

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



Le Grand Cru de Hohenmorgen se situe sur une étroite faille formée par un éperon calcaire, en bordure de la montagne de Haardt. Le Domaine Bürklin-Wolf y exploite une petite parcelle de moins d'un hectare, plantée à la fin des années 1970. Elle bénéficie d'un micro-climat plutôt chaud, avec une exposition dominante au Sud.

Les grès altérés se mêlent ici à des dépôts calcaires, tantôt sableux, tantôt plus caillouteux. Un substrat complexe dont Steffen et Nicola savent parfaitement tirer parti : les premiers apportent une belle densité, de la mâche et une maturité gourmande, tandis que la vigne a su trouver dans les calcaires cette acidité et ce rebond, vif et énergique, qui structure la bouche.

Par la qualité et la précision de la sélection des raisins, fin septembre et tout début octobre, notre brillant duo a su révéler l'équilibre magistral de ce millésime 2021 plus tardif, mais aux faibles rendements finaux. Un millésime d'énergie et d'élégance aromatique comme en témoigne ce Grand Cru Hohenmorgen au nez raffiné et incroyablement complexe.

Les nuances terpéniques se mêlent à des notes fumées de pierre à fusil, de silex frotté et de céréales torréfiées. Le fruit s'exprime dans un registre assez complexe, à la fois doux, mûr et fringant : on balance ainsi entre la poire, la pêche blanche, le melon mais aussi le zeste de citron vert, la bergamote et la mandarine. Une dimension plus herbacée, citronnée et chlorophyllienne, se déploie dans un deuxième temps, libérant des notes de verveine, de thé vert, de coriandre et de basilic Thaï.

On retrouve en bouche ce va-et-vient entraînant entre rondeur et densité d'un fruit concentré et une texture qui reste soyeuse, souple, toujours en mouvement. On aime ce grain fin apporté par les calcaires, un grain salin et accrocheur sur les papilles. La finale s'étire en majesté, vive et d'une pureté confondante : on pense au jaillissement d'une eau de source, fraîche et chargée de sels minéraux. On ressort de la dégustation, comme purifié et rajeuni.

Cet elixir de jouvence s'accordera à merveille, après 5 ou 10 ans de cave au bas mot, avec la chair délicate d'une langoustine, d'une barbue ou d'un turbot : on pense à un tartare de langoustine, servi avec son jus de tête en bisque froide et quelques fraises acidulées. Mais aussi à une barbue à l'oseille, en s'inspirant de la fameuse recette des frères Troisgros. Succulent...

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 - Hohenmorgen Grand Cru Riesling - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Raffiné, complexe : nuances terpéniques, notes fumées de pierre à fusil, de silex frotté, de céréales torréfiées. Un fruit doux, mûr et fringant, entre poire, pêche blanche, melon, zeste de citron vert, bergamote, mandarine. Thé vert, coriandre, basilic

Bouche : Va-et-vient entraînant entre rondeur et densité d'un fruit concentré et une texture qui reste soyeuse, souple, toujours en mouvement. On aime ce grain fin apporté par les calcaires, un grain salin et très accrocheur. Finale longue et vive, elle purifie

Accords mets-vins : Un tartare de langoustine, servi avec son jus de tête en bisque froide et quelques fraises acidulées. Mais aussi à une barbue à l'oseille, en s'inspirant de la fameuse recette des frères Troisgros. Turbot rôti, mousseline de céleri



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2050

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Pfalz QbA

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique