

Dr. Bürklin Wolf - Wachenheimer Böhlig Riesling Premier Cru - 2021 - blanc



Si la classification des parcelles du domaine Dr. Burklin-Wolf, désormais entre les mains de Bettina Bürklin-von Guradze, est largement basée sur les données géologiques et climatologiques, elle se confond souvent avec la hiérarchisation des vignobles établie par le Royaume de Bavière dès 1828.

Le 1er cru Böhlig y était déjà distingué à l'époque comme l'un des terroirs remarquables du Pfalz (Palatinat). Nous nous situons au pied des montagnes de la Haardt, sur la commune de Wachenheim. Sur les 5 hectares que compte ce petit vignoble, le Domaine en exploite 3 environ. L'exposition Sud-Est des vignes, également réchauffées par les grès jaunes et rouges affleurants, favorise leur parfait ensoleillement. Les sous-sols calcaires, très rares dans le Mittelhaardt, donnent un caractère unique à cette parcelle.

2021 renoue avec un certain classicisme, après une série d'années très chaudes et précoces. Il fut marqué par un printemps frais et une floraison tardive. Les mois d'été ont apporté des pluies abondantes. Elles ont exigé de l'équipe une attention particulière à la vigne afin de limiter au maximum le développement des maladies cryptogamiques et de préserver les raisins sains. Cette surveillance minutieuse, vignoble par vignoble, rang par rang, cep par cep, a permis d'atteindre une maturité idéale des raisins. Malheureusement, à la fin de la récolte et des opérations de tri, les rendements étaient historiquement bas.

Vinifié et élevé uniquement en grands foudres, ce premier cru de grande envergure possède une forme d'épure à la fois radicale et fascinante. Son nez vous invite, tel Henri d'Ofterdingen, chez le poète Novalis, à aller traquer la « fleur bleue » dans ces premiers paysages olfactifs, d'une élégance rare. Au milieu des éboulis de pierre, on a l'impression de voir apparaître « une fleur svelte, d'un bleu éthéré, qui [vous] frôlait de ses larges pétales éclatant ». Puis le tilleul, les fleurs de poirier ou de cerisier diffusent un parfum frais, plus éthéré que capiteux, vite rejoint par quelques agrumes discrets, comme le citron confit. Viennent ensuite la pomme Granny et les fruits jaunes et blancs à noyaux. On perçoit quelques expressions minérales profondes : sous nos yeux se dessine alors une paroi calcaire chauffée par le soleil. La puissance d'évocation de cet intense Riesling vous fera voyager longtemps... et très loin.

En bouche, sa tension est sidérante. La matière, incroyablement effilée, dégage une sensation de fraîcheur vivifiante. L'attaque vibrante – presque

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

fiévreuse - est largement imprégnée de notes salines et marines, tirées de ce rare sous-sol calcaire. Un rideau salivant qui s'écarte sur de magnifiques saveurs de citron jaune, d'ananas, de pêches blanche et jaune. Des expressions de fruits confits font leur apparition en contrepoint élégant de la trame tendue et rectiligne du vin. La finale présente des contours acidulés, marqués par la dimension pierreuse du jus. Avec ce riesling, on pénètre dans une Terra Incognita, qu'on aura un plaisir infini à explorer... jusqu'à plus soif.

Saint-Jacques snackées, gambas à la plancha au citron vert et piment d'Espelette feront plus d'un heureux. Après quelques années de cave, on conviera tout aussi chaleureusement ce vibrant Premier Cru Böhlig sur des paupiettes de dinde farcies aux champignons et foie gras.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Dr. Bürklin Wolf - Wachenheimer Böhlig Riesling Premier Cru - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante, léger reflet vert

Nez : Elégance florale et gourmandise fruitée : bleuet, fleurs du verger, tilleul, citron confit, citronnelle, pomme Granny, fruits jaunes et blancs à noyaux, entre pêche, abricot et mirabelle. Une dalle calcaire chauffée par le soleil.

Bouche : Matière effilée, Une attaque vibrante, fiévreuse, imprégnée de notes salines et marines. Un rideau salivant qui s'écarte sur des saveurs de citron jaune, d'ananas, de pêches. La finale présente des contours acidulés et marqués par une dimension pierreuse

Accords mets-vins : Dans sa jeunesse, des Saint-Jacques snackées, des gambas à la plancha au citron vert et piment d'Espelette. Plus tard, des paupiettes de dinde farcies aux champignons et foie gras.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2040

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pfalz QbA

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique