

Dr. Bürklin Wolf - Kirchenstück Grand Cru Riesling - 2022 - blanc



Le voici, le monstre sacré du Palatinat, et plus globalement du vignoble allemand, le Riesling sec qui rivalise, chaque année ou presque, avec une autre légende, le G-Max signé Keller, pour prétendre au titre de plus grand Riesling sec du millésime... Ce Kirchenstück déploie une intensité, une profondeur et une complexité de structure que l'on ne retrouve que dans de très rares flacons de par le monde.

Fierté de la famille Bürklin-Wolf, qui a toujours vu en lui « le Montrachet du Palatinat », le terroir du Kirchenstück occupe une position centrale exceptionnelle, sur la commune de Forst, au pied de la montagne du Haardt. Dans la classification royale des vignobles, établie en 1828 par le royaume de Bavière, le Kirchenstück fut le seul à obtenir la note maximale de 65 points. On raconte même que deux siècles auparavant, pendant la guerre de Trente Ans, le général commandant les armées espagnoles ordonnait à ses soldats de saluer ce majestueux vignoble, en signe de respect...

Vous l'aurez compris, c'est un véritable chef d'oeuvre de la nature que ce vignoble de poche, d'un peu plus de 3 hectares, sur lequel la famille Bürklin-Wolf exploite une vigne de près de 40 ans, sur 50 ares seulement.

Comme son voisin de Ungeheuer, le vignoble de Kirchenstück bénéficie d'une pente raide orientée au Sud-Est, qui permet un réchauffement rapide de la roche basaltique dont le sol est formé. En outre, la présence de couches d'argiles et de sables, en profondeur, permet un équilibre hydrique optimal. La vigne y puise l'eau dont elle a besoin mais aussi les éléments minéraux qui vont donner au raisin son relief épicé caractéristique. Le Riesling atteint ici un niveau de complexité, une classe et une précision d'expression uniques.

Parfaitement servi par une vinification sans intrant, sur des levures indigènes, suivi d'un élevage en foudre pendant 15 mois, le Grand Cru Kirchenstück est un sommet de pureté raffinée. Ici, le coeur de fruit pur et jaillissant, autour de l'abricot, la pomme Granny, le citron d'Amalfi et la mandarine, s'entoure d'un mystérieux halo fumé, évoquant poussière de roche et encens. Quelques épices délicates, entre cumin, muscade et poivre gris, relèvent de nouvelles vagues de fruits, convoquant le coing, le fruit de la passion et une once de goyave. Quelques notes de sauge et d'herbes tisanières complètent cette composition à l'équilibre magistral. Il se dégage une impression d'assurance sereine, de calme et de puissance mêlés.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

En bouche, la finesse de grain est extraordinaire. L'entame traçante, fuselée, s'élargit ensuite pour laisser se déployer un fruit pur et énergique, autour des fruits à noyau, du fruit de la passion et des zestes de citron. Un fruit qui arrondit les contours d'une roche omniprésente, presque dominatrice. Concentré de percussion minérale et d'énergie, véritable géant encore comprimé dans sa chrysalide, ce Kirchenstück impressionne déjà.

Nous invitons la poignée de chanceux qui auront la possibilité d'en acquérir un flacon à être patient et à l'encaver au moins 10 ans. Ils seront récompensés au centuple et comprendront alors pourquoi le Riesling Grand Cru Kirchenstück est un vin de légende.

Quantité limitée à 2 Bouteilles par client

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Dr. Bürklin Wolf - Kirchenstück Grand Cru Riesling - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Multi-dimensionnel, intense : abricot, pomme Granny, citron d'Amalfi, mandarine, poussière de roche, encens, cumin, muscade et poivre gris, coing, fruit de la passion, goyave, sauge, herbes tisanières.

Bouche : finesse de grain extraordinaire. L'entame traçante, fuselée, s'élargit ensuite pour laisser se déployer un fruit pur et énergique (fruits à noyau, fruit de la passion, zestes de citron). Un fruit qui arrondit une roche omniprésente, presque dominante.

Accords mets-vins : Un homard grillé, beurre d'agrumes et estragon.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2030 et 2060

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Pfalz QbA

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique