

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



C'est avec une verticale de ce Grand Cru, monopole de la famille, que nous avons eu un véritable choc, en novembre dernier, avec une seule question à l'esprit : comment avons-nous pu passer autant d'années sur notre Route des Blancs sans vous proposer les incroyables Rieslings de cette vénérable institution du Palatinat?...

Nous nous étions rendus à Neustadt pour la dégustation annuelle Mieninger's Finest 100 regroupant quelques-unes des plus grandes signatures du vignoble allemand. Alors que nous remontions avec délectation jusqu'au millésime 2002 du Grand Cru Gaisböhl, nous avons compris avec une évidence subjuguée pourquoi le nom de Bürklin-Wolf fait immédiatement briller les yeux (et s'exciter les papilles) des amateurs des plus grandes expressions de riesling sec. Intensité et éclat, incroyable complexité aromatique, énergie phénoménale, vibration minérale, persistance inextinguible : tout y est.

Revenons sur ce terroir de Gaisböhl, dont les vins nous ont tant impressionnés. Ce site d'un peu plus de 7 hectares, dont 5 seulement sont classés en tant que Grand Cru, se situe sur la commune de Ruppertsberg, à la pointe méridionale du Mittelhaardt. Cultivé depuis le Moyen-Age, il bénéficie d'une exposition plein Sud qui crée les conditions d'un micro-climat plutôt précoce. Si l'on retrouve les grès typiques dans les sols, ceux-ci sont également traversés de veines d'argiles et de dépôts de graviers qui donnent au vin sa densité de texture mais aussi cette tension acidulée qui le traverse de part en part.

Elevé en grands fûts de chêne, ce rare Gaisböhl 2021 se déploie dans un registre incroyablement frais et tonique. Dès le premier nez, on pense immédiatement à l'air pur qui balaie les cimes enneigées, à des lacs de montagne, à des glaciers d'un bleu irisé par les rayons d'un soleil d'hiver. Puis le fruit se déploie, autour de la pomme Granny, du jus de poire, d'une pêche blanche mâtinée de notes d'ananas et de kiwi. Progressivement, le vin semble gagner en épaisseur, en douceur aussi. Les contours se font plus souples, les parfums se réchauffent, évoluant vers le coing, la mirabelle, le coulis de pêche ou de mangue, complétés d'une touche de miel. L'empreinte du sol s'affirme, sur une touche fumée de pierre à fusil et de nombreuses épices, certaines offrant un profil presque tendre, comme le curcuma ou la noix de muscade, d'autres nettement plus énergique, comme le gingembre. Quelle complexité !

La bouche n'est pas en reste, à la fois dense, enveloppante mais active.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Le vin en impose par sa puissance et sa concentration exceptionnelle, mais il ne cesse de s'animer, d'ondoyer, déployant des saveurs entremêlées de fruits compotés autour des fruits blancs, de l'abricot, de l'ananas, de la confiture de coing et de prune. La profondeur et l'énergie tellurique de la finale sont phénoménales et finissent d'asseoir le potentiel de garde de ce Grand Cru Gaisböhl : 20 ou 30 ans au bas mot ! Une décennie de cave nous paraît un délai incompressible si vous voulez approcher l'essence de ce Riesling d'exception. Il brillera alors pour accompagner une oie farcie aux épices accompagnée d'une purée de châtaignes et patates douces., ou un quasi de veau rôti servi avec un gâteau de pommes de terre aux cèpes.

Un grand vin, aux résonances Wagnériennes !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Reflets dorés, lumineux

Nez : Frais, complexe et tonique : cimes enneigées, pomme Granny, jus de poire, pêche blanche, ananas et kiwi. Plus doux ensuite, évoluant vers le coing, la mirabelle, le coulis de pêche, de mangue, le miel. Pierre à fusil. Curcuma, muscade, gingembre

Bouche : Dense, enveloppante mais active. Puissance et concentration exceptionnelles, mais du mouvement sur des saveurs de fruits blancs compotés, d'abricot, d'ananas, de confiture de coing et de prune. Energie tellurique de la finale

Accords mets-vins : Une oie farcie aux épices accompagnée d'une purée de châtaignes et patates douces., ou un quasi de veau rôti servi avec un gâteau de pommes de terre aux cèpes.



Conseils de service

À consommer :
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