

Dr. Bürklin Wolf - Kirchenstück Grand Cru Riesling - 2021 - blanc



Le voici, le monstre sacré du Palatinat, et plus globalement du vignoble allemand, le Riesling sec qui rivalise chaque année avec une autre légende, le G-Max signé Keller, pour prétendre au titre de plus grand Riesling sec du millésime... Ce Kirchenstück déploie une puissance, une profondeur et une complexité de structure que l'on ne retrouve en effet que dans de très rares flacons de par le « mondovino ».

Fierté de la famille Bürklin-Wolf, qui a toujours vu en lui « le Montrachet du Palatinat », le terroir du Kirchenstück occupe une position centrale exceptionnelle, sur la commune de Forst, au pied de la montagne du Haardt. Dans la classification royale des vignobles, établie en 1828 par le royaume de Bavière, le Kirchenstück fut le seul à obtenir la note maximale de 65 points. On raconte même que deux siècles auparavant, pendant la guerre de Trente Ans, le général commandant les armées espagnoles ordonnait à ses soldats de saluer ce majestueux vignoble, en signe de respect...

Vous l'aurez compris, c'est un véritable chef d'oeuvre de la nature que ce vignoble de poche, d'un peu plus de 3 hectares, sur lequel la famille Bürklin-Wolf exploite une vigne de près de 40 ans, sur 50 ares seulement.

Comme son voisin de Ungeheuer, le vignoble de Kirchenstück bénéficie d'une pente raide orientée au Sud-Est, qui permet un réchauffement rapide de la roche basaltique dont le sol est formé. En outre, la présence de couches d'argiles et de sables, en profondeur, permet un équilibre hydrique optimal. La vigne y puise l'eau dont elle a besoin mais aussi les éléments minéraux qui vont donner au raisin son relief épicé caractéristique. Le Riesling atteint ici un niveau de complexité, une classe et une précision d'expression uniques.

Parfaitement servi par une vinification sans intrant, sur des levures indigènes, suivi d'un élevage en foudre pendant 15 mois, le Grand Cru Kirchenstück est un sommet de pureté raffinée. Ici, le coeur de fruit mûr et jaillissant, autour de l'abricot, la pomme Granny, la pêche blanche et la poire, s'entoure d'un mystérieux halo fumé, évoquant poussière de roche et encens. Quelques épices délicates, entre cumin, muscade et poivre gris, relèvent de nouvelles vagues de fruits, dominés maintenant par la mangue, le coing et même une touche de fruit de la passion. Quelques notes de sauge et d'herbes séchées complètent cette composition à l'équilibre magistral. Il se dégage une impression d'assurance sereine, de calme et de puissance mêlés.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

En bouche, la finesse de grain est extraordinaire. L'entame crayeuse, fuselée, s'élargit ensuite pour laisser se déployer un fruit mûr, délicat et énergique, autour de la pêche, du coing, du fruit de la passion et du citron vert. Un fruit qui arrondit les contours d'une roche omniprésente, presque dominatrice. Concentré de terroir et d'énergie, véritable géant encore comprimé dans sa chrysalide de jeunesse, ce Kirchenstück impressionne déjà.

Nous invitons la poignée de chanceux qui auront la possibilité d'en acquérir un flacon à être patient et à l'encaver au moins 10 ans. Ils seront récompensés au centuple et comprendront alors pourquoi le Riesling Grand Cru Kirchenstück est un vin de légende.

Attention, collector produit à moins de 1000 bouteilles. Quantité limitée à 1 Bouteille par client

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Dr. Bürklin Wolf - Kirchenstück Grand Cru Riesling - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Multi-dimensionnel, intense : abricot, pomme Granny, pêche blanche et poire, un mystérieux halo fumé, évoquant poussière de roche et encens. Cumin, muscade et poivre gris, mangue, coing et fruit de la passion, sauge, herbes séchées

Bouche : La finesse de grain est extraordinaire. L'entame crayeuse, fuselée, s'élargit pour laisser se déployer un fruit mûr, délicat et énergique, autour de la pêche, du coing, du fruit de la passion et du citron vert. Une roche imposante, omniprésente

Accords mets-vins : Un homard grillé, beurre d'agrumes et estragon.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2030 et 2060

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Pfalz QbA

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique