

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



Nous entrons là dans le cercle très restreint des Rieslings mythiques du Palatinat, au côté bien sûr de l'indépassable Kirchenstück. Fierté de la famille depuis qu'il fut replanté, à la fin des années 1970, ce terroir d'exception représente la quintessence de ce que peut exprimer le riesling, en termes d'énergie fuselée, d'intensité minérale et de vibration interne, sur un grand terroir volcanique de basalte noir.

Son nom fait d'ailleurs référence à l'omniprésence de la pierre dans le sol. Surplombant le vignoble, au cœur de la forêt, on trouve le « Pechsteinkopf », cet éperon rocheux impressionnant où deux carrières de basalte furent exploitées jusqu'à la fin des années 1970. Ici, le raisin mûrit bien et se charge d'une dimension rocailleuse et saline, d'un relief unique qui fait la signature du Grand Cru.

Une identité parfaitement soulignée par un élevage au cordeau, pendant une quinzaine de mois, dans de vieux foudres en chêne. Le vin, dont l'expression n'est qu'embryonnaire à ce stade, affirme déjà son imprégnation dans la roche à travers une première note terpénique et pierreuse, évoquant l'éclat de silex, la pierre-ponce et les sels minéraux. Si l'on perçoit déjà l'extraordinaire concentration du vin, sa puissance phénoménale encore corsetée par sa jeunesse, c'est aussi un univers d'un grand raffinement qui s'offre à nous, déployant des parfums de fleurs du verger, d'herbes à tisane, de fougères. Autant d'éléments aériens qui agissent en parfait contrepoint de la profondeur rocailleuse ressentie à l'ouverture. A l'agitation, des parfums délicats d'abricot, de mandarine, d'ananas et de poire s'élèvent du verre. Ils sont relevés de subtiles notes poivrées.

La bouche offre une finesse de texture et de tannin remarquable. L'intensité de l'expression minérale et la concentration exceptionnelle du fruit forment un duo infernal, absolument irrésistible. L'énergie du vin nous transcende et nous élève. Déployant ses saveurs de fruits à noyau, de pomme rouge, d'agrumes confits, entre orange et mandarine, et d'épices subtiles, il prend méthodiquement le contrôle de chaque papille et pénètre au plus profond de nos sens. Incroyablement stimulante, sa finale vibre jusqu'au plexus à la façon d'un gong annonçant la prière dans un monastère Tibétain, perché tout là-haut, vers les sommets himalayens.

S'il est encore dans ses langes et mériterait au moins une bonne décennie en cave pour déployer ses ailes de géant, ce fabuleux Riesling Grand Cru Pechstein se hisse avec une facilité déconcertante parmi les Rieslings les

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

plus intenses et racés goûtés depuis bien longtemps. C'est un félin, svelte, agile et puissant, encore aux aguets, qui ne demande qu'à bondir sur sa proie. Fascinant.

Les critiques Stuart Pigott et James Suckling ne s'y sont pas trompés, lui attribuant cette année le score parfait de 100 points !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert brillant

Nez : jeune, raffiné et minéral : éclat de silex, pierre-ponce et sels minéraux, fleurs du verger, herbes à tisane, fougères, abricot, mandarine, ananas, poire, subtiles notes poivrées.

Bouche : texture fine, tannins remarquables. L'expression minérale intense et la concentration exceptionnelle du fruit sont irrésistibles. Fruits à noyau, pomme rouge, agrumes confits, épices subtiles. Finale stimulante à la façon d'un gong.

Accords mets-vins : Turbot rôti aux champignons sauvages, ravioles de homard aux morilles. Palette de cochon aux cinq épices cuite au four. Oie farcie accompagnée d'une purée de marrons.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2057

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Pfalz QbA

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique