

Dr. Bürklin Wolf - Hohenmorgen Grand Cru Riesling - 2023 - 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 ampleur, 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. Le tout, sur ce magnifique millésime 2023, se dévoilant dans une atmosphère aérienne, d'un raffinement extraordinaire.

Derrière une robe brillante, lumineuse, aux superbes reflets verts, le nez se profile dans un registre subtil et aérien, presque diaphane et bien frais, suggérant la rencontre de petits agrumes juteux avec des parfums évanescents de fleurs à peine écloses, de jeunes pousses d'herbes fines. Le citron vert, le zeste de cédrat et d'orange se marient à la citronnelle, au cerfeuil, à la jonquille et à la fleur de citronnier. La lavande n'est pas loin, l'eucalyptus non plus avec ses notes subtilement balsamiques. La belle maturité du millésime apporte, l'aération prolongée, une sensation plus lactée, plus enveloppante et gourmande. On pense d'abord à un lassi bien frais, une glace au yaourt. Puis l'atmosphère s'adoucit encore davantage, laissant poindre de suaves parfums de crème renversée. Avant que le fruit estival ne triomphe, autour de la mirabelle, de la confiture d'abricot relevée d'un peu de safran, de la gelée de coing et du coulis de mangue. C'est un pur délice.

On retrouve en bouche ce va-et-vient entraînant entre rondeur et densité d'un fruit mûr, gourmand, et une texture soyeuse, dynamique, toujours en mouvement. On aime ce grain fin apporté par les calcaires, un grain épicé et accrocheur sur les papilles. On reconnaît de stimulantes épices, entre wasabi, poivre blanc et notes mentholées, qui traversent le fruit de part en part. La pêche blanche, le kiwi, le citron vert et la pomme Granny jouent des coudes, affolant nos papilles excitées. L'empreinte saline allonge la finale et souligne la formidable sapidité du vin : on finit par écher le caillou, entre grès, pierre-ponce et gypse.

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

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

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. Autre option, quelques traditionnels raviolis vietnamiens servis dans un bouillon clair aux épices douces et herbes fraîches.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante, reflet vert

Nez : Complexe, aérien : citron vert, zeste de cédrat et orange se marient à la citronnelle, au cerfeuil, à la jonquille et à la fleur de citronnier. Lavande, eucalyptus. glace au yaourt, crème renversée. mirabelle, confiture d'abricot, coulis de mangue, safran

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 : Une langoustine, d'un bar de ligne cuit en croûte de sel ou d'un homard grillé. Une cuisine scandinave contemporaine, inspirée du célèbre chef René Redzepi, ou avec un luxueux smorgasbord. Raviolis vietnamiens dans un bouillon clair aux épices douces



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2053

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Pfalz QbA

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et bio-dynamique