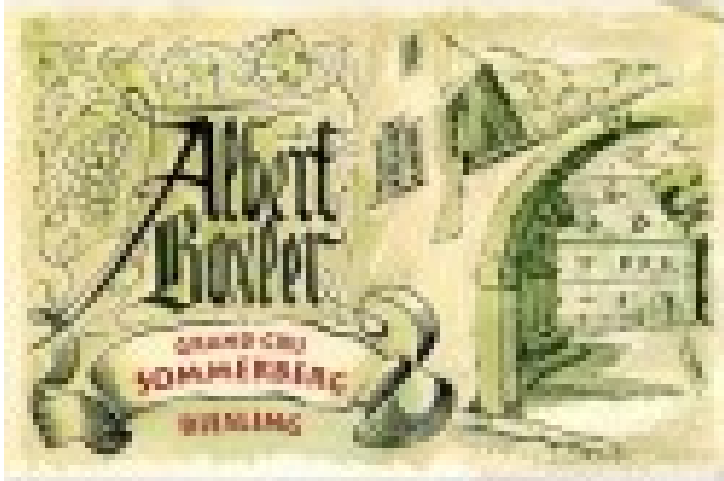


Domaine Albert Boxler Riesling Grand Cru Sommerberg "E" 2015



Prix du produit :

61,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE

Vigneron(ne): Jean BOXLER (Alsace)

Millésime: 2015

Appellation: Alsace Grand Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Sommerberg "E"

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 18.5/20

Wine Advocate (Parker): 96/100

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE ALBERT BOXLER

Commentaires sur ce

Domaine Albert Boxler Riesling Grand Cru Sommerberg "E" 2015 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 18/20. *Coup de coeur : Un vin exotique et large au premier abord, puis qui offre une très belle allonge saline.*

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 18,5/20, fourchette d'apogée : 2020-2040. Classé "grande garde" dans ce guide parmi les **vins de l'année** dans la catégorie "les 100 vins à garder". *L'entame de bouche est puissante et forte, tout en muscles, avec une minéralité saillante et tonique, qui porte haut les amers du sol, et qui conclut par un fruité très fin. Une grande bouteille en préparation.*

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhart, juin 2016), 96/100. *The 2015 Riesling Grand Cru Sommerberg Eckberg has a clear, fresh, mineral and highly delicate nose with concentrated white stone fruit but also flinty/stony aromas. Lemon flavors are here as well, but they are concentrated as in a chutney or a cake. Rich, lush, intense and beautifully concentrated (seamless) on the palate, with a lingering minerality, this is another gorgeous Riesling from Jean Boxler. Its finish is lean and finessed but also ripe, concentrated, rich, elegant and endlessly salty. There seems to be some sweetness, but the fine tannins, the body, concentration and finesse balance it perfectly. This Eckberg is fine and rich at the same time. A fascinating Riesling!* Drink date 2023-2040

Jean Boxler en décembre 2016 : *2015 est très solaire, mais les Sommerberg "E" sont à la fois fins et aromatiques. Une belle structure en bouche, avec une vivacité supérieure : certes il y a plus de sucre résiduel que dans les autres grands crus de riesling, et pourtant il paraît moins doux, plus sec. C'est exceptionnel.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : 100% riesling.

Terroir : granite. Lieu-dit Eckberg.

Culture : bio non certifié

Vendange : manuelle.

Vinification : pressurage long et doux. Débourage à froid avant fermentation. Fermentation naturelle.

Elevage : sur lies en vieux foudres. Non collé.

Sucres résiduels : 8 g/l.

Description brève du produit :

"E" pour le terroir d'Eckberg. Une des cuvées les plus recherchées de Boxler. 2015 est exceptionnel. 96/100 Reinhardt/Parker, **18/20 RVF**.