

Dr. Bürklin Wolf - Reiterpfad Grand Cru Riesling - 2023 - 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.

Parfaitement sains et mûrs, sans aucune trace de botrytis, 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.

On tombe rapidement sous le charme d'un bouquet chatoyant, à la fraîcheur toute printanière. On reconnaît les parfums subtils d'un tilleul en fleur, du chèvrefeuille et des fleurs du verger. Quelques zestes d'agrumes confits renforcent la sensation d'énergie que le vin dégage. Au fil de l'aération, les parfums gagnent en sensualité, en épaisseur et en gourmandise : on pense maintenant à une pêche bien mûre, à une mangue ou une papaye séchée. Ces volutes charmeuses aux accents subtilement miellés précèdent une touche plus lactique de crème fouettée. L'expression du sol apporte des notes fumées de pierre concassée. Si bien que ce succulent Reiterpfad se donne des airs murisaltiens !

L'attaque, bien que nette et tendue, apparaît presque crémeuse, large et profonde. Elle délivre une impression sphérique, d'une harmonie parfaite,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

déployant un fruit à la maturité aboutie encadré de tannins fins. L'ananas, la pêche et l'abricot cohabitent aimablement avec de stimulantes notes de citron vert et de pamplemousse. Des arômes graciles et frais d'infusion de verveine et de tilleul soulignent l'élégance naturelle du vin. L'équilibre est superbe. La finale nous ravit par son charme fruité, relancé par une vibration saline qui nous fait saliver de longues secondes.

Gambas et Saint-Jacques, y compris dans des préparations à l'aigre-doux, devraient particulièrement bien s'accorder avec ce succulent Grand Cru Reiterpfad. On pense aussi à une truite marinée et aux fruits secs ou encore à une lotte pochée dans un bouillon thaï au lait de coco. De belles émotions en perspective.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Jaune très clair, reflet jus de citron vert

Nez : charmeur, frais : tilleul en fleur, chèvrefeuille, fleurs du verger, zestes d'agrumes confits, pêche bien mûre, mangue ou une papaye séchée, accents miellés, crème fouettée, notes fumées de pierre concassée.

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 : gambas et Saint-Jacques, y compris dans des préparations à l'aigre-doux. On pense aussi à une truite marinée et aux fruits secs ou encore à une lotte pochée dans un bouillon thaï au lait de coco.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2028 et 2048

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