

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



C'est avec une verticale de ce Grand Cru, monopole de la famille, que nous avons eu un véritable choc, voici deux ans maintenant, avec une seule question à l'esprit : comment avons-nous pu passer autant d'années sur notre Route des Blancs sans vous proposer les incroyables Rieslings de cette vénérable institution du Palatinat?...

Nous nous étions rendus à Neustadt pour la dégustation annuelle Meininger's Finest 100 regroupant quelques-unes des plus grandes signatures du vignoble allemand. Alors que nous remontions avec délectation jusqu'au millésime 2002 du Grand Cru Gaisböhl, nous avons compris avec une sorte d'évidence pourquoi le nom de Bürklin-Wolf fait immédiatement briller les yeux (et s'exciter les papilles) des amateurs des plus grandes expressions de riesling sec. Intensité et éclat, incroyable complexité aromatique, énergie phénoménale, vibration minérale, persistance inextinguible : tout y était, avec ce supplément de grâce, de sensation d'harmonie que seuls dégagent les plus grands vins.

Revenons sur ce terroir de Gaisböhl. Ce site d'un peu plus de 7 hectares, dont 5 seulement sont classés en tant que Grand Cru, se situe sur la commune de Ruppertsberg, à la pointe méridionale du Mittelhaardt. Cultivé depuis le Moyen-Age, il bénéficie d'une exposition plein Sud qui crée les conditions d'un micro-climat plutôt précoce. Si l'on retrouve les grès typiques dans les sols, ceux-ci sont également traversés de veines d'argiles et de dépôts de graviers qui donnent au vin sa densité de texture mais aussi cette tension acidulée qui le traverse de part en part.

Elevé en grands fûts de chêne, ce Gaisböhl 2022 constitue, selon nous, un des sommets du millésime dans la gamme Bürklin-Wolf, et bien plus largement, dans le vignoble allemand. Dès le premier nez, on perçoit immédiatement un souffle, une grâce presque surnaturelle et pourtant si évidente. On baigne dans une atmosphère pure et diaphane, toute en fraîcheur aérienne évoquant un paysage de montagne, avec ses sources, ses lacs aux eaux cristallines et ses derniers névés printaniers. L'expression de la roche est bien là, mais jamais imposante ou austère, juste souveraine, posée. L'extraordinaire imbrication des arômes, comme si l'on avait affaire à quelques précieuses essences de Guerlain, rend la description délicate. Il y a là quelque chose de mystérieux, de poétique et délicat, associant des décoctions d'herbes et de fleurs de montagne, des fruits marinés aux épices, des jus d'agrumes, des coulis de fruits exotiques, entre fruit de la passion, kaki, papaye ou kiwi. On pense aussi au coing ou au kumquat, à l'ananas confit et à la mangue. C'est fascinant.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La bouche n'est pas en reste, à la fois ample, soyeuse et d'une infinie délicatesse, portée vers l'avant par une acidité parfaitement dosée. On retrouve pléthore d'agrumes, expressifs et jaillissants, autour du pamplemousse, de la mandarine, de l'orange ou du citron vert, mais aussi le fruit de la passion relevé d'épices tout aussi excitantes. On reconnaît le gingembre, la graine de coriandre, la baie de genièvre, la cardamome ou la réglisse. Quelle complexité !

La profondeur fuselée, l'énergie tellurique et la persistance de la finale sont phénoménales et finissent d'asseoir le potentiel de garde de ce Grand Cru Gaisböhl : 20 ans au bas mot ! 5 années de cave nous paraissent un délai incompressible si vous voulez approcher l'essence de ce Riesling d'exception. Il brillera alors pour accompagner une barbue à l'oseille ou un Saint-Pierre aux pointes d'asperges et zestes d'agrumes. Plus tard, cap sur des ris de veau aux morilles ou une oie farcie aux épices.

Un grand vin, tout simplement !

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Reflets dorés, lumineux

Nez : frais, complexe et tonique :
paysage de montagne, décoctions
d'herbes, fleurs de montagne, fruits
marinés aux épices, jus d'agrumes,
coulis de fruits exotiques (passion,
kaki, papaye ou kiwi), coing, kumquat,
ananas confit, mangue.

Bouche : ample, soyeuse et d'une
infinie délicatesse, portée par une
acidité parfaitement dosée, agrumes,
expressifs et jaillissants, fruit de la
passion relevé d'épices excitantes.
Profondeur fuselée, énergie tellurique
et persistance phénoménales de la
finale.

Accords mets-vins : après 5 années
de cave, une barbue à l'oseille ou un
Saint-Pierre aux pointes d'asperges
et zestes d'agrumes. Plus tard, cap
sur des ris de veau aux morilles ou
une oie farcie aux épices.



Conseils de service

À consommer :
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