

## Dr. Bürklin Wolf - Reiterpfad Grand Cru Riesling - 2021



Si la classification des parcelles du domaine Dr. Bürklin-Wolf, désormais entre les mains de Bettina Bürklin-von Guradze, est largement basée sur les données géologiques et climatologiques, elle se confond aussi souvent avec la hiérarchisation des vignobles du Pfalz (Palatinat) établie par le Royaume de Bavière dès 1828. Ce minuscule terroir du Reiterpfad s'y distinguait déjà.

Le vignoble de « Reiterpfad » - littéralement « chemin du cavalier » - se situe sur la commune de Ruppertsberg, tout au Sud des collines du Mittelhaardt. Son nom fait référence au croisement de deux voies romaines, qui faisait de ce lieu, formant un petit replat, un endroit d'observation hautement stratégique pour les troupes de l'empire romain.

Le sol de cette petite et précieuse parcelle classée en Grand Cru, grande d'à peine 0,83 hectare, est constitué d'argiles sablonneuses, de grès bigarrés du Trias inférieur mais aussi de galets calcaires, bien plus rares sur les pentes du vignoble du Palatinat. L'ensemble du vignoble est conduit selon les principes de la biodynamie depuis 2005 : Bürklin-Wolf fut d'ailleurs le premier domaine allemand à intégrer la prestigieuse association Biodyvin. Une pratique qui aide aujourd'hui à révéler l'identité profonde de ce terroir unique.

Sélectionnés à la main entre fin septembre et début octobre 2021, les raisins du Reiterpfad furent pressés très délicatement en grappes entières. Comme pour tous les Grands Crus du domaine, le vin est ensuite élevé en grands fûts et foudres de chêne, sans bois neuf.

On apprécie la belle délicatesse des saveurs qui s'élèvent rapidement du verre. De vastes paysages s'ouvrent à nous, autour d'expressions florales raffinées de petites fleurs du verger, d'œillet blanc et de muguet. Les effluves d'herbe sèche, de verveine ou de tilleul sillonnent encore ce ciel d'arômes fins et déliés. Quelques volutes charmeuses de confiture de figue et de pêche subtilement miellée précèdent une note plus lactique de crème fouettée. L'expression du sol apporte des notes fumées de pierre concassée.

L'attaque, bien que nette et tendue, apparaît presque crémeuse, large et profonde. Elle délivre une impression presque sphérique, d'une harmonie parfaite, déployant un fruit à la maturité aboutie. L'ananas, la pêche et l'abricot cohabitent aimablement avec de stimulantes notes de citron vert, de pamplemousse et de zeste d'orange. Des arômes graciles et frais d'infusion de verveine et de tilleul soulignent l'élégance naturelle du vin. L'équilibre est superbe. La finale nous ravit par son charme fruité, relancé par une vibration saline qui nous fait saliver de longues secondes.

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Gambas et Saint-Jacques, y compris dans des préparations à l'aigre-doux, devraient particulièrement bien s'accorder avec ce succulent Grand Cru Reiterpfad. On pense aussi à une truite marinée et aux fruits secs ou encore à une lotte à la thaï. De belles émotions en perspective.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Dr. Bürklin Wolf - Reiterpfad Grand Cru Riesling - 2021



### Dégustation et accords

Robe : Jaune très clair, reflet jus de citron vert

Nez : Délicat, aérien : expressions florales raffinées de petites fleurs du verger, d'œillet blanc et de muguet. Herbes sèches, tilleul et verveine. Confiture de figues et de pêche subtilement miellée, une note plus lactique de crème fouettée. Pierre concassée

Bouche : Une attaque à la fois tendue, ample, sphérique et crémeuse. L'ananas, la pêche et l'abricot cohabitent avec de stimulantes notes de citron vert, de pamplemousse et de zeste d'orange. Relance saline sur la longue finale.

Accords mets-vins : Gambas et Saint-Jacques, y compris dans des préparations à l'aigre-doux. Une truite marinée et aux fruits secs ou encore à une lotte à la thaïe. Dans 10 ou 15 ans, une lotte au safran.



### Conseils de service

À consommer :  
Entre 2026 et 2045

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Pfalz QbA

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique