

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



Fort d'une classification qu'il a établie à l'orée des années 1990, en s'inspirant de la hiérarchisation des terroirs du Palatinat établi par le Royaume de Bavière en 1828 mais aussi de la classification bourguignonne, le Domaine Dr. Bürklin-Wolf a répertorié pas moins de 9 Grands crus (GC) et 6 Premiers Crus (PC) en son sein. Autant de terroirs à l'identité climatique et géo-pédologique affirmée.

Rechbächel est un de ces premiers crus, exploité en monopole par la famille. Il s'étend sur 3,12 Ha. Exposé au sud, il bénéficie d'un ensoleillement optimal qui réchauffe les sols de galets de grès rouges et jaunes, contribuant au mûrissement idéal du raisin. Le sous-sol de roche fluviale alimente les racines de la vigne en eau et les imprègne d'une intense minéralité que l'on retrouve aujourd'hui dans le vin. De ce terroir singulier, conduit en bio-dynamie depuis plus de 20 ans, naissent des Rieslings de grande garde.

Ce millésime 2021 renoue avec un certain classicisme après une succession d'années anormalement chaudes et précoces pour la région. Le printemps a été frais et la floraison tardive. Les mois d'été ont apporté des pluies abondantes qui 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 du fruit. 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 Rechbächel dévoile une robe dorée éclatante, claire, cristalline, tirant légèrement sur le vert. Le nez enchante par sa délicatesse et sa pureté, comme une brise fraîche aux parfums de fleurs blanches printanières entre tilleul, chèvrefeuille et verveine. L'éclat du fruit est porté par des notes toniques de citron vert et yuzu mais aussi par les fruits blancs au premier rang desquels on distingue la poire Williams et la pomme Granny. Des touches de gingembre et de clou de girofle viennent délicatement épicer l'ensemble. Au fil de l'aération, des nuances terpéniques subtiles et une sensation schisteuse soulignent déjà l'empreinte minérale du vin.

La bouche confirme les impressions ressenties au nez, y ajoutant une

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

belle amplitude et de l'allonge. Porté par une acidité citronnée salivante, le vin déploie un fruit tonique et radieux autour de l'orange sanguine, du zeste de citron jaune et du citron vert, de la poire juteuse et de la pêche blanche, complétés d'un peu d'abricot du Roussillon et d'une touche de litchi. Derrière une trame d'herbes sèches, le milieu de bouche offre une grande tension, avec une belle sensation verticale à l'acidité vive parfaitement intégrée et enrobée par le fruit mûr. Très tactile, ce superbe Riesling affiche un profil dense et ciselé à la fois, où l'impression crayeuse évoquant la pierre humide suggère une empreinte minérale profonde. En finale, de fins amers sur le pamplemousse rose confit et une pointe fumée viennent parachever le bel édifice.

Un vin d'esthète, à servir dans quelques années avec des conchiglioni à la ricotta et à la sauge, des noix de Saint-Jacques snackées, mais aussi des sushis ou un poisson cru à la tahitienne. Imparable !

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, brillante, reflet vert

Nez : Pur, délicat : une brise fraîche aux parfums de fleurs blanches printanières entre tilleul, chèvrefeuille et verveine, énergie tonique du citron vert, du yuzu, poire Williams et pomme Granny, note de gingembre, clou de girofle, note terpénique, schisteuse

Bouche : Fraîcheur, densité et allonge : acidité citronnée salivante, un fruit tonique et radieux autour de l'orange sanguine, du zeste de citron et du citron vert, de la poire et de la pêche blanche, de l'abricot et de litchi. Finale tactile et tendue, crayeuse

Accords mets-vins : Des conchiglioni à la ricotta et à la sauge, des noix de Saint-Jacques snackées, mais aussi des sushis ou un poisson cru à la tahitienne.



Conseils de service

À consommer :

Entre aujourd'hui et 2036 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pfalz QbA

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique