

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



Le Grand Cru de Hohenmorgen se situe sur une étroite faille formée par un éperon calcaire, en bordure de la montagne de Haardt. Le Domaine Bürklin-Wolf y exploite une petite parcelle de moins d'un hectare, plantée à la fin des années 1970. Elle bénéficie d'un micro-climat plutôt chaud, avec une exposition dominante au Sud.

Les grès altérés se mêlent ici à des dépôts calcaires, tantôt sableux, tantôt plus caillouteux. Un substrat complexe dont Steffen et Nicola savent parfaitement tirer parti : les premiers apportent une belle densité, de la mâche et une maturité gourmande, tandis que la vigne a su trouver dans les calcaires cette acidité et ce rebond, vif et épicé, qui structure la bouche.

Sur ce millésime 2022, marqué par un été chaud et sec, notre brillant duo a su aller chercher des maturités de fruit absolument parfaites. Délivrant une partition aromatique d'une incroyable complexité, imbriquant à la perfection fruits, sol et épices, ce Grand Cru Hohenmorgen place la barre très haut.

Derrière une robe aux superbes reflets dorés, assez soutenus pour un vin aussi jeune, c'est le fruit qui jaillit du verre, sur des notes d'orange, d'ananas et d'abricot. Il suffit cependant d'une légère agitation pour que l'interprète principal de la partition s'installe sur le devant de la scène : le sol ! Une expression minérale qui prend d'abord des atours raffinés, frais et aériens, évoquant sable fin, poussière de roche et craie humide. Avant de dévoiler des contours plus denses, presque huileux, évoquant une sorte de liqueur de roche, aux accents terpéniques et camphrés. Une empreinte du sol qui n'inhibe en rien un fruit mûr, expressif qui continue d'ondoyer au-dessus du verre, sur des notes de prunes vertes et jaunes, de purée de pomme et de poire. Progressivement, une dimension épicée vient encore enrichir le paysage, nous emmenant maintenant vers des contrées plus orientales : on pense au garam-massala, au cumin et à une déclinaison de poivres. Une touche d'huile de noix ou de sésame ajoute à la complexité phénoménale du bouquet.

On retrouve en bouche ce va-et-vient entraînant entre rondeur et densité d'un fruit mûr, gourmand comme un fruit poché ou rôti au miel, et une texture soyeuse, souple, toujours en mouvement. On aime ce grain fin apporté par les calcaires, un grain épicé et accrocheur sur les papilles. On reconnaît la cardamome, le clou de girofle, le poivre vert ou le cumin qui s'entremêlent à des saveurs de fruits à noyau, mais aussi d'orange amère

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

et de kumquat. A la fois nourrissante et énergique, la matière s'élance vers une finale prodigieuse de profondeur saline, à la persistance franchement rare à ce niveau. Elle vibre et s'étire en majesté, semblant prendre possession de notre corps tout entier : on pense au jaillissement puissant d'une eau de source, fraîche et chargée de sels minéraux.

Après 10 ans de cave au bas mot, ce Grand Cru de très haute volée magnifiera la chair délicate d'une langoustine, d'un bar de ligne cuit en croûte de sel ou d'un homard grillé. Les plus impatients pourront se régaler avec une cuisine scandinave contemporaine, inspirée du célèbre chef René Redzepi. Ou avec un luxueux smorgasbord.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : raffiné, complexe : orange, ananas, abricot, sable fin, poussière de roche et craie humide, accents terpéniques et camphrés, prunes vertes et jaunes, purée de pomme et de poire, garam-massala, cumin, poivres, huile de noisette ou de sésame.

Bouche : va-et-vient entraînant entre rondeur et densité d'un fruit mûr et une texture qui reste soyeuse, souple, toujours en mouvement. On aime ce grain fin apporté par les calcaires, un grain épicé et accrocheur. Finale longue et saline, elle purifie.

Accords mets-vins : après 10 ans de cave, une langoustine, d'un bar de ligne cuit en croûte de sel ou d'un homard grillé. Les plus impatients pourront se régaler avec une cuisine scandinave contemporaine, inspirée du célèbre chef René Redzepi, ou avec un luxueux smorgasbord.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2052

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Pfalz QbA

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique