

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



Nous entrons là dans le cercle très restreint des Rieslings mythiques du Palatinat, au côté bien sûr de l'indépassable Kirchenstück. Fierté de la famille depuis qu'il fut replanté, à la fin des années 1970, ce terroir d'exception représente la quintessence de ce que peut exprimer le riesling, en termes d'intensité minérale et de vibration interne, sur un terroir volcanique de basalte noir.

Son nom fait d'ailleurs référence à l'omniprésence de la pierre dans le sol. Surplombant le vignoble, au cœur de la forêt, on trouve le « Pechsteinkopf », cet éperon rocheux impressionnant où deux carrières de basalte furent exploitées jusqu'à la fin des années 1970. Ici, le raisin mûrit bien et se charge d'une dimension minérale, saline, qui fait la signature du Grand Cru.

Une identité parfaitement soulignée par un élevage au cordeau, pendant une quinzaine de mois, dans de vieux foudres en chêne. Le vin, dont l'expression n'est qu'embryonnaire à ce stade, affirme déjà son imprégnation dans la roche à travers cette première note terpénique et résolument fumée, évoquant la pierre concassée et l'éclat de silex. Puis des notes plus végétales de ronce, d'herbes séchées mais aussi de fleurs blanches viennent souligner un caractère aérien en parfait contrepoint de la profondeur rocailleuse ressentie à l'ouverture.

D'énergiques notes épicées, autour du poivre vert et du cumin, viennent relever un cœur fruité mûr et expressif, autour de la pêche blanche, de la nectarine, de l'ananas et du melon. Les agrumes ne sont pas loin, vifs, dynamiques, évoquant le citron vert, le kumquat et la mandarine.

En bouche, l'intensité de l'expression minérale et la concentration exceptionnelle du fruit forment un duo infernal, absolument irrésistible. L'énergie du vin nous transcende et nous élève. Ce concentré de fruits à noyau, d'agrumes confits et d'épices semble prendre méthodiquement le contrôle de chaque papille et pénétrer au plus profond de nos sens. Toujours frais, stimulant, il vibre jusqu'au plexus à la façon d'un gong annonçant la prière dans un monastère Tibétain, perché tout là-haut, vers les sommets himalayens.

S'il est encore dans ses langes et mériterait au moins une bonne décennie en cave pour déployer ses ailes de géant, ce fabuleux Riesling Grand Cru Pechstein se hisse avec une facilité déconcertante parmi les Rieslings les plus intenses et racés goûtés depuis bien longtemps. Comme la flèche

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'une cathédrale de basalte, il s'élève vers les cieux. Fascinant.

Attention rareté : Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert brillant

Nez : Jeune, raffiné et minéral : pierre fraîchement concassée, éclat de silex, note terpénique, ronce, herbes séchées, fleurs blanches, poivre vert et cumin énergisant, pêche blanche, nectarine, ananas et melon, citron vert et kumquat

Bouche : Un concentré de fruits à noyau, d'agrumes confits et d'épices semble prendre méthodiquement le contrôle de chaque papille et pénétrer au plus profond de nos sens. Enorme vibration minérale, finale tonique, résonnant comme un gong

Accords mets-vins : Turbot rôti aux champignons sauvages, ravioles de homard aux morilles. Palette de cochon aux cinq épices cuite au four. Oie farcie accompagnée d'une purée de marrons.



Conseils de service

À consommer :

Idéalement entre 2026 et 2055 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Pfalz QbA

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique