

Dr. Bürklin Wolf - Langenmorgen Riesling Grand Cru - 2023 - blanc



Dans l'incroyable collection de Grands Crus isolés par le Domaine Bürklin-Wolf, le vignoble de Langenmorgen est un des plus petits : sur les 7 hectares de vignes que compte ce coteau situé au cœur du Mittelhaardt, à Deidesheim, la famille n'en possède que 68 ares, plantées en 1973.

Ici aussi, les sols sont complexes : ils mêlent aux grès bigarrés et altérés des dépôts de loess, des argiles sableuses et quelques veines de marnes calcaires, rappelant la géologie de la Côte d'Or. Un sol qui contribue à donner une certaine épaisseur à ce Cru, avec de belles maturités, tandis que la proximité de la forêt et l'orientation à l'Est maintiennent une relative fraîcheur au cœur d'étés souvent chauds, surtout ces dernières années.

Il y a traditionnellement dans ce vin, aux accents à la fois pierreux, crémeux et acidulés, mais à la structure verticale, altière, un je-ne-sais-quoi de Bourguignon auquel les amateurs de certains crus de Puligny-Montrachet ne resteront pas insensibles !

Sur ce millésime 2023, à l'été contrasté, qui a vu se succéder périodes de sécheresse et fortes pluies, l'excellent duo composé de Steffen Brahner et de l'œnologue Nicola Libelli ont su aller chercher de belles concentrations aromatiques, magnifiées par un élevage aussi discret que précis, toujours en grands fûts et foudres de chêne.

Le résultat est bluffant d'équilibre entre un cœur fruité expressif, mûr et gourmand, une trame saline accrocheuse et cette acidité scintillante imprégnée d'agrumes, cette tension vibratoire qui électrise les papilles. Une tension qui se marie à merveille avec une matière souple, pulpeuse, gorgée d'un fruit croquant et savoureux.

Après une rapide agitation, le nez jaillit sur des arômes estivaux d'abricot, de pêche jaune, de brugnion et de coulis de poire, rapidement rejoints par un cortège d'agrumes frais, vivifiants. On reconnaît le citron vert, la mandarine et le pomelo. On distingue quelques touches de goyave et de fruit de la passion. Des notes fumées de sésame grillé et de silex frotté précèdent l'avènement d'une dimension plus saline et iodée. L'élégance des petites fleurs blanches et de quelques touches d'herbes fraîches, entre sauge et verveine, nous rappellent, s'il en était besoin, la noblesse des origines de ce « Langenmorgen ».

On retrouve dans sa bouche texturée mais fuselée l'interpénétration

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

parfaite du fruit et du minéral : le cortège de fruits à noyau juteux et bien mûrs prend des accents salins et iodés rappelant la présence de lointains sédiments marins dans le sol. L'équilibre entre le caractère enveloppant, presque crémeux de la texture, l'acidité lumineuse aux accents citronnés du milieu de bouche et la vibrante salinité de la finale est tout simplement parfait. Un merveilleux Riesling qui rayonnera pendant deux ou trois décennies bien au-delà des frontières de son Palatinat natal.

Ce Grand Cru Langenmorgen brillera, dans sa jeunesse, sur un tartare de daurade aux herbes fines ou un ceviche de cabillaud au citron vert. Plus tard, un bar en croûte de sel ou un tajine de poissons devraient tout autant le sublimer.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Dr. Bürklin Wolf - Langenmorgen Riesling Grand Cru - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert brillant

Nez : expressif, gourmand : abricot, pêche jaune, brugnion, coulis de poire, citron vert, mandarine, pomelo, goyave, fruit de la passion, sésame grillé et silex frotté, dimension saline et iodée, petites fleurs blanches, sauge et verveine.

Bouche : fuselée, les fruits à noyau bien mûrs prennent des accents salins et iodés. Equilibre parfait entre le caractère enveloppant, voire crémeux de la texture, l'acidité aux accents citronnés du milieu de bouche et la vibrante salinité de la finale.

Accords mets-vins : Dans sa jeunesse sur un tartare de daurade aux herbes fines ou un ceviche de cabillaud au citron vert. Plus tard, un bar en croûte de sel ou un filet de Saint-Pierre aux épices (à la façon d'O. Roellinger).



Conseils de service

À consommer :
Entre 2028 et 2053

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Pfalz QbA

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique