

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



Parmi la collection unique des 9 Grands Crus de Dr. Bürklin-Wolf, le célèbre Ungeheuer occupe une place centrale, révélant toute la race des grands terroirs basaltiques et de leurs sols sombres, d'origine volcanique, qui ont largement contribué à la réputation exceptionnelles des meilleurs terroirs du Palatinat du Nord.

Situé juste en face du mythique Kirchenstück, le vignoble d'Ungeheuer exploité par le Domaine occupe un hectare, planté voici une petite quarantaine d'années, au cœur de la meilleure partie du Grand Cru. Ici, l'inclinaison importante vers le Sud-Est réchauffent rapidement la roche volcanique brune pour une maturation précoce et très aboutie des baies.

En outre, la présence d'argiles et de sables assurent un équilibre hydrique optimal. Le système racinaire y puise l'eau dont il a besoin mais aussi les éléments minéraux qui vont donner au raisin ce goût épicé et fumé si particulier. De sa proximité avec les terroirs voisins de Deidesheim, le fruit tire aussi cette rondeur expressive, ce volume et cette gourmandise très identitaires.

Dès le premier nez, le vin se montre incroyablement complexe et expressif, s'ouvrant sur un registre résolument fumé et empyreumatique de pierre-ponce, de silex frotté, d'herbes séchées qui se consomment lentement ou encore de thé Lapsang Souchong. Puis vient une dimension plus aquatique évoquant le péttrichor et la roche brûlante subitement mouillée par une pluie d'été. Les herbes fines virevoltent maintenant au-dessus du verre, entre basilic et romarin, entourant un cœur de citron confit au sel et des notes fringantes de pomme Golden, de poire, de noyau d'abricot et de pêche de vigne.

Dès l'entame, on ressent l'équilibre somptueux d'un jus à la fois ample et vibrionnant, où les saveurs de fruits à noyau s'animent d'une touche électrisante de zeste de citron, de rhubarbe et de fruit de la passion finement acidulé. La vibration saline vient sans cesse relancer le mouvement et l'excitation des papilles. Intense, ciselé, incroyablement persistant, ce Grand Cru Ungeheuer se hisse avec une facilité déconcertante parmi les plus brillants Rieslings secs du millésime. Bravo.

Un joyau à apprécier idéalement d'ici 10 ans sur des poissons teriyaki grillés ou un homard grillé au feu de bois, accompagné d'un beurre d'agrumes et d'estragon. Côté terre, misez sur une échine de cochon rôtie aux cinq épices.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Attention rareté : Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or clair et lumineux

Nez : Complexe, minéral : pierre-ponce, silex frotté, thé fumé Lapsang Souchong, herbes séchées. Puis le péttrichor, la roche humide. Basilic et romarin, un cœur de citron confit au sel et des notes de pomme Golden, de poire, de noyau d'abricot et pêche de vigne

Bouche : Equilibre somptueux d'un jus ample et vibrionnant, où les saveurs de fruits à noyau s'animent d'une touche électrisante de zeste de citron, de rhubarbe et de fruit de la passion. La vibration saline vient sans cesse relancer le mouvement.

Accords mets-vins : Idéalement d'ici 10 ans sur des poissons teriyaki grillés ou un homard à la plancha accompagné d'un beurre d'agrumes et d'estragon. Côté terre, misez sur une échine de cochon rôtie aux cinq épices.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2050 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Pfalz QbA

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique