

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



Parmi la collection unique de Grands Crus de Dr. Bürklin-Wolf, le célèbre Ungeheuer occupe une place centrale, révélant toute la race des grands terroirs basaltiques et de leurs sols sombres et profonds, d'origine volcanique, qui ont largement contribué à la réputation exceptionnelle des meilleurs terroirs du Palatinat du Nord.

Situé juste en face du mythique Kirchenstück, le vignoble d'Ungeheuer exploité par le Domaine occupe un hectare, planté voici une petite quarantaine d'années, au cœur de la meilleure partie du Grand Cru. Ici, l'inclinaison importante vers le Sud-Est réchauffe rapidement la roche volcanique brune pour une maturation précoce et très aboutie des baies.

En outre, la présence d'argiles et de sables gréseux assure un équilibre hydrique optimal. Le système racinaire y puise l'eau dont il a besoin mais aussi les éléments minéraux qui vont donner au raisin ce goût épicé et fumé si particulier. De sa proximité avec les terroirs voisins de Deidesheim, le fruit tire aussi cette rondeur expressive, ce volume et cette gourmandise irrésistibles.

Dès le premier nez, le vin se montre incroyablement complexe et expressif, s'ouvrant sur un registre d'abord iodé puis résolument empyreumatique, convoquant pierre-ponce et silex frotté, mais aussi des notes fumées d'herbes séchées qui se consomment lentement ou encore de thé Lapsang Souchong. Puis vient une dimension plus aquatique évoquant le péttrichor et la pierre chaude subitement mouillée par une pluie d'été. Les herbes fines virevoltent maintenant au-dessus du verre, entre verveine et sauge, entourant un cœur de citron confit au sel, de coing bien mûr et de succulents fruits à noyau, juteux, expressifs, autour de l'abricot, de la prune jaune, du brugnon.

Dès l'entame, on ressent l'équilibre somptueux d'un jus dense et vibrionnant, où les saveurs de fruits à noyau s'animent d'une touche électrisante de zeste d'orange, de rhubarbe et de fruit de la passion finement acidulé. La vibration saline vient sans cesse relancer le mouvement et l'excitation des papilles. Juteux, intense, à la fois charmeur et parfaitement ciselé, ce Grand Cru Ungeheuer, à la persistance impressionnante, se hisse avec une facilité déconcertante parmi les plus brillants Rieslings secs du millésime. Bravo.

Un joyau à apprécier idéalement d'ici 10 ans sur des poissons teriyaki ou un homard grillé au feu de bois, accompagné d'un beurre d'agrumes et

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'estragon. Côté terre, misez sur une échine de cochon rôtie aux cinq épices.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or clair et lumineux

Nez : complexe, minéral : pierre-ponce, silex frotté, herbes séchées se consumant lentement, thé Lapsang Souchong, péttrichor, roche brûlante subitement mouillée, verveine, sauge, citron confit au sel, coing, fruits à noyau, abricot, prune jaune, brugnon.

Bouche : équilibre somptueux d'un jus ample et vibrionnant, où les saveurs de fruits à noyau s'animent d'une touche électrisante de zeste d'orange, de rhubarbe et de fruit de la passion. La vibration saline vient sans cesse relancer le mouvement.

Accords mets-vins : idéalement d'ici 10 ans sur des poissons teriyaki grillés ou un homard grillé au feu de bois, accompagné d'un beurre d'agrumes et d'estragon. Côté terre, misez sur une échine de cochon rôtie aux cinq épices.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2052 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Pfalz QbA

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique