

Dr. Bürklin Wolf - Kalkofen Grand Cru Riesling - 2022



Autre pièce-maîtresse de l'extraordinaire collection de Grands Crus signés Bürklin-Wolf, ce Kalkofen doit son nom à la présence très ancienne d'un four à chaux sur ce vertigineux coteau bordant les montagnes du Mittelhaardt.

Au coeur du vignoble de Deidesheim, ce lieu-dit s'étend sur un étroit éperon calcaire, majoritairement exposé au Sud : il bénéficie d'un micro-climat relativement chaud. Les vignes du Domaine occupent à peine 70 ares : elles s'enfoncent dans un substrat mêlant argiles et éboulis calcaires, qui donne toute son identité à ce Riesling charmeur et expressif. D'un côté, la profondeur de structure des argiles, la sensation de plénitude d'un raisin bien mûr, de l'autre cette vibration minérale, cette énergie saline typique des grands rieslings de calcaires.

La matière première de haut vol est parfaitement servie par un élevage en foudres, sur lies fines, d'une quinzaine de mois au total. Dès le premier nez, mûr et expressif, le vin affiche un profil à la fois séducteur et élégant, raffiné : les parfums très purs de pêche jaune, d'abricot, d'ananas Victoria, de citron jaune et de pamplemousse se mêlent à une dimension florale subtile, autour des fleurs blanches et de la fleur d'hibiscus. L'empreinte du sol évoque une pierre chaude, mouillée par une pluie d'été, tandis que des notes d'herbes séchées s'élèvent du verre en fines volutes : on pense à l'origan, au thym citron ou au romarin, si bien que le vin prend maintenant des accents presque méditerranéens. Quel fascinant voyage !

La bouche n'est pas en reste : les équilibres sont somptueux. D'un côté, une entame à la matière dense, aux contours caressants, huileux même, de l'autre une arête saline qui donne un relief incroyable au milieu de bouche. On se régale de saveurs de fruits à noyau, d'ananas et de mangue, complétées d'agrumes confits, entre citron et mandarine. Mais au fil de la dégustation, c'est bien la roche calcaire qui triomphe, donnant à la finale une intensité hors-norme et, surtout, cette salinité ultrasalivante. L'imbrication du fruit et du sol est juste parfaite. Bravo !

Un grand vin de chair et de relief, taillé pour une belle table gastronomique. On pense à un navarin de homard au romarin, s'inspirant de la célèbre recette de Bernard Pacaud. Ou à un Saint-Pierre aux épices, préparé à la façon « retour des Indes » des Roellinger père et fils.

Dr. Bürklin Wolf - Kalkofen Grand Cru Riesling - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : séducteur mais élégant, raffiné : pêche jaune, abricot, ananas Victoria, citron jaune, pamplemousse, fleurs blanches, fleur d'hibiscus, pierre chaude mouillée, origan, thym citron, romarin.

Bouche : équilibres somptueux, entame à la matière dense aux contours caressants, huileux, arête saline donnant un relief incroyable au milieu de bouche, fruits à noyau, ananas, mangue, agrumes confits. La roche calcaire triomphe : finale intense et saline.

Accords mets-vins : un navarin de homard au romarin, s'inspirant de la célèbre recette de Bernard Pacaud. Ou à un Saint-Pierre aux épices, préparé façon « retour des Indes » des Roellinger père et fils.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2052 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Pfalz QbA

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique