

Dr. Bürklin Wolf - Gaisböhl Grand Cru Riesling Monopol - 2023 - blanc



C'est avec une verticale de ce Grand Cru, monopole de la famille, que nous avons eu un véritable choc, voici trois 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.

Le vin dévoile d'emblée toute la précision et la profondeur que l'on attend d'un Grand Cru. Une sensualité discrète s'impose, portée par un terroir qui marque la texture comme la structure aromatique. La robe jaune évoque une gemme pâle, aux reflets scintillants. Délicatement déposées et survolant le verre, les notes florales de tilleul, de jasmin et d'anis ouvrent la danse, comme enrobées d'une note d'argile meuble, de poterie sur le tour, imbibée d'eau. Les agrumes suivent, éclairant le bouquet de leur vivacité : on pense au citron vert pressé, au jus de yuzu, au zeste de kumquat.

Peu à peu, le registre olfactif évolue vers des épices fines, assez douces, convoquant l'anis étoilé, le poivre blanc, les baies roses et une once de clou de girofle. On croit reconnaître une touche iodée évoquant les salicornes. La complexité est au rendez-vous, parfaitement dosée : chaque famille d'arômes s'installe avec clarté, comme si le vin murmurait

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

qu'il n'est pas encore tout à fait prêt. On devine une architecture plus que prometteuse, aussi large que haute !

La bouche se distingue par une tension affirmée et une texture souple. L'acidité structure le vin, sans dureté, et soutient une matière fluide mais dense. On aime l'équilibre entre la droiture et le tranchant des agrumes et du sel, et la profondeur d'un jus qui sait aussi se montrer enveloppant. L'identité singulière de ce Grand Cru est proprement fascinante. Les agrumes se déploient autour du pamplemousse et du cédrat, accompagnés de notes d'hydrocarbure encore discrètes et d'une fine touche florale. Les épices dominent l'arrière-plan, notamment le poivre de Kampot. Tout est en place, sans ostentation. La bouche prolonge l'impression du nez : une construction patiente, rigoureuse, qui s'exprimera pleinement dans quelques années. Ce vin impressionne par sa cohérence, sa construction magistrale et son potentiel. C'est une des plus grandes réussites du millésime : il fera date.

Ce Gaisböhl Grand Cru demande un peu de temps, mais quelques accords peuvent déjà en révéler les contours. Dans sa jeunesse, son tranchant appelle un plat texturé et légèrement épicé, comme un riz frit au gingembre, crevettes grillées et mangue confite dans une saumure de badiane et piment doux. Plus classique, un foie gras travaillé au porto rouge et poivre noir jouera sur les amers et la salinité du vin. Avec l'âge, le vin devrait gagner en volume, en densité : on l'imagine alors avec un ris de veau rôti, morilles, tombée d'oseille et sauce crémée au vin jaune, pour épouser son relief épicé et sa tension minérale.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Dr. Bürklin Wolf - Gaisböhl Grand Cru Riesling Monopol - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Reflets dorés, lumineux

Nez : Complexe et tonique : paysage de montagne, décoctions d'herbes, tilleul, jasmin et anis, argile meuble, mouillée, citron vert pressé, jus de yuzu, zeste de kumquat, anis étoilée, poivre blanc, baies roses, une once de clou de girofle, salicornes

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 (poivre Kampot) Profondeur fuselée, énergie tellurique et persistance phénoménale

Accords mets-vins : un riz frit au gingembre, crevettes grillées et mangue confite à la badiane et piment doux. Un foie gras travaillé au porto rouge et poivre noir jouera sur les amers. Plus tard, un ris de veau rôti, morilles, tombée d'oseille et sauce crème au vin jaune



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2053

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Pfalz QbA

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et biodynamique