

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



Si la classification des parcelles du domaine Dr. Bürklin-Wolf, désormais entre les mains de Bettina Bürklin-von Guradze, est largement basée sur les données géologiques et climatologiques, elle se confond aussi souvent avec la hiérarchisation des vignobles du Pfalz (Palatinat) établie par le Royaume de Bavière dès 1828. Ce minuscule terroir du Reiterpfad s'y distinguait déjà.

Le vignoble de « Reiterpfad » - littéralement « chemin du cavalier » - se situe sur la commune de Ruppertsberg, tout au Sud des collines du Mittelhaardt. Son nom fait référence au croisement de deux voies romaines, qui faisait de ce lieu, formant un petit replat, un endroit d'observation hautement stratégique pour les troupes de l'empire romain.

Le sol de cette petite et précieuse parcelle classée en Grand Cru, grande d'à peine 0,83 hectare, est constitué d'argiles sablonneuses, de grès bigarrés du Trias inférieur mais aussi de galets calcaires, bien plus rares sur les pentes du vignoble du Palatinat. L'ensemble du vignoble est conduit selon les principes de la biodynamie depuis 2005 : Bürklin-Wolf fut d'ailleurs le premier domaine allemand à intégrer la prestigieuse association Biodyvin. Une pratique qui aide aujourd'hui à révéler l'identité profonde de ce terroir unique.

Sélectionnés à la main dès la première semaine du mois de septembre, les raisins du Reiterpfad furent pressés très délicatement en grappes entières. Comme pour tous les Grands Crus du domaine, le vin est ensuite élevé en grands fûts et foudres de chêne, sans bois neuf.

Même s'il est encore discret et réclamera quelques années de cave pour « ouvrir complètement sa coquille », comme le dit Nicola Libelli, ce Reiterpfad possède déjà un redoutable potentiel de séduction. Il s'ouvre dans un registre de volupté florale et miellée, avec une certaine rondeur d'expression du sol de grès : on pense ici davantage à de gros galets érodés, aux contours adoucis. Une touche pétrolée, un peu huileuse, précède des parfums caressants de noisette, d'amande, de noix de Cajou, de coulis de fruits blancs et de gelée de coing, témoignant de la superbe maturité du fruit. Au fil de l'aération, l'horizon olfactif s'élargit vers une dimension plus épicée, évoquant la graine de coriandre, le poivre, le sel de céleri ainsi qu'une touche de malt et une nuance énergique de zeste de mandarine.

La bouche, ample, sensuelle, avec ses saveurs de coulis de fruits blancs et

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'abricot, déploie une matière à la fois luxuriante, séveuse et énergique. Elle est parcourue d'une trame acidulée aux accents de zeste de citron confit, de citron vert, d'oshinkos, d'orange et de pomme Granny. Incroyablement complexe, le jus s'ouvre ensuite sur un registre plus floral et herbacé, entre livèche, estragon, verveine, feuille de menthe ou de citronnelle. Avant de laisser s'affirmer, en finale, un intense courant d'épices, énergiques et stimulantes, mêlant poivre en grain, moutarde et wasabi. Le sol imprime à la fin de bouche une dimension salée, qui renforce encore la sensation de persistance et de sapidité. C'est impressionnant... et ce n'est qu'un début !

Ce Grand Cru Reiterpfad sera le meilleur des compagnons avec un koulibiac de saumon et épinards, une barbue à l'oseille, un sandre au court-bouillon accompagné d'endives, de fenouil ou de navets braisés au jus d'agrumes. Autre option, une choucroute traditionnelle alsacienne ou une choucroute de la mer. Plus tard, des jarrets de porc aux épices longuement braisés vous régaleront tout autant. Les perspectives sont réjouissantes.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Jaune très clair, reflet jus de citron vert

Nez : séduisant, aérien : gros galets érodés aux contours adoucis, touche pétrolée un peu huileuse, noisette, amande, noix de Cajou, coulis de fruits blancs, gelée de coing, graine de coriandre, poivre, sel de céleri, malt, zeste de mandarine.

Bouche : ample, sensuelle (coulis de fruits blancs et d'abricot), matière luxuriante, séveuse et énergique, trame acidulée puis le jus s'ouvre ensuite sur un registre plus floral et herbacé, intense courant épicé vers la longue finale à la relance saline.

Accords mets-vins : koulibiac de saumon et épinards, barbue à l'oseille, sandre au court-bouillon accompagné d'endives, de fenouil ou de navets braisés au jus d'agrumes. Choucroute traditionnelle alsacienne ou de la mer. Plus tard, des jarrets de porc aux épices braisés.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2047

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pfalz QbA

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique